

Foro Nacional Indicación Geográfica y Denominación de Origen para Cafés en Nicaragua

**M
E
M
O
R
I
A**



Matagalpa, 18 y 19 de Agosto de 2010

**El café es una bebida que ahuyenta el sueño...
pero es un mundo que atrae a los soñadores.**

Contenido

I.	Introducción	3
II.	Palabras de bienvenida	4
III.	Metodología del evento	5
IV.	Resúmenes de conferencias magistrales	6
V.	Conclusiones Mesas de trabajo	16
	Mesa 1: Producción	16
	Mesa 2: Comercialización	18
	Mesa 3: Jurídico-Legal	21
VI.	Conclusiones Generales	24
VII.	Listado de participantes	25
VIII.	Anexos	26
	1. Documento Base	26
	2. Preguntas de los participantes	30
	3. Guía orientadora mesas de trabajo	36

I. Introducción

Recientemente en el marco de las negociaciones de Centroamérica con la Unión Europea ha tomado actualidad el tema de las indicaciones geográficas y la denominación de origen para el café en Nicaragua. En función del desarrollo de este proceso, CONACAFE, AECID, FUNICA, CIAT, CATIE, UNI, MIFIC, MAGFOR y otras organizaciones, están realizando acciones conjuntas que contribuyan a la sostenibilidad económica y ambiental de la caficultura nacional, fortaleciendo las oportunidades de mercado y beneficiando a miles de familias nicaragüenses.

Dando seguimiento a estas acciones, los días 18 y 19 de agosto se llevó a cabo en Matagalpa el Foro Nacional “Indicación geográfica (IO) y Denominación de origen (DO) para cafés en Nicaragua”. Al evento, cuyo principal objetivo fue sistematizar información que contribuya al consenso y sirva de base para la elaboración de un manual y normativa técnica para el proceso de indicación geográfica y denominación de origen para los Cafés en Nicaragua, asistieron 22 entidades vinculadas al tema, entre ellas cooperativas, ONGs, universidades e instituciones del estado.

Las diez conferencias magistrales presentadas en el Foro abordaron aspectos generales del proceso de DO en café. La Historia del café en Nicaragua, los aspectos técnicos de producción y comercialización, experiencias con las DO a nivel nacional e internacional, y la Ley para IG y DO en Nicaragua, entre otros, fueron los temas que introdujeron a los asistentes del Foro al trabajo en grupos.

Los participantes en las mesas de trabajo aportaron conclusiones claves para el alcance de los objetivos del evento, en las siguientes temáticas: Vínculos del proceso productivo y lugar geográfico; Los principales mercados, beneficios-Costos, partes interesadas y recursos disponibles; y el marco político, legal e institucional.

Las organizaciones presentes concluyeron que, si bien es cierto existe un alto interés en el país para el reconocimiento de DO en café, y que se presentan diversas condiciones favorables, como la capacidad y fortaleza organizativa de los pequeños productores, la existencia de mercados para comercializar productos diferenciados, el arraigo del café nacional, entre otras; también se identifican debilidades para lograr este proceso, principalmente en la falta de liderazgo del sector y en el marco jurídico nacional para las DO.

Finalmente, en el evento se instó a presentar una posición común del sector y establecer alianzas a nivel nacional que coadyuven en el reconocimiento del café diferenciado y DO nicaragüense.



II. Palabras de bienvenida / Ing. Luis Osorio – CONACAFE

El Ing. Luis Osorio de CONACAFE se dirigió al plenario pronunciando las palabras de bienvenida al Foro:

En nombre de CONACAFE saludo a los y las participantes al evento, a quienes agradezco de manera especial su interés en el tema “Indicación geográfica y Denominación de Origen para Cafés de Nicaragua”. Me permito dar la más cordial bienvenida a todas las organizaciones de la alianza estratégica para la Zonificación de calidad de café, conformada actualmente por CONACAFE, AECID, MAGFOR, FUNICA, CIAT, UNI-Norte, CATIE, y el MIFIC; así como a las organizaciones colaboradoras en este esfuerzo: TECHNOSERVE, PROMECAFE, ACEN, Conglomerado de café de Jinotega, Cooperativas y Red del café.

Estoy convencido que solo con la unidad de todas las instituciones y organizaciones vinculadas a la caficultura lograremos cumplir las grandes tareas que demanda el sector a nivel nacional. Un hecho interesante de recordar el día de hoy, es que en este mismo lugar en septiembre del 2004 se dio el lanzamiento de la “Estrategia para la reconversión y la diversificación competitiva de la caficultura nacional”, la cual, a falta de una política nacional, ha servido como base para orientar el giro que requería nuestro café hacia un nuevo modelo de desarrollo.

Esta estrategia presentó diversas líneas programáticas, tales como, el fortalecimiento empresarial, institucional y privado, el manejo de la calidad, la promoción de la producción y productividad, la comercialización más equitativa, el desarrollo agroforestal con manejo ambiental, y el desarrollo humano, tecnológico, y de diversificación y finanzas; asimismo, debo mencionar dentro de estas las líneas programáticas, la definición de los roles para los principales actores del sector, como son el estado, el sector privado y los municipios.

Otra línea relevante de la “Estrategia para la reconversión y la diversificación competitiva de la caficultura nacional” fue la priorización de las áreas geográficas por programas y acciones, dándose especial énfasis en el desarrollo del ecoturismo. Paralelamente a este esfuerzo, se realizó el diagnóstico de las áreas potenciales de las regiones, considerándose de manera formal la caracterización ambiental del café de Nicaragua, lo que dio como producto un compendio sobre el cultivo sostenible del cafeto y la diversificación de los ingresos en los cafetales.

Es importante reconocer que durante la última década, las micro financieras, ONGS, y las Cooperativas, han logrado ampliar la producción y comercialización de cafés especiales, con un incremento sostenible en la exportación a Europa, USA, Canadá y países asiáticos, a fin de darle sostenibilidad a este proceso logrado con mucho esfuerzo y sacrificio por parte de los pequeños productores, las asociaciones cooperativas y ACEN para los cafés especiales.

Para finalizar, debo agregar, que también debemos tomar conciencia en el avance realizado en el tema de normativas, así como en la defensa agroalimentaria del consumidor, donde se incorpora la inocuidad, buenas prácticas agrícolas, de manufactura y trazabilidad de los productos.

III. Metodología del evento / Dr. Carlos Zelaya - CIAT

El Dr. Carlos Zelaya, facilitador del evento, dio por su parte la bienvenida a los participantes y compartió los objetivos y resultados esperados. Presentó, además, la metodología y programa del Foro haciendo particular énfasis en la metodología de las mesas de trabajo.



Objetivo del Foro

- **Sistematizar información que contribuya al consenso y sirva de base para la elaboración de un manual y normativa técnica para el proceso de indicación geográfica y denominación de origen para los Cafés en Nicaragua.**

Metodología del evento

- **Conferencias magistrales y mesas de trabajo.**
- **10 conferencias orientadoras en plenaria.**

Conferencias Magistrales

- **Historia del café en Nicaragua**
Sr. Eddy Kuhl - Historiador
- **La variabilidad en taza y como establecer perfiles de taza: lecciones de trabajo en Jinotega**
Dr. Jeremy Haggar - CATIE
- **D.O. en Centroamérica y el caso específico de Café Marcá en Honduras**
Lic. Rafael Valdéz - PROMECAFE
- **Mercados para café diferenciado y DO. Proyecto CAFÉ Jinotega**
Ing. Máximo Odón Blandón AECID-MAGFOR
- **Norma técnicas y ley de DO e IG en Nicaragua**
Lic. Sobeyda Lazo - MIFIC

Conferencias Magistrales

- **Denominación de Origen en Colombia**
Dr. Peter Laderach - CIAT
- **Inocuidad, Normas, Buenas Prácticas Agrícolas y de Manufactura**
Ing. Carlos Mairena - DGPSA/MAGFOR
- **Retos, oportunidades y tendencias de los cafés especiales en Centro América**
Ing. Edgar Berrios - TECHNO SERVE
- **Ley Nacional de café**
Dr. Juan Ramón Rosales - CONACAFE
- **Beneficios y calidad del café en Las Segovias**
Alba Díaz-UNI Norte

IV. Resúmenes de conferencias magistrales

La Historia del café en Nicaragua

Sr. Eddy Kühn
Historiador
Hotel Selva Negra



El Sr. Eddy Kühn, hizo una descripción detallada del origen del café en Nicaragua, realizando un interesante recorrido por sus rutas, personajes involucrados, sus percepciones, conocimientos, y los principales elementos tecnológicos que han acompañado el desarrollo de la caficultura en sus 213 años en Nicaragua. En la presentación también se abordaron los vínculos entre el cultivo del café, la sociedad y política; evidenciándose que el café forma parte de la cultura nicaragüense, y que para hablar de Denominación de Origen e Indicación Geográfica de los cafés del país, necesariamente se debe conocer la historia de este cultivo.

Según datos recopilados por el Sr. Kühn, el café fue introducido a Nicaragua en el año 1796 por esclavos haitianos sublevados, a los cuales la Iglesia, debido a que profesaban la religión católica, les permitió asentarse en el pueblo de Mateare. En búsqueda de mejores condiciones para el cultivo del café, los esclavos se establecieron en El Crucero y de aquí se fueron desplazando hacia la meseta de Carazo en donde se fundaron las primeras fincas comerciales de café.

Posteriormente, en tiempos de la Ruta del Tránsito se cultivó café en Rivas, situación favorecida por la experiencia desarrollada en esta zona en el cultivo del cacao, lo que permitió relativamente una fácil adaptación de los productores a la siembra del cultivo del café. De lo anterior se presentan evidencias en algunos escritos de la época, en los cuales se relata que los viajeros solían tomar café o chocolate caliente durante la travesía por Rivas.

Después de esta ruta el cultivo del café fue llevado a la región de Las Segovias, conformada en ese tiempo por los departamentos de Jinotega, Matagalpa, Madriz y la actual Nueva Segovia; llegándose a comprobar que gracias a la altura de estas tierras se producía un café de mejor calidad. Es así como, en 1848 por primera vez se exporta café de Nicaragua, saliendo este cargamento de El Realejo con rumbo a Mazatlán, México.

El Sr. Kühn, concluyó su magistral conferencia, relatando que en los años siguientes hubo inmigraciones de europeos a la zona de Jinotega y Matagalpa, los cuales se dedicaron al cultivo de café. Muchos de estos inmigrantes se casaron con mujeres de la región y formaron familias que hasta el día de hoy siguen cultivando café en la zona.

La variabilidad en taza y como establecer perfiles de taza: lecciones de trabajo en Jinotega

Dr. Jeremy Haggar
CATIE



El Dr. Haggar explicó a los participantes que el estudio “La variabilidad en taza y como establecer perfiles de taza”, se realizó con el objetivo de mejorar la comprensión de los factores que más contribuyen a las características o atributos sensoriales, proporcionando una herramienta adecuada para los cultivadores de café en sus esfuerzos para producir café de calidad.

Mencionó, que aunque en la calidad del café influyen una gran variedad de factores, este estudio se centró en los siguientes: clima, altitud, manejo del cultivo, y su genética (variedad). Por otra parte, expresó que la catación de muestras se documentó en los campos de origen con tecnología GPS, lo que permitió la descripción de cada muestra en términos de altitud y clima mediante el uso de un SIG.

El Dr. Haggar indicó que la altitud fue el factor más fuertemente correlacionado con muchas características de calidad, siendo apenas afectadas cualidades como la fragancia y el aroma. Sin embargo, observó que al aumentar la altura, el efecto en el sabor del perfil de taza era fuerte.

Por otro lado, señaló que al caracterizar preliminarmente posibles zonas, se destacaron las siguientes: Los Cedros-Malacate (partes alta de Asturias y Monterey): Puntaje promedio 82.0, alta acidez, buena dulzura y desarrollo de sabores; Sta Carmela (con parte de la Fundadora forma la zona de Río Mercedes): Puntaje promedio 81.4-81.7 – Taza limpia con buena acidez, cuerpo y dulzura y distintos sabores.

Se encontró que el perfil general de taza del municipio de Jinotega tuvo un puntaje promedio de 80.55, lo que resultó muy similar al del año anterior (80.29)

Finalmente, el Dr. Haggar presentó las siguientes interrogantes surgidas de este estudio en relación a la DO:

- ¿Cual es la escala estratégica para definir la denominación de origen? (Técnicamente se pueden diferenciar a escala local, territorial o hasta nacional);
- Hay mucha variabilidad de calidad dentro una zona, aunque hay tendencias que permite diferenciar;
- Aún entre zonas de calidad “alta” y “baja” se comparte calificaciones iguales en algunas muestras;
- Algunas zonas presentan variaciones considerables entre años.

D.O en Centroamérica y el caso específico de Café Marcála en Honduras

Ing. Rafael Valdéz
PROMECAFE



El Ing. Valdéz inició su presentación dando a conocer tres procesos de Denominación de Origen en Centroamérica, gestionados a través del Programa regional PROMECAFE, como son: Guatemala con el café de Antigua, El Salvador con Apaneca-Ilamatepec y Honduras con Café Marcála.

Manifestó que el café de Honduras, “Café Marcála”, recibió la primera DO luego de realizarse una iniciativa local en el año 2002, la cual fue reforzada en 2005 con ayuda de IHCAFE y la AECID.

El conferencista expresó que Marcála es un municipio del Departamento de La Paz, Honduras, con tradición cafetalera desde el año 1866. La zona donde se cultiva este café posee características agroecológicas que le dan un sabor de taza especial, vinculada al factor humano, que se ha descrito como la fusión cultural entre indígenas Lencas e industriales alemanes.

En su intervención el Lic. Valdéz explicó que uno de los principales propósitos de una DO es evitar la usurpación del nombre y lograr el reconocimiento a nivel nacional e internacional. En tal sentido, el proceso para el reconocimiento y constitución de la DOP de café Marcála contó con un marco general que está compuesto por un marco conceptual, un marco Legal y un marco institucional.

Por otro lado, el conferencista expuso que con el fin de incluir los aspectos culturales, tecnológicos, de taza y ambientales, se hicieron las siguientes caracterizaciones: El medio sociocultural, la toponimia y características agroecológicas, las prácticas culturales y procesos de beneficiado, la infraestructura social y condiciones de vida y el ciclo de producción. Una vez constituida la DO, y luego de fijados los criterios anteriores, se realizaron los siguientes pasos: 1. Conformación del consejo regulador provisional 2. Preinscripciones 3. Definición del reglamento de uso (pliego de condiciones) 4. Registro de la DOP café Marcála en el Instituto de la Propiedad 5. Personería Jurídica del Consejo Regulador (otorgada el 18 de mayo de 2006) 6. Inscripciones (para Julio del 2008 se contaba con 1,162 asociados; 1,119 productores; 29 intermediarios; 13 exportadores; 1 broker).

Finalmente, el Lic. Valdéz destacó que también se cuenta con un sistema de control de calidad y trazabilidad; y que el principal reto surgido de esta experiencia fue demostrar que los países productores podemos gestionar sistemas que nos permitan ser dueños de nuestro propio sello y ofrecer al mundo cafés diferenciados de calidad excepcional.

La Denominación de Origen para el Café de La Cuenca del Lago de Apanás

Ing. Máximo Odón Blandón
AECID-MAGFOR



La conferencia dio inicio con la descripción del concepto “Denominación de Origen” (DO) y la diferencia de éste con el de Indicación Geográfica (IG). Una Denominación de Origen fue definida como un sistema económico de aplicación exclusiva a alimentos y a determinados productos agrarios, que está basado en diferentes aspectos, como son: la calidad del producto avalada mediante certificación, su procedencia geográfica diferencial, la exclusividad y originalidad del producto, su tipo de elaboración, y la limitación de la producción.

La presentación abordó el tema de las repercusiones socio-económicas de las DO e IG, tanto sobre los productos, como sobre el origen de la producción y el medio rural, la economía, y particularmente en su relación con la Unión Europea.

En la exposición también se presentó la hoja de ruta para la OTC-AECID de Nicaragua, para la implantación de un sistema de Denominaciones de Origen de café en el país, la cual se propuso, entre otros objetivos, la valoración de la posibilidad de aplicación del sistema de las Denominaciones de Origen en Nicaragua y las pautas a seguir para lograrlo.

Como conclusiones técnicas de la consultoría realizada por la AECID, y tomando como parámetros la calidad de sus cafés y la organización técnico-administrativa, se identificaron dos o tres posibles candidatos para un proyecto piloto de formación de una DO en Nicaragua. No obstante, se considera que aún son escasos los elementos de juicio entre las entidades para definir una DO, principalmente debido al enfoque de esta primera misión el cual fue básicamente localizar los posibles candidatos.

En relación a las pautas a seguir para la implantación de una DO en Nicaragua, se recomendaron los siguientes pasos:

- a) Modificación de la normativa
- b) Información acerca de los posibles candidatos a formar una DO
- c) Desarrollo de talleres
- d) Trabajos y estudios técnicos
- e) Estudios socio-económicos

Finalmente se expuso el tema de la experiencia del Café de Jinotega, mencionándose algunas acciones básicas para la implantación de una DO, entre ellas: la creación de la imagen, el estudio de perfiles de taza, la capacitación de jóvenes provenientes de 28 cooperativas, y el establecimiento de infraestructura.

Norma técnicas y ley de DO e IG en Nicaragua

Lic. Sobeyda Lazo Brenes
MIFIC



La Lic. Sobeyda Lazo (MIFIC) abordó diferentes aspectos relacionados con la legislación vigente para los DO en Nicaragua.

De acuerdo con este ministerio, en el caso de la legislación nacional, actualmente todos los procesos concernientes a las DO están regidos por la Ley 380, Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos; el Decreto 83-2001, Reglamento a la Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos; y la Ley 580, Ley de Reformas y adiciones a la ley 380.

Además del marco jurídico vigente en el país existe un marco legal internacional para las DO, en este caso fueron mencionados los siguientes acuerdos:

- Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de propiedad Intelectual relacionados con el comercio (ADPIC). (Indicaciones geográficas)
- Convenio de Paris de (1996). (Indicaciones de Procedencia y Denominaciones de Origen).
- Tratado de Libre Comercio Centroamérica-Estados Unidos – República Dominicana (CAFTA-DR), (Indicaciones geográficas).
- Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (15 junio 2006), (DO).

En la legislación nacional se encuentra explícito quiénes pueden solicitar una DO y los requisitos que se deben cumplir para presentar esta solicitud (arto. 73 de la ley 380); asimismo, la Ley incorpora el derecho de utilización DO, y el procedimiento para realizar la respectiva solicitud.

Hay otras consideraciones que presenta la Ley, tales como: Prohibiciones para el registro; duración y titularidad de una DO; y sanciones penales, basadas algunas en el registro de Lisboa.

Para finalizar la conferencia la Lic. Lazo mencionó los procedimientos a llevarse a cabo para el arreglo de Lisboa.

Denominación de Origen en Colombia

Dr. Peter Laderach
CIAT



El Dr. Laderach dio inicio a su exposición haciendo referencia a la historia de las denominaciones de origen, comentando que las DO tienen su base en la experiencia francesa de Champagne, Beaujolais, Cognac, etc.

En la conferencia también se abordó el tema del proceso legal regulatorio obligatorio para las denominaciones de origen o indicaciones geográficas, siendo mencionados los siguientes aspectos:

- 1.- Las Indicaciones Geográficas identifican un producto como originario de un territorio, cuando la calidad, reputación u otra característica de este producto, sea atribuible esencialmente a su origen geográfico. (GATT, 1994).
- 2.- La denominación de origen de un país, una región, o una localidad sirve para designar un producto cuya calidad o características se deban exclusiva o esencialmente a la entidad geográfica compuesta por los factores naturales y humanos. (Lisboa, 1958)
- 3.- El solicitante debe demostrar la relación entre la zona de origen y el producto, su calidad o su reputación. (Reglamento 2081/92 de la Unión Europea).

En su intervención el Dr. Laderach destacó que en este proceso es importante crear una reputación y calidad del producto, la cual deberá ser mantenida y reeditada en el tiempo.

Para ejemplificar el proceso para una DO, se presentó el enfoque conceptual para desarrollar la denominación de origen en dos regiones de Colombia, como son, el Cauca y Nariño. En tal sentido, se mostraron las fuentes de datos del estudio, las herramientas, análisis y objetivos, así como las dificultades encontradas en el terreno. Finalmente, los resultados fueron expuestos a través de los mapas obtenidos y su interpretación.

Una de las conclusiones mencionadas para este estudio fue que las variedades Caturra & Colombia tienen características físicas, bioquímicas y sensoriales similares, sin embargo, las calificaciones de calidad en Cauca son generalmente más altas que en Nariño. Por otro lado, se encontró que las características ambientales en Nariño son más heterogéneas que en Cauca.

Como conclusión final del estudio el Dr. Laderach determinó que hay evidencia para justificar una denominación de origen, debido principalmente a que las diferencias de los factores ambientales y calidad de producto entre las zonas Cauca y Nariño resultaron estadísticamente significativas y se correlacionan con el territorio.

Inocuidad, Normas, Buenas Prácticas Agrícolas y de Manufactura

Ing. Carlos Mairena
DGPSA-MAGFOR



El Ing. Mairena inició explicando, como las nuevas tendencias en el consumo mundial de alimentos están orientadas a la demanda de productos que cumplan estrictas normas de sanidad, inocuidad y calidad; directriz relacionada con el hecho que las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) se han convertido en un problema de salud pública.

Hizo referencia, además, a las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), definiéndolas como estándares mínimos aceptables que deben cumplir los productores para ingresar al mercado europeo, y cuyos objetivos son establecer las normas de funcionamiento de la unidad de producción, describir las prácticas agrícolas implementadas para la prevención de los contaminantes de origen físico, biológico y químico, así como garantizar que el proceso de producción primaria se realiza respetando el medio ambiente y el bienestar de los trabajadores.

Explicó el compromiso que deben asumir todos los caficultores para garantizar la inserción en los mercados europeos a través de las BPA, avalando, en el caso del personal y el equipo de dirección de las cooperativas; el cumplimiento de las normas, procedimientos y prácticas del proceso de producción; y en el caso del productor, responsabilizándose en mantener la confianza del consumidor en la calidad y seguridad de los alimentos, produciendo el mínimo impacto negativo en el ambiente y asegurando una actitud responsable hacia la salud y seguridad de sus trabajadores.

En la exposición se definieron también, los puntos de riesgo de contaminación y las acciones preventivas y correctivas para las etapas de producción, cosecha y beneficiado húmedo. Otro de los puntos relevantes abordados, fue el marco normativo de las BPA, el cual incluye las siguientes leyes: Ley 217, Ley 274 -decreto 49-98-, Ley 291 y su reglamento, Ley 618 y su reglamento, Ley 620 y su reglamento -decreto 106-2007-; y las normativas: Norma técnica obligatoria Nicaragüense para la certificación fitosanitaria de productos agrícolas de exportación frescos y procesados (NTON 11 001- 00), Norma técnica obligatoria nicaragüense de agricultura ecológica (NTON 11 010-03), Norma técnica obligatoria nicaragüense para la certificación fitosanitaria de productos y subproductos vegetales y frutas frescas para la exportación (NTON 11 002-01) entre otras como NTON 11 004-02 y NTON 05 028-06.

Finalmente, se instó a los participantes a implementar acciones orientadas a asegurar la inocuidad del producto, la protección al medio ambiente y el bienestar laboral a través de métodos ecológicos, más seguros, higiénicamente aceptables y económicamente factibles.

Retos, oportunidades y tendencias de los cafés especiales en Centro América

Ing. Edgar Berrios
TECHNOSERVE



El Ing. Berrios brindó información general de la producción de café en la región y las exportaciones que Centroamérica está realizando actualmente. De acuerdo a estos datos, el principal mercado para el café de Centroamérica lo representa Norteamérica y Europa con el 43% y 42% de las ventas, respectivamente.

Asimismo, en la conferencia se abordó el tema de los retos para el café de Centroamérica, mencionándose el hecho de que los principales desafíos están asociados con la sostenibilidad económica, social y ambiental. En tal sentido, se describieron los factores externos, tales como la crisis económica, los costos de producción, los problemas de exceso o déficit de agua debidos a los fenómenos naturales, daños a infraestructura y enfermedades, entre otros. Por otro lado, también se sugirieron posibles maneras de solventar dichos problemas.

Como parte relevante de esta presentación se señalaron las oportunidades que se vislumbran para el café de Centroamérica. Entre estas oportunidades fueron mencionadas: los sellos o certificaciones con que se cuenta, la promoción y estímulo a la calidad, la productividad en los países, la diversificación de la producción dentro del sistema café para generar ingresos adicionales; todas ellas como elementos que podrían mejorar el acceso a los mercados y la fiabilidad de la oferta, si se toma en consideración que hay posibilidades de desarrollar el consumo gracias a los cafés de calidad especial, los cuales están teniendo un papel cada vez más importante en los mercados tradicionales de Europa y los Estados Unidos de América.

Finalmente, el conferencista concluyó que trabajar unidos como región nos va a permitir fortalecer nuestra economía y crear nuevas oportunidades de empleos para reducir la migración interna de nuestros países - de la población del sector rural al urbano-, y detener la migración fuera de la región.

Para el caso particular de Nicaragua el Ing. Berrios recomendó crear una Entidad Rectora de Fomento de la Caficultura (Ej.: ANACAFE – ICAFE).

Anteproyecto Reforma Ley Nacional de café

Dr. Juan Ramón Rosales
CONACAFE



El Dr. Rosales explicó que la iniciativa hacia la reforma de la Ley de café se da gracias a los aportes obtenidos en diferentes foros de consulta realizados en las ciudades de Jinotega, Ocotal, La Dalia, Boaco y Diriamba, con más de 500 actores de la cadena del café.

Destacó que en la iniciativa, además de modificarse algunos artículos, se crearon otros diecinueve en los cuales se incluyen: disposiciones generales, incentivo y fomento a la caficultura, facultades y atribuciones del consejo, organizaciones que conforman la CONACAFÉ, registro (Producción, comercialización y beneficiadores), control de información y estadística, comercialización interna, comercialización externa, procedimientos administrativos y sanciones, concluyendo esta propuesta con las disposiciones transitorias y finales.

El conferencista describió el contenido del documento, haciendo referencia que en los artículos 1ro al 3ro se declara, entre otros aspectos, la importancia de la producción, industrialización y comercialización del café; el régimen legal para el fomento y desarrollo de la caficultura; y las disposiciones generales de la ley.

Mencionó que del artículo 4to al 20vo, se hace referencia a la disminución de la presión fiscal, a las fuentes de financiamiento del FOCAFE (administrado e invertido por CONACAFE) y a la creación de FEIC desagregado del FOMAV. Asimismo, indicó que están establecidos en estos artículos los costos acreditables contra IR, la exoneración de IVA el servicio de beneficiado, y el pago del IMI en los ingresos por ventas de café efectuadas por productores. Además, se definen las facultades y atribuciones de CONACAFE, cambiando el concepto de asociaciones a organizaciones más representativas, contando con delegados de los tostadores.

El Dr. Rosales explicó que en los artículos 32 hasta el 39 se aborda la organización de CONACAFE, y se indica la necesidad de la facilitación de un organismo certificador de calidad con la función de emitir los certificados de calidad del café, establecer tasas por el servicio de emisión del certificado de calidad, y asegurar las condiciones necesarias para garantizar el estatus de organismo certificador acreditado.

Para finalizar la presentación, el conferencista explicó que del artículo 48 al 70 se retoma la esencia de las regulaciones establecidas en el Derecho Común y elaboración de contratos escritos en las transacciones de compra-venta de café y en el servicio de beneficiado; describiendo también, los procedimientos administrativos y sanciones que propician que los Derechos Constitucionales de las partes se respeten en el marco de la transacción, así como la defensa y el cumplimiento del debido proceso.

Beneficios y calidad del café en Las Segovias



MSc. Ing. Alba V. Díaz Corrales
Universidad Nacional de Ingeniería
UNI-Norte

La Ing. Díaz presentó los resultados del Proyecto de Investigación “Beneficio, Calidad y Denominación de Origen del Café” realizado en la zona Norte de Nicaragua. Los principales beneficiarios del proyecto fueron los miembros de la cooperativa UCOSEMUN R.L. y los productores de café de Nicaragua. Este proyecto fue financiado por la Fundación para el Desarrollo Tecnológico Agropecuario y Forestal de Nicaragua (FUNICA), con fondos de PASA/DANIDA y con la participación activa y beligerante del cuerpo de investigadores de la Universidad Nacional de Ingeniería de la UNI – Norte.

La investigación llevada a cabo en el período Febrero 2006 - Mayo 2009, incluyó tres estudios relacionados a la calidad del café en el proceso de beneficiado. En el estudio “Situación Actual del Cultivo de Café en Las Segovias, con énfasis en el estado de la cosecha en finca y la calidad”, se determinó que la variedad de café más utilizada en esta zona es la Caturra. Los resultados muestran que el 94 % de los productores entregan el café a las cooperativas en forma de café pergamino, recibiendo pre liquidaciones. Como un buen indicador de la confianza de la gente en sus organizaciones, se encontró que casi no se vende café en forma de oro, uva o pelota a los intermediarios o a casas comercializadoras. Según esta investigación, la fermentación la realizan en canal de concreto (39%), canal de madera (34%), pila de concreto (20%), cajón de madera (11%) y el resto en canal de correteo. Estos porcentajes son iguales para el lavado del grano.

La Ing. Díaz explicó que en otro de los estudios realizados, como es, la “Caracterización de la Fermentación de Café Pergamino Despulpado”, se encontró que en Nicaragua tradicionalmente el café despulpado se fermenta con agua y luego se lava, y se determinó que al efectuar este proceso (conocido como tipo Matagalpa) de manera óptima, puede obtenerse un producto de muy buena calidad. Los tiempos de fermentación ideales del café despulpado para llegar a un pH de 4 - 4.5, son menores a lo que se usa tradicionalmente por lo que se recomienda lavar el café pergamino fermentado antes de lo acostumbrado.

También, se presentaron los resultados del diseño y evaluación de una estructura con tubos y plástico transparente que actuó como secador solar, y permitió orear rápidamente el café pergamino húmedo. Los gradientes de temperatura en el secador fueron de hasta 24.5°C, con un promedio de temperatura de 8°C más que en el ambiente. En 30 días efectivos el secador solar puede secar unos 105 qq (4.77 Tn) de café pergamino, reduciéndose así el tiempo de oreado en un 50%.

La conferencia concluyó con la presentación del Manual Técnico “Beneficio, Calidad y Denominación de Origen” el cual contiene los resultados de las investigaciones del proyecto.

V. Conclusiones Mesas de trabajo

Mesa 1: Producción

Facilitador: Alba Díaz – UNI Norte

Relator: Sergio Navarro – UNI Norte

Lista de participantes

APRODER	Argelio Palma
CATIE	Jeremy Hagggar
CONACAFE	Luis Osorio
CONACAFE	Julio Campo
CONACAFE	Pablo García
COOMAPCOJ R.L	José María Manzanares
MAGFOR-AECID	Maritza Jarquín
RPI MIFIC	Ivania Cortéz
UCAFE RL	Ibis A. García González
UCANOR R.L	Juan R. Zeas
UNI-Norte	Sergio Navarro



A continuación las conclusiones del grupo de trabajo, de acuerdo a las preguntas orientadoras correspondientes:

- ¿Cuáles son las principales características de identidad del café nicaragüense?
 - No muy alto de acidez, sabor frutas cítricas y fragancias florales. Tonos a chocolate.
 - Proceso de beneficio seco (Secado natural).
 - Uso racional de insumos para el manejo de plantaciones.
 - Cultivo bajo sombra.
- ¿Qué normas serían de obligatorio cumplimiento para una IG (que sean productos tradicionales, que sean ecológicos, otros)?
 - Buenas prácticas agrícolas y de manufactura.
 - Cumplimiento de manuales guía para implementación IG / DO.
 - Inocuidad.
- ¿Cuáles son las características necesarias que debe incluir o presentar una IG (tradicionales, históricas, otros)?
 - Gozar de reputación y prestigio.
 - Caracterización y delimitación de zona productiva. (Variables ambientales y socioculturales).
 - Caracterización de café y de procesos de beneficiado.
 - Cumplimiento de normativas técnicas.

4. ¿Qué recursos específicos son necesarios en términos de conocimiento, financiación y materias primas?
- Caracterización de variables ambientales y socioculturales.
 - Programas y planes de crédito adecuados y accesibles para las instituciones y productores.
 - Implementación de estrategias pertinentes de mercado.
 - Políticas de gobierno orientadas al financiamiento para la mejora de los procesos de producción y post cosecha.
 - Implementación de beneficios y subsidios del gobierno como las excepciones fiscales para actualizarnos técnicamente en la producción.
 - Establecimiento de procesos de calibración y estandarización asegurando laboratorios de catación.
6. ¿Qué zonas concretas están directamente vinculadas al producto? ¿Pueden o deben incluirse todas ellas?
- Realizar un estudio de zonificación de perfiles de café a nivel nacional para identificar sitios potenciales con indicaciones geográficas.
 - Tomar en consideración las zonas en las que organizaciones y productores cumplan con normativas de IG.

Los participantes emitieron las siguientes recomendaciones:

- Incluir en la etapa de organización, la forma de como se hace la concertación y quién regula el proceso de la IG y DO.
- Divulgar y capacitar en los aspectos legales para la obtención de IG y DO.
- Facilitar el acceso a resultados de investigaciones realizadas.
- Aprovechar la existencia de laboratorios que tienen certificación, recursos humanos e infraestructura.

Conclusiones finales:

- La capacidad y fortaleza organizativa ha facilitado que el pequeño productor venda su perfil en los mercados locales e internacionales.
- Para mantener un mercado sostenible con la Unión Europea debemos producir más café por área y de mejor calidad.

Mesa 2: Comercialización

Facilitador: Juan Ramón Rosales – CONACAFE

Relator: Julio Cesar Méndez Casco – Red del Café Las Segovias

Lista de participantes

ASOCAFEMAT	Mario Rodríguez
CONACAFE	Juan Ramón Rosales
COOMPROCON	Erwin Miranda
Coop. Flor de Pino	J. Jesús Zeledón
FAREM-Estelí	Máximo Rodríguez
FAREM-Estelí	Fabio Gaitán
MAGFOR-AECID	Máximo Odón Blandón
MAGFOR-AECID	Daneyda Obregón
MIFIC	Julio Parajón
Red Café	Julio Méndez
Selva Negra	Eddy Kuhl
TECHNOSERVE	Edgard Berríos
UNICAFE-Las Segovias	Nis Rivas



Los participantes del grupo de trabajo emitieron las siguientes conclusiones:

1. ¿Qué mercados existen para el café nicaragüense?

- EEUU 46%
- Unión Europea 43%
- Japón y otros 11%
- Nichos importantes para café diferenciado: Japón y UE

2. ¿Cómo se percibe este producto a nivel internacional?

- Atractivo para los diferentes mercados
- Confianza en la calidad ofertada
- Se ha eliminado castigo y diferencial negativo
- Interés en origen y taza
- La taza de la Excelencia ha levantado la imagen del café
- Obtención de buenos diferenciales hasta + 30
- Aumento de la producción de café diferenciado 17%
- Se cuenta con perfiles de taza
- Aplicación de normas de control interno de calidad
- Todo lo producido se vende
- Varios sellos de certificación

3. ¿Qué demanda existe actualmente en el mercado?

- La demanda existente es excelente, ya que el 100% de la producción nacional es vendida.

4. ¿Qué grado de arraigo o de estabilidad tiene el café nicaragüense?

Los participantes de la mesa separaron sus conclusiones en cuanto a los temas “arraigo” y “estabilidad”, a continuación las conclusiones expresadas:

Arraigo

- 213 años de producir el cultivo del café
- Mercados estables y demanda creciente
- Crecimiento de café diferenciado
- Crecimiento de diferenciación

Estabilidad

- Contratos Anuales
- Especulación y dependencia de bolsa NY
- Falta de liderazgo del sector y apoyo gubernamental
- Falta de política cafetalera
- Plantaciones viejas y disminución de productividad

5. ¿Qué estructuras de mercado existen para la IG y DO, es decir cadenas de suministro, infraestructura, otros?

- Existe una cadena productiva y comercial
- Se presentan dificultades en el trabajo en conjunto a consecuencia de barreras, intereses particulares y falta de confianza
- Falta de estudio de mercado para identificar posibles compradores
- Infraestructura productiva y vial en mal estado
- Falta de asociatividad y visión empresarial
- Copia de recetas de otros países en uso de insumos sin validación

6. ¿Quiénes son las principales partes interesadas en las IG y DO, y las que se afectarían en este proceso?

- Productores, cooperativas, instituciones y organizaciones y los que quedan fuera del límite definido

7. ¿Existen organizaciones o instituciones locales que podrían favorecer, o entorpecer la IG?

Favorecen

- Todos las organizaciones y personas aquí reunidos

Entorpecen

- Probablemente algunos eslabones de la cadena
- Algunos productores tradicionalistas y sin visión
- Falta de consenso por debilidad de liderazgo
- Falta de sistematización de información y toma de decisiones
- Apoyo financiero y gubernamental para quemar todas las etapas

8. ¿Qué dirigentes están disponibles para dirigir el proceso?

- Los (as) participantes en la mesa de trabajo coinciden en que de acuerdo a la ley CONACAFE debería dirigir este proceso.

Conclusiones finales:

- Hay potencial de producción de café diferenciado
- Falta de venta de imagen del café como país
- Ausencia de liderazgo del sector
- No hemos aprendido a mercadear y vender el café
- Falta de regulación en el proceso de comercialización
- Falta de justicia y transparencia en el proceso
- Falta de aplicación de la ley y de una política cafetalera
- Mezcla de variedades y calidades
- Mercadeo individual y Estudio de mercado para DOP

Mesa 3: Jurídica-Legal

Facilitador: Lilliam Rodríguez – CIAT

Relator: Rafael Valdéz - PROMECAFE

Listado de participantes

ASOCAFEMAT	Aurora Sáenz
CIAT	Samuel García
COOMAPCOJ R.L	Javier Alfaro Padilla
FUNICA	Julio Centeno
IICA-PROMECAFE	Rafael Valdez
MAGFOR	Haydee Zambrana
MAGFOR-AECID	Maritza Jarquín
MIFIC	Sobeyda Lazo
UNICAFE	Luis B. Ordoñez



De acuerdo a la respectiva guía de preguntas los participantes del grupo de trabajo respondieron lo siguiente:

1. ¿Cuál es la posición del gobierno (local y nacional) respecto a la IG?
 - El gobierno está interesado en crear DO y está dispuesto a apoyar en todo lo relativo a este tema.
 - El estado debe ser facilitador y podría actuar a través de la CONACAFE en la cual está representado plenamente.
 - Las DO, por ser un tema que se está negociando con la UE, es de prioridad para el gobierno.
 - El café de Dipilto tiene muchas expectativas como una DO.
 - Es importante que los gobiernos locales trabajen en la política de DO.
2. ¿Existen organizaciones externas (públicas o privadas) o instituciones que puedan servir a la IG?

Para la DO «Café Dipilto», se identifican 37 organizaciones las cuales estarían dispuestas a involucrarse en el esfuerzo. Otras organizaciones mencionadas:

- CATIE
- CIAT
- FUNICA
- Universidades
- MIFIC
- MAGFOR
- AMUNIC

3. ¿Qué marco jurídico o normativo existe para la IG?

- En Nicaragua, las Indicaciones Geográficas (IG) y las Denominaciones de Origen (DO) se encuentran recogidas en la Ley 380 sobre Marcas y otros signos distintivos, especialmente en los capítulos XIII y XIV respectivamente.
- Existe un marco jurídico nacional para las DO, el cual presenta ciertas debilidades. Se menciona para este tema que el marco jurídico es muy general y se presta a diferentes interpretaciones.
- En Nicaragua no hay experiencia en DO, lo que conlleva a que una reforma a la Ley se realizaría hasta que se presenten casos concretos que permitan abordar este tema. Por otro lado hay aspectos de la Ley que no son normados por el MIFIC, un ejemplo de ello es la norma técnica.
- Planteamiento en los territorios: Tiene que existir correlación con otras leyes aprobadas, el estado tiene que estar presente rectorando el proceso.

4. ¿Qué políticas son favorables y cuáles problemáticas para una IG?

- Es prioritaria la identificación de la Leyes y Políticas vinculadas a las DO, para lo cual se sugiere la concertación con todas las instituciones vinculadas al tema.

5. ¿Se dispone de los recursos y del capital necesario?

- Se necesita de una inversión fuerte para cada una de las etapas del proceso (caracterización técnica de las zonas, promoción, implementación, diagnóstico).
- Hay recursos dispersos, se recomienda establecer alianzas estado-cadena productiva.

6. ¿Hay normas públicas de obligatorio cumplimiento, tales como seguridad alimentaria, impacto ambiental, otras?

Se ha identificado las siguientes:

- Ley y normativas relacionadas con la Inocuidad de alimento (ley 291, nos faculta para la certificación en materia de inocuidad)
- La norma de trazabilidad (NTON)
- Norma de implementación de buenas prácticas de manufactura en productos de origen vegetal
- Ley General de Aguas Nacionales (ley 620)
- Otras

7. ¿Qué aspectos normativos deben mejorarse para operativizar las IG, DO.

- Tomar en consideración el tema del potencial de comercialización al momento de proponer reformas a la Ley.

Conclusiones finales:

En relación a la Ley 380:

- Realizar una revisión a la Ley para una eventual reforma
- Efectuar una reunión entre CONACAFE, MIFIC y MAGFOR para identificar debilidades en la Ley
- Tomar en cuenta las recomendaciones de la asesoría técnica emitidas en octubre del 2006 por parte del Ministerio de agricultura de España.

Unificar Guía de procedimientos legales para la obtención de una DO

- › El pliego de condiciones (Reglamento de uso) debe ir de acuerdo en lo establecido en la Ley 380, Ley de marcas y otros signos distintivos y Ley 580.
- › Llenar la solicitud (Formulario No. 16 MIFIC)
- › Registrar la DOP ante la autoridad competente. (Registro de la Propiedad Intelectual)
- › Obtener la personería jurídica del consejo regulador. (Registro Mercantil).

VI. Conclusiones Generales

Las siguientes conclusiones están basadas en los aportes realizados por los y las participantes, en las mesas de trabajo y en las sesiones de preguntas a las conferencias magistrales (ver anexo 2):

- Se determinó un alto interés en el país para el reconocimiento de DO en café, presentándose diversas condiciones favorables como la capacidad y fortaleza organizativa de los pequeños productores, la existencia de mercados para comercializar productos diferenciados, el arraigo del café nacional, entre otras.
- Se identificó un alto potencial en la producción de café diferenciado, el cual podría mejorar al facilitarse el acceso a los resultados de investigaciones realizadas y aprovecharse la existencia de laboratorios que ya tienen certificación, recursos humanos e infraestructura instalada.
- Las principales debilidades identificadas para garantizar las DO fueron la falta de liderazgo en el sector, e inconsistencias en el marco jurídico nacional para las DO. Por lo cual, se recomienda crear una Entidad Rectora de Fomento de la Caficultura ó bien fortalecer las ya existentes; y se sugiere realizar una revisión del marco legal con la posterior divulgación y capacitación en los aspectos legales para la obtención de IG y DO, y de una Guía de procedimientos legales para tal fin; considerando las recomendaciones de la asesoría técnica emitidas en octubre del 2006 por parte del Ministerio de agricultura de España, con respecto a este tema.
- Se instó a presentar una posición común del sector y establecer alianzas a nivel nacional que coadyuven en el reconocimiento del café diferenciado y DO nicaragüense.

Próximos pasos

- Conformar una comisión que sistematice y facilite el acceso a los resultados de estudios realizados y actuales.
- Conformar una comisión (CONACAFE, MIFIC, MAGFOR, otros interesados) para identificar debilidades en la Ley y abordar la posibilidad de reforma a la misma.
- Realizar un taller de devolución y/o retroalimentación de los resultados del Foro de Denominación de Cafés de Nicaragua.

VII. Listado de participantes

No.	Institución	Nombre	Teléfono/cel	Correo electrónico
1	APRODER	Argelio Palma	27372501	aproderdelnorte@yahoo.es
2	ASOCAFEMAT	Aurora Sáenz	2772-3330	asocafemat@hotmail.es
3	ASOCAFEMAT	Mario Rodríguez	27723330	asocafemat@hotmail.es
4	CATIE	Jeremy Haggar	86141456	jhaggar@catie.ac.cr
5	CIAT	Peter Laderach		p.laderach@cgiar.org
6	CIAT	Carlos Zelaya	88858606	zelayacar@gmail.com
7	CIAT	Samuel García	88417751	sammyelbes9@hotmail.com
8	CIAT	Lilliam Rodríguez osorno	88791978	lilliamrodriguez72@hotmail.com
9	CONACAFE	Luis Osorio	25224922	luis-osorio@hotmail.es
10	CONACAFE	Juan Ramón Rosales	88502503	jrchow@yahoo.com
11	CONACAFE	Julio Campo	86634190	julcapg@hotmail.com
12	CONACAFE	Pablo García	88364556	perezcafe@gmail.com
13	CONACAFE	José Angel Ríos	2275393	
14	COOMAPCOJ R.L	José María Manzanares	27825715	coomapcoj@yahoo.com
15	COOMAPCOJ R.L	Javier Alfaro Padilla	86495294	fxap2005@yahoo.com
16	COOMAPCOJ R.L	Karen Dormus Najers	89490331	karensujev2009@yahoo.com
17	COOMAPCOJ R.L	Martin M Chamorro	27825715	
18	COOMPROCON	Erwin Miranda	27729436	cooproconr@hotmail.com
19	Coop. Flor de Pino	J. Jesús Zeledón	87279045	
20	DGPSA/MAGFOR	Mauricio Carcache	84213718	mcarcachev@yahoo.es
21	MAGFOR	Armando Gómez	89614095	agmez.omaro@yahoo.com
22	FAREM-Estelí	Máximo Rodríguez	86912580	maxroperez@yahoo.com
23	FAREM-Estelí	Fabio Gaitán	88319143	fgaitan3@yahoo.com
24	FUNICA	Julio Centeno	27132612	funica-regionnorte@ibw.com
25	FUNICA	Oswaldo López	86435845	funica-regionnorte@ibw.com
26	IICA-PROMECAFE	Rafael Valdez	88484331	rlvadez@gmail.com
27	MAGFOR	Carlos Mairena	88606418	mairnavasquez@gmail.com
28	MAGFOR	Haydee Zambrana	88850376	hbzbalus@yahoo.com
29	MAGFOR-AECID	Máximo Odón Blandón	86993009	maximoodon@yahoo.com
30	MAGFOR-AECID	Daneyda Obregón	86484208	divop3@hotmail.com
31	MAGFOR-AECID	Maritza Jarquín	84184460	majarbla@yahoo.com
32	MIFIC	Julio Parajón	88801444	jparajon@mific.gob.ni
33	MIFIC	Sobeyda Lazo	86474807	slazo@mific.gob.ni
34	Proyecto Café AECID	Ulises Morales	88268782	
35	Red Café	Julio Méndez	86580211	reddelcafe@yahoo.com
36	RPI MIFIC	Ivania Cortéz	22674551 ext 125	ivaniac@mific.gob.ni
37	RPI MIFIC	Erick Castro	22674551	
38	Selva Negra	Eddy Kuhl	27725698	eddy@selvanegra.com.ni
39	TECHNOSERVE	Edgard Berríos	88353267	eberrios@tns.org.ni
40	UCAFE RL	Ibis A. García González	88550221	ibisadamickgarcia@gmail.com
41	UCANOR R.L	Juan Enrique	89018384	
42	UNICAFE	Luis B. Ordoñez	86029632	luis_ordonez@gmail.com
43	UNICAFE-Las Segovias	Ivis Rivas	89149339	contlealt@aol.com
44	UNI-Norte	Alba Díaz	86967849	cveranay@hotmail.com
45	UNI-Norte	Sergio Navarro	87376646	sergio.navarro@norte.uni.edu.ni

VIII. Anexos

1. Documento Base

Introducción

CONACAFE , MAGFOR/AECID, CIAT, FUNICA, CATIE, UNI y otras organizaciones, están trabajando conjuntamente para elaborar las bases sobre lo que será la Indicación Geográfica o Denominación de Origen, sin embargo, es preciso el trabajo organizativo de distintas formas asociativas, el desarrollo de capacidades técnicas para mejorar la productividad, la comercialización y la industria del café; que contribuya a la sostenibilidad económica y ambiental de la caficultura nacional, fortalezca las oportunidades de mercado y beneficie a miles de familias nicaragüenses.

Recientemente, en el marco de los acuerdos de asociación de Centroamérica con la Unión Europea, ha tomado actualidad el tema de las Indicaciones Geográficas IG y la Denominación de Origen DO para el café en Nicaragua. En seguimiento a las acciones encaminadas al desarrollo del tema, se está realizando este foro de concertación para compartir y sistematizar información relevante a la caracterización de perfiles, estudios de denominación de origen e indicación geográfica.

La sistematización de la información abordada en el evento servirá de base para elaborar un documento de trabajo técnico para los actores interesados en el tema.

Objetivo del evento

Sistematizar información que contribuya al consenso y sirva de base para la elaboración de un manual y normativa técnica para el proceso de indicación geográfica y denominación de origen para los Cafés en Nicaragua.

Objetivos específicos

- Construir socialmente los criterios básicos de la calidad diferencial y la singularidad del café nicaragüense.
- Socializar resultados de estudios relacionados a los criterios que deben derivarse del origen geográfico en que se ha producido el café, incluyendo las condiciones y prácticas de elaboración.
- Compartir las bases necesarias para la existencia de un reconocimiento y valoración de las cualidades diferenciales del café nicaragüense por parte de los consumidores.
- Establecer de forma clara y precisa el compromiso colectivo por parte de productores y comercializadores de la zona amparada de someterse voluntariamente a un proceso de certificación de DO.
- Contribuir a la elaboración de una normativa técnica para el proceso de certificación de Denominación de origen para el café en Nicaragua.

Aspecto conceptual

Indicación Geográfica (IO): Una indicación geográfica es un signo que se utiliza en productos que tienen un origen geográfico específico y poseen unas cualidades determinadas o una reputación que es atribuible a dicho lugar.

Denominación de Origen (DO): Una denominación de origen (DO) es un tipo especial de indicación geográfica, que se aplica a productos que poseen una calidad específica derivada exclusiva o esencialmente del medio geográfico en el que se elaboran.

Metodología del evento

El evento se realizará bajo la modalidad de conferencias magistrales y mesas de trabajo. Se presentarán 8 conferencias orientadoras en plenaria, las cuales abordarán diferentes temáticas de interés para los participantes. Los expositores contarán con un tiempo de 30 minutos para su presentación, y cada tres conferencias se dispondrá de un período de 15 minutos para preguntas y respuestas.

El trabajo en las mesas estará dirigido a tres temas de interés, como son: Vínculos del proceso productivo y lugar geográfico; Los principales mercados, beneficios-Costos, partes interesadas y recursos disponibles; y el marco político, legal e institucional.

Mesas de Trabajo

Para dar inicio al trabajo grupal se presentará una charla relativa al tema de las respectivas mesas. Posteriormente, en cada mesa se analizará la temática correspondiente, siguiendo para ello una guía con preguntas orientadoras.

Cada mesa de trabajo contará con el apoyo de un moderador miembro del Comité Organizador del Foro. Los participantes de la mesa nombrarán un secretario y un relator, este último presentará en plenaria las conclusiones de su respectivo grupo de trabajo.

Los resultados de los grupos se socializan en plenaria. Cada grupo conoce las conclusiones de los demás grupos para poder hacer comentarios sobre los aportes realizados.

PROGRAMA

Presiden el Evento:

Ing. Luis Osorio - CONACAFE, - Ing. Julio Centeno - FUNICA, Dr. Peter Laderach - CIAT, Máximo Odón - AECID, Alba Díaz Veranaiz -UNI.

PRIMER DIA Miércoles 18 de Agosto

HORA	Actividad	Responsable
8:00 - 8.30 am	Inscripción de los participantes	Organizadores
8:30 - 9:00 am	Palabras de Bienvenida	Ing. Luis Osorio - CONACAFE
9:00- 9:15 am	Presentación de objetivos y metodología del Foro	Dr. Carlos Zelaya - CIAT
9:15 - 9:45 a.m	Conferencia Magistral: Historia del café en Nicaragua	Sr. Eddy Kuhl - Historiador
9:45 - 10:15 am	Conferencia Magistral: La variabilidad en taza y como establecer perfiles de taza: lecciones de trabajo en Jinotega.	Dr. Jeremy Hagggar - CATIE
10:15 - 10:30	RECESO	
10:30 - 11:00 a.m.	Conferencia Magistral: D.O. en Centroamérica y el caso específico de Café Marcála en Honduras.	Ing. Rafael Valdéz - PROMECAFE
11:00 - 11:20 a.m.	Preguntas y aclaraciones	Moderador General
11:20 - 11:50	Conferencia Magistral: Mercados para café diferenciado y DO. Proyecto CAFÉ Jinotega.	Ing. Máximo Odón Blandón AECID-MAGFOR
11:50 - 12:15	Conferencia Magistral: Denominación de Origen en Colombia	Dr. Peter Laderach - CIAT
12:15 - 1:30 p.m.	ALMUERZO	
1:30 - 2:00 p.m	Conferencia Magistral: Norma técnicas y ley de DO e IG en Nicaragua.	Lic. Sobeyda Lazo - MIFIC
2:00 - 2:30	Preguntas y aclaraciones	Moderador General
2:30 - 2:50	RECESO	
2:50 - 5:00 p.m.	Trabajo en las mesas	Participantes

SEGUNDO DIA
Jueves 19 de Agosto

HORA	Actividad	Responsable
8:00 - 8:25 a.m.	Conferencia Magistral: Inocuidad, Normas, Buenas Prácticas Agrícolas y de Manufactura	Ing. Carlos Mairena - MAGFOR
8:25 - 8:50 a.m.	Conferencia Magistral: Retos, oportunidades y tendencias de los cafés especiales en Centro América	Ing. Edgar Berrios - TECHNOSERVE
8:50 - 9:15 a.m.	Conferencia Magistral: Ley Nacional de café	Dr. Juan Ramón Rosales - CONACAFE
9:15 - 9:40 a.m.	Conferencia Magistral: Beneficios y calidad del café en Las Segovias.	Lic. Alba V. Díaz - UNI Norte
9:40 - 10:00 a.m.	Preguntas y aclaraciones	Moderador General
10:00 - 10:15 am	RECESO	
	Plenaria	Moderador General
10:15 - 11:45	Presentación de Conclusiones en Mesas de trabajo	Relatores de Mesa
	Conclusiones generales	Moderador General
10:15 - 11:45	Palabras de Clausura	Dr. Juan Ramón Rosales - CONACAFE
12:00 - 1:00 p.m.	ALMUERZO	
1:00 - 2:30 p.m.	Recorrido por instalaciones de Selva Negra (Beneficio, Museo y finca).	Sr. Eddy Kuhl

2. Preguntas de los participantes

De acuerdo a la Metodología del evento se realizaron tres períodos de preguntas y respuestas, cada uno de ellos inmediatamente después de efectuada la presentación de tres conferencias magistrales.



Primer período de preguntas y respuestas

Conferencias

1. Historia del café en Nicaragua/ Eddy Kuhl/ Historiador
2. La variabilidad en taza y como establecer perfiles de taza: lecciones de trabajo en Jinotega/ CATIE
3. D.O. en Centroamérica y el caso específico de Café Marcála en Honduras/ PROMECAFE

P/ Cómo es el proceso para inscribir MARCALA?

R/ PROMECAFE: Hay un proceso formal de acreditación ante la UE

Comentario:

El Dr. Peter Laderach felicitó al CATIE por el estudio realizado. Manifestó que uno de los criterios muy importantes a considerar en la DO es la comercialización. Expresó que no se puede tener muchas DO debido al tamaño de las áreas en café.

P/ Ampliar la información acerca del proceso de los DO. Cómo se certifica?

R/ PROMECAFE: El proceso de DO implica una mejora en el ingreso de los productores.

- Existe un marco legal. Se registran ante las autoridades correspondientes. Después de cumplido cierto proceso de reconocimiento o de detectar características únicas de estos productos debe caracterizarse la zona y los componentes sociales y culturales. Luego se efectúa un pliego de condiciones.
 - Primera instancia: Autoridad nacional competente
 - Segunda instancia: Proceso de registro de DO ante la UE (P.ej: el tequila es una DO. La UE está obligada a proteger la marca Tequila, hay una mejora continua.
- Las DO son patrimonio de la nación
Las DO no se crean, se reconocen, éstas involucran factores sociales, humanos, etc.
- Se contrata historiadores

P/ ¿Qué significa la DO para los productores en términos de ingresos? Quién otorga un aval de los procedimientos realizados?

R/ PROMECAFE: Este paso debe realizarse con las autoridades nacionales correspondientes. Hay diferentes beneficios de las DO, como la mejora de calidad, se brinda confianza a los consumidores, el producto se torna más competitivo.

P/ TECHNOSERVE - Edgar Berríos: Una vez que se constituye la DO se hace una campaña publicitaria y se puede vender como producto especial. Hay que invertir mucho en promoción.

R/ PROMECAFE: Si, es fundamental la inversión y promoción.

P/ CONACAFÉ - Luis Osorio: De acuerdo a las condiciones del país es posible crear una DO?

R/ PROMECAFE: De acuerdo a las condiciones de Nicaragua (diversidad de las áreas de siembra de café) no considero posible establecer una DO de café de país, mi percepción es que deben de considerarse muchas DO.

Comentario:

El Ing. Luis Osorio mencionó que le preocupa mucho el factor humano en la creación de la DO. El factor humano es vital para garantizar la lealtad en DO. Si los productores no están convencidos será el inicio de la problemática.

P/ CONACAFE - Pablo García: ¿Los tres pasos fundamentales rigen para todos los países?

R/ PROMECAFE: Sí, esto es un denominador común.

P/ COMACOOOP café orgánico - Javier Alfaro: De acuerdo a su experiencia con el café MARCALA, cuáles son las dificultades de las DO a nivel de productores y organizaciones?

R/ PROMECAFE: El pliego de condiciones es uno de las mayores dificultades debido a los intereses encontrados, o conflicto de intereses. Además, hay poco conocimiento en relación a los DO.

P/ COMACOOOP : ¿Qué punto considera de mayor importancia para las DO, la concertación de actores ó la calidad del café?

R/ PROMECAFE: Ambos aspectos son de suma importancia, pero considero prioritaria la concertación entre todos los actores. Otro aspecto a considerar es el mercadeo, mediante el cual la DO debe ser promovida.

Comentario:

CATIE - Jeremy Hagger

La marca Café MARCALA ha bajado sus ventas, se debe indagar las razones.

Segundo período de preguntas y respuestas

Conferencias

1. Mercados para café diferenciado y DO.
Proyecto CAFÉ Jinotega/ AECID
2. Norma técnicas y ley de DO e IG en
Nicaragua/ MIFIC
3. D.O. en Colombia/ CIAT



P/ CATIE - Jeremy Hagger: ¿Cuál es la condición necesaria para decir que es único un criterio de calidad?

R/ CIAT: Se debe buscar otros nichos similares para comparar, ambientes similares en el mundo, pero además, se deben relacionar la cultura y condiciones generales.

P/ TECHNOSERVE - Edgard Berríos: ¿Cuánto tiempo después de beneficiar el café se cató?

R/ CIAT: La catación se realizó de acuerdo a las normas vigentes. Debe esperarse dos semanas para realizar este proceso.

Comentario:

P/CONACAFE - Luis Osorio: Tengo entendido que en Colombia se están usando las variedades Caturra y Colombia debido a la Roya.

P/ Selva Negra Eddy Kühn:

¿Cuánto cuesta un beneficiador portátil? R/CIAT: Alrededor de 5 a 10 mil dólares

¿Se va a muestrear este ciclo? R/CIAT: No, solamente 2009-2010R

¿Cuántas muestras han realizado? R/CIAT: Se han realizado 420 muestras

P/ Hasta dónde se ha llegado con las DO?

R/ MAGFOR-AECID: El proyecto apoyado por la AECID ya terminó, durante este período se desarrollaron acciones en función de crear las condiciones para las DO (construir laboratorios, catadores, promoción). Actualmente, se debe trabajar en apoyar la integración de Nicaragua y leyes. El área geográfica no es de una persona. Hace falta georeferenciación y la caracterización cultural.

Comentario:

CONACAFE - Luis Osorio

Prevalece la idea de levantar el perfil nacional de U.G para sacar mapa de café de ubicación geográfica. A través de las alianzas estratégicas entre las instituciones se trata de levantar el perfil Nacional. CONACAFE está dispuesta a gestionar recursos y no dispersar esfuerzos.

Comentario:

CATIE Jeremy Haggar

Menciona que en efecto hay datos de estudios a nivel nacional. Es importante sacar este producto. Se debe gestionar, convencer a través de una alianza nacional para no perder los estudios que se han llevado a cabo en el país.

Comentario:

CIAT Carlos Zelaya

Debe existir una posición común del sector. El proceso para las DO está avanzando y ya se están estableciendo alianzas entre organismos. Bajo la sombrilla de FUNICA se realiza un esfuerzo para una propuesta de país. Las instituciones en la alianza son: FUNICA, CIAT, MAGFOR, CATIE, CONACAFE, UNI

Comentario:

UNI Alba Díaz

Se pretende unir esfuerzos para llegar a un producto al menos de una DO. Se tiene como meta seleccionar los I.G de zonas cafetaleras de Nicaragua. Esta es una de las primeras etapas e invita a fortalecer las alianzas.

P/ PROMECAFE: La sistematización de estudios es importante. Debe existir una organización que sistematice lo alcanzado hasta ahora, la información de lo realizado en café. Existe este lugar actualmente?

R/ MAGFOR-AECID: Hay buenas experiencias, p. ej: la sistematización de 9 años de la taza de la excelencia.

R/ CIAT: Estamos en la etapa de recopilación de toda la información producida en café desde inicios del 2001. La recopilación es uno de los objetivos del foro. La alianza está dando seguimiento a este tema, se está llevando a cabo una recopilación a partir del 2001 para la posterior sistematización.

Tercer Período de preguntas y respuestas

Conferencias

1. Inocuidad, Normas, Buenas Prácticas Agrícolas y de Manufactura. MAGFOR
2. Retos, oportunidades y tendencias de los cafés especiales en Centro América/ TECHNOERVE
3. Ley Nacional de café/ CONACAFE
4. Beneficios y calidad del café en Las Segovias/ UNI Norte



P/ ASOCAFEMAR - Mario Rodríguez: ¿A qué se refiere cuando dice capacitaciones serias? Qué perspectivas hay para reactivar y aprovechar infraestructura ya establecidas, tal es el caso de San Ramón?

R/ TECHNOERVE: Las capacitaciones deben de realizarse por entidades preocupadas en el desarrollo del país. Quizás los problemas que se han producido en este tema han sido debidos a la falta de recursos P.ej, más del 80% de los pequeños productores no hacen manejo de residuos. Existe la necesidad de vincular en las capacitaciones la teoría y la práctica.

P/ Según el análisis presentado por TECHNOERVE, Nicaragua tiene perspectivas para desarrollar el café?

R/ TECHNOERVE: Nicaragua tiene mucho potencial para desarrollar la caficultura. En E.U y Europa se valora fuertemente el café de altura debido a sus diferentes atributos. Es cuestión de planificación y de disponer de recursos.

P/ MAGFOR-AECID - Máximo Odón: ¿Qué pasó con el liderazgo de CONACAFE? Qué se puede hacer? Qué pasó con exportadores y su ley pago cero?

R/ CONACAFE: En Nicaragua hay 200,000 ha de elevación sobre 1000 msnm. lo que pone de manifiesto un gran potencial del país que necesita de una institución que tome el liderazgo, pero que además tenga recursos. Debemos elaborar un plan estratégico en función de desarrollar este potencial.

Los cafetaleros han delegado a sus representantes en la comisión, si hay un problema de liderazgo son ellos los que deberían demandar a la institución. Debemos de demandar a CONACAFE que realice su trabajo. El liderazgo obedece a capacidad.

Los laboratorios existen pero el problema es que no están en las zonas del café. La situación de San Ramón tiene que ser analizada. Actualmente la Sría. Técnica de CONACAFE está realizando gestiones para instalar un laboratorio de referencia en Jinotega, un laboratorio de última tecnología.

El arancel cero está planteado en la Ley, hay que ir a la asamblea para ver si se hace una reforma a la Ley.

Comentario:

La elección de representantes afecta la realización de sesiones. Después del cambio en la dirección de CONACAFE hubo un período de 6 meses en los cuales CONACAFE no sesionó, lo cual podría haber influenciado en esta pérdida de liderazgo.

P/ ¿En cuánto tiempo CONACAFE podría estar trabajando óptimamente? ¿Qué etapas faltan para que se apruebe esta Ley?

R/ El día de hoy se está discutiendo en sesión la política cafetalera. El MAGFOR establece las políticas. No tiene que pasar por la asamblea, se da a través de un decreto presidencial. Sobre la ley falta aún tiempo y se siguen haciendo consultas. Puede ser el próximo año.

P/ ¿Qué cantidad de café logran secar en el secador? Se experimentado con un secador de otras dimensiones?

R/ UNI-Norte: Por experimentación el secador se construyó de este tamaño, perfectamente podría hacerse más grande porque la variables están controladas. En la primera prueba se trabajó con un secador de dos pisos y este no funcionó. Actualmente ya se determinaron las variables prioritarias y con este dato se pueden determinar otras medidas de tamaño. Se secan 105 qq en 30 días. Se reduce el tiempo de oreado en un 50%.

P/ Cuál es la humedad del ambiente?

R/ UNI-Norte: En general gradientes de T° de 24 -25 °C, pero de promedio se tuvo en el secador 8° más por la temperatura ambiente.

3. Guía orientadora para las mesas de trabajo

Guía de discusión para la Mesa 1: Producción (Vínculos proceso productivo y lugar geográfico).

Preguntas orientadoras

1. ¿Cuáles son las principales características de identidad del café nicaragüense?
2. ¿Qué normas serían de obligatorio cumplimiento para una IG (que sean productos tradicionales, que sean ecológicos, otros)?
3. ¿Cuáles son las características necesarias que debe incluir o presentar una IG (tradicionales, históricas, otros)?
4. ¿Qué recursos específicos son necesarios en términos de conocimiento, financiación y materias primas?
5. ¿Existe competencia para elaborar el producto que se pretende?
6. ¿Qué zonas concretas están directamente vinculadas al producto? ¿Pueden o deben incluirse todas ellas?

Guía de discusión para la Mesa 2: Comercialización (Principales mercados, beneficios-Costos, partes interesadas y Recursos disponibles).

Preguntas orientadoras

1. ¿Qué mercados existen para el café nicaragüense?
2. ¿Cómo se percibe este producto a nivel internacional?
3. ¿Qué demanda existe actualmente en el mercado?
4. ¿Qué grado de arraigo o de estabilidad tiene el café nicaragüense?
5. ¿Qué estructuras de mercado existen para la IG, es decir cadenas de suministro, infraestructura, otros?
6. ¿Quiénes son las principales partes interesadas en las IG y las que se afectarían en este proceso?
7. ¿Existen organizaciones o instituciones locales que podrían favorecer, o entorpecer la IG?
8. ¿Qué dirigentes están disponibles para dirigir el proceso?

Guía de discusión para la Mesa 3: Jurídica Legal (Marco político, legal e Institucional)

Preguntas orientadoras

1. ¿Cuál es la posición del gobierno (local y nacional) respecto a la IG?
2. ¿Existen organizaciones externas (públicas o privadas) o instituciones que puedan servir a la IG?
3. ¿Qué marco jurídico o normativo existe para la IG?
4. ¿Qué políticas son favorables y cuáles problemáticas para una IG?
5. ¿Se dispone de los recursos y del capital necesario?
6. ¿Hay normas públicas de obligatorio cumplimiento, tales como seguridad alimentaria, impacto ambiental, otras?
7. ¿Qué aspectos normativos deben mejorarse para operativizar las IG, DO.