



PRIMER CONGRESO
MESOAMERICANO Y DEL CARIBE
DE CAFÉS DE CALIDAD POR SU ORIGEN
VERACRUZ 2008

World Trade Center, Veracruz
Del 4 al 6 de Noviembre



Secretaría de Desarrollo
Económico y Portuario

Secretaría de Desarrollo
Agricultario, Rural, Forestal y Pesca

Veracruz late con fuerza



CONTENIDO

RESUMEN NUMÉRICO

PROGRAMA

RESUMEN TEMÁTICO

Resumen numérico

En el ***“Primer Congreso Mesoamericano de Cafés de Calidad por su Origen, Veracruz 2008”*** se llevaron a cabo: 11 ponencias magistrales, tres mesas de trabajo, dos cursos de capacitación, una reunión interinstitucional y de productores para la firma de un convenio para la creación del Centro Agroecológico del Café, una representación escénica cultural, dos presentaciones gráficas y 18 stands para productos relacionados con el sector cafetalero. Con la participación de siete expositores franceses, dos españoles, 14 provenientes de Guatemala, El Salvador, Costa Rica, Honduras, Panamá, República Dominicana y Jamaica, y 10 mexicanos. Contando durante los tres días del evento con 1700 asistentes (sector académico, estudiantes y representantes de toda la cadena productiva), de los cuales 541 fueron productores de café agremiados en ocho organizaciones de siete municipios y 30 comunidades veracruzanas.

Resumen Temático

Objetivos del congreso:

1. Contribuir a la competitividad y valorización de la calidad del café por su origen del sector caficultor Mesoamericano y del Caribe.
2. Fortalecer el proceso de reconocimiento de la Industria a la calidad de los cafés por su origen cultivados en Mesoamérica y del Caribe.

Con base en los objetivos del congreso, las ponencias y mesas de trabajo trataron tres temáticas:

- 1) Las Denominaciones de Origen (DO) como ventaja competitiva, su marco reglamentario y estrategias de mercado.
- 2) La valorización de la producción-comercialización por el aprecio y valorización de la calidad de la producción.
- 3) El aporte de la cafecultura a los servicios ambientales.

1. Las Denominaciones de Origen (DO) como ventaja competitiva, su marco reglamentario y estrategias de mercado.

Las denominaciones de origen son mucho más que un concepto meramente jurídico. Constituyen el pilar esencial de un modelo de desarrollo rural que pretende establecer una alianza permanente entre el territorio, su sostenibilidad y su competitividad. Para ello, la calidad y la agrupación de intereses locales, con el pertinente apoyo de la Administración – en todos sus niveles - constituyen indudablemente el fundamento necesario para garantizar el desarrollo rural y de la pequeña y mediana empresa agroalimentaria. Donde en este mundo globalizado, Veracruz tendrá que mantener una parte importante de su cultura, de su identidad, de su idiosincrasia, y de su estilo de vida gracias a quienes han sido capaces de proteger, de desarrollar y de mejorar la calidad de los productos de su tierra.

Es importante valorizar el modelo que pretende desarrollar el Consejo Regulador del Café de Veracruz, así como otras entidades similares, para la adecuada protección y comercialización de productos agroalimentarios veracruzanos, considerando el camino recorrido en esta materia en Europa y las tendencias globales del comercio mundial. Para ello, se toma como punto de partida la importancia de la propiedad industrial y el comercio como origen de la Unión Europea, así como para la articulación de su Política Agraria que ha garantizado un crecimiento sostenible y equilibrado del territorio. Igualmente se deberán considerar elementos que han transformado el concepto de competitividad para convertir un reto pendiente, y posiblemente inalcanzable para las economías desarrolladas, en un modelo sostenible, quizás excesivamente proteccionista, que se ha articulado a través de políticas de calidad, la articulación de intereses regionales

y locales y el establecimiento de mecanismos que han garantizado al consumidor no solo la salubridad sino también la tipicidad de los productos que consume.

Consecuentemente, se debe de invitar a la reflexión que plantea una serie de cuestiones que deben contribuir a generar un debate y que este Congreso sirva, como el primero de muchos, para encontrar respuestas, así como encontrar el camino, que el café, y tantos otros productos veracruzanos, deben encontrar para garantizar y defender su futuro en los mercados globales.

2. La valorización de la producción-comercialización por el aprecio y valorización de la calidad.

Nota.- Este tema se desarrollo en diversas ponencias y mediante el Curso de Barismo y el de Calibración de Catadores.

La valorización de la producción comienza con conocimiento estrecho del productor y su tierra lo que se enmarca en la definición de las denominaciones de origen

“la denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad que sirva para designar un producto originario del mismo y cuya calidad o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos” (Arreglo de Lisboa).

De hecho una denominación identifica un producto y su área geográfica. Garantiza su calidad y sus características, su lugar de origen y las habilidades del productor para obtener el producto denominado. Para la síntesis de esta parte se retoma la experiencia de un productor de vinos de Burdeos (Alain Aubert):

¿Qué conlleva ser productores de una denominación de origen?

- 1. Conlleva apremios en términos de lugar (no se puede producir este vino en cualquier otro lugar), de prácticas de cultivo estrictas, de vinificación y de controles a todos los niveles.*
- 2. Pero más que todo nos brinda un reconocimiento en el mundo entero: de hecho nuestro vino y nuestros viñedos conquistaron al mundo entero y ahora tienen un reconocimiento y un prestigio internacional.*

¿Cuál otro lugar evoca mas la excelencia y la calidad que él de esta región? Seguramente ningún. Los mejores “crus” (tipo especial de vino) se obtienen de lo que de hecho son los más codiciados y también los mas confidenciales castillos franceses de esta región : Haut-Gravet y la Couspande.

Esta preocupación constante por la calidad, esta búsqueda permanente de la excelencia son el centro de nuestros esfuerzos. El comprador de nuestros vinos tiene así la certidumbre que el más meticuloso cuidado/cariño esta dado a cada uno de nuestros vinos, desde el más modesto hasta el más elaborado de la gama de Saint-Emilion Grand Cru.

De este territorio que la naturaleza quiso único en el mundo, la mano del hombre desarrolló la quintaesencia. Nuestros vinos son todos los frutos de este encuentro entre una familia apasionada y una tierra excepcional.

No hay que olvidar que para el productor la meta es vender su producto bajo las mejores condiciones posibles a un precio remunerador.

Aumentar la calidad controlando el precio de la producción, permite aumentar el precio de venta.

Pertenecer a una denominación de origen permite personalizar su producto en medio de una producción anónima.

Por ejemplo, las cadenas de supermercados están buscando productos auténticos, productores y grupos de productores fiables con quienes pueden platicar en directo, y así

tener la certidumbre de abastecerse con productos de excelente calidad, como es el caso de nuestros vinos.

Para nosotros, en Bordeaux, la creación de la denominación de origen permitió a nuestros vinos ser reconocidos en el mundo entero, y venderse más fácilmente a un mejor precio. Y realmente no veo porque no sería lo mismo para el caso del café Veracruz.

Curso de Calibración para Catadores

El reconocimiento de la calidad es sinónimo de un paladar educado, por este motivo se realizó el curso de calibración de catadores, donde el objetivo principal fue el conocimiento de métodos para valorizar la calidad en diferentes productos. Por esa razón no solamente se realizaron cataciones de café como era de esperarse, sino que se identificó la calidad en talleres de té, vino, aceite de oliva y tequila. Se reconoció que el principio de la calidad y su identificación es el mismo: poder identificar los aromas y sabores derivados desde el origen de la producción (la tierra, el *terroir* en francés) y los procesos eficientes y cuidados en la transformación del producto, que en suma derivan en su calidad.

Curso de Barismo

El objetivo del curso fue dar las bases para la formación de profesionales del café bajo un concepto diferente: El del barista como jefes de barra, siendo éste el responsable de atender al cliente como un experto en el tema de café, es decir, un profesional que tiene un alto grado de conocimientos sobre la preparación del café, así como calidades, variedades y tipos de tueste, equipo para la preparación, [arte del latte](#) (leche). Este tipo de

cursos relacionados con la calidad última del producto, son clave para el incremento del consumo interno.

3. El aporte de la cafecultura a los servicios ambientales.

Como primer punto, se habló sobre la importancia que tiene la cafecultura como una actividad preponderante al prestar servicios ambientales a la población, al consumir grandes cantidades CO₂, generación de grandes volúmenes de O₂ al ambiente, así como la recuperación de mantos freáticos y prestar servicios agroforestales. En el tema de pago por servicios ambientales existen algunas acciones coordinadas por la SEMARNAT y CONAFOR como apoyo a los productores por el pago a estos servicios. Sin embargo dichos recursos aun no tienen impacto en el sector cafetalero, los motivos son muchos, quizá por la burocracia, falta de estudios que sustenten dichos pagos, fondos insuficientes, etc.

Dicha situación lleva a diferentes sectores involucrados en la cafecultura a tomar la iniciativa para la creación y desarrollo de un centro agroecológico y a la intención de crear un fideicomiso para el pago por servicios ambientales. Se concluye que:

- Las fincas de café juegan un papel importante y único en la conservación de la biodiversidad
- Existen efectos negativos de la intensificación o tecnificación del café (estructura) sobre esta riqueza

- Entendiendo y aprovechando las ligas entre biodiversidad y el funcionamiento de los agroecosistemas cafetaleros es posible ayudar a los productores bajar sus costos (agroquímicos) y aumentar sus fuentes de ingreso (secuestro de carbono, ecoturismo, polinización, y la diversificación de producción).
- Hay que integrar explícitamente el concepto de la sustentabilidad en las estrategias existentes de como superar la crisis del café (aspectos socio-económicos y ambientales)
- Se debe de aumentar la demanda a través de campañas de difusión y un enfoque en calidad del café
- Es necesario desarrollar un modelo de producción de café sostenible (logística, aspecto tecnológicos y financieros)
- Hay que homogenizar los criterios de certificación, incluir pre-financiamiento, certificadores locales, e inventarios de compradores y vendedores (incluyendo productores grandes)
- Faltan apoyos estratégicos del gobierno y la creación de redes de “stakeholders” típicos en el café tradicional
- Hay que mejorar la transparencia de precios y pagos por la sustentabilidad
- Resaltar otros bienes y servicios producidos por las fincas de café, ya que hace falta su cuantificación y valoración
- Se propone la creación de un fideicomiso para el pago de los servicios ambientales, tema que será propuesto a la cámara local de diputados.

Como parte de las estrategias para el desarrollo de la cafecultura se llevó a cabo una reunión para la firma de un convenio de participación entre El Instituto de Ecología A. C., El Consejo Regulador del Café Veracruz A. C., FICSA-CITAC, UV, Universidad de Chapingo, FUNTEC y productores veracruzanos, para integrar lo que se llamará El Centro Agroecológico del Café A. C. Este centro responde a las demandas por parte de los productores de asesoría acorde a las políticas de producción de calidad respetando los sistemas naturales. También será un centro promotor del vínculo entre las instituciones académicas y el sector productivo, relación que ha permanecido de lado hasta ahora y es de importancia fundamental para lograr el desarrollo sustentable.

Eventos culturales

También como actividades del congreso se incluyeron eventos culturales como un complemento integral. Se presentó la escenificación de dos poemas del poeta Huatusqueño Guillermo Landa por la actriz Leticia Valenzuela, la obra pictórica de Salvador López Sánchez y una exposición de carteles del proyecto Biocafé por el INECOL.