Anacafé®
ASOCIACION NACIONAL DEL CAFE

Funcafé®
FUNDACION DE LA CAFICULTURA
PARA EL DESARROLLO RURAL

Pilares de producción y proceso de certificación del café orgánico en Guatemala

Unidad de café orgánico sellos y certificaciones

Yessenia Navarro

¿Qué es el café orgánico?

Café producido y procesado en un sistema agroecológico, sin utilizar productos químicos, de conformidad con especificaciones técnicas de distintas normativas y cuya certificación corre a cargo de un organismo especializado.

Objetivos de la caficultura orgánica.

- ✓ Conservar y mantener la mayor diversidad biológica dentro de los ecosistemas cafetaleros.
- ✓ Salud del suelo: Fomentar los ciclos biológicos y prácticas de conservación.
- ✓ Aprovechar racionalmente los recursos renovables de la finca y evitar todas las formas de contaminación ambiental, producto de las prácticas de cultivo y beneficio del café.
- ✓ Ser rentable y producir café de excelente calidad y en cantidad tal que satisfaga los mercados de la empresa cafetalera.

Pilares de la producción de café orgánico

1. Vida y salud del suelo
2. Manejo de la biodiversidad
3. Uso responsable de los recursos renovables y rentabilidad.

Vida del suelo

"La agricultura orgánica considera la salud del suelo como la base de la salud de las plantas, los animales y el ser humano".

- Diagnóstico – Análisis de suelos y microbiológico de Analab
- Insumos naturales por artificiales
- Estimulación de ciclos biológicos, Materia orgánica y microbiología del suelo.
- Estabilidad y lento proceso de liberación de nutrientes minerales de los abonos orgánicos que se incorporan al suelo (lombricompost, compost, bocashi).
- Conservación de suelos

Análisis de los estilos de agricultura ecológica, Roger Martinez Castillo. Universidad Nacional San José, CR Agroecología No. 72, 2004

Protección y promoción de la Biodiversidad

Individuo → población → comunidad → ecosistema

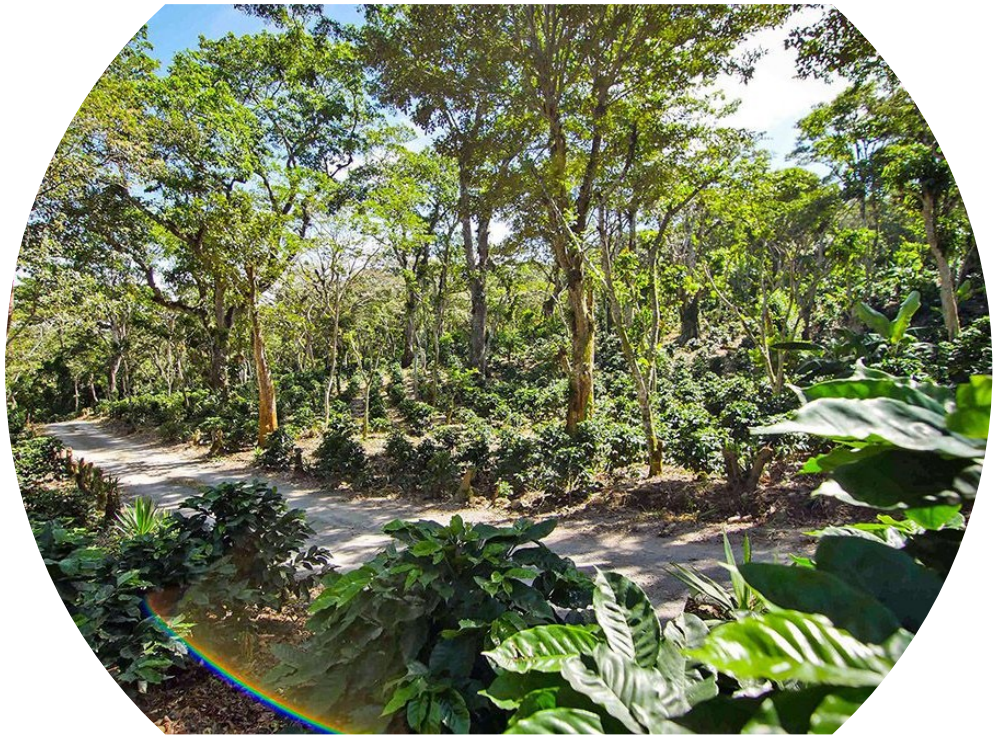
- Propiedades emergentes (plantas de cobertura)
- Propiedades estructurales

Diversidad de especies.

Dominancia y abundancia relativa

Manejo integrado de plagas

- Estructura de la vegetación (Manejo de Sombra, conservación de suelos)



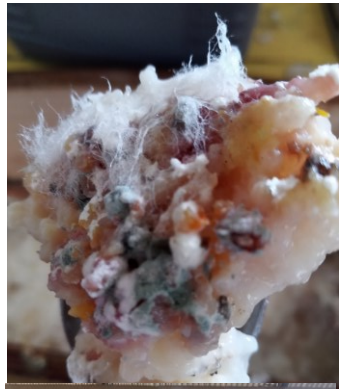
PRODUCTOS DE LA BIOFABRICA

… procesos sujetos a la innovación y creación de nuevos productos.

Plan de manejo integrado del cafeto

Insumos permitidos.

- Abonos
- Biofermentos
- Harina de rocas
- Caldos Minerales
- Agentes de control biológico:
  - Avispa parasitoide Cephalonomia stephanoderis --- (*Hypothenemus hampei)*
  - Trichogramma spp (lepidópteros)
- Uso de Microorganismos
- Hongos:
  - *Beauveria bassiana -------- (Hypothenemus hampei)*
  - *Metarhizium anisopliae --- Plutella xylostella*
  - *Thichoderma spp ---------- (Fusarium, Rhizoctonia, Pythium)*
  - *Paecilomyces ---------- (Nematicida)*
  - *Lecanicillium lecanii ------ (Hemileia vastatrix / Hypothenemus hampei)*
  - *Nomuraea rileyi ---------- (spodoptera)*
- Bacterias
  - Bacillus thuringiensis



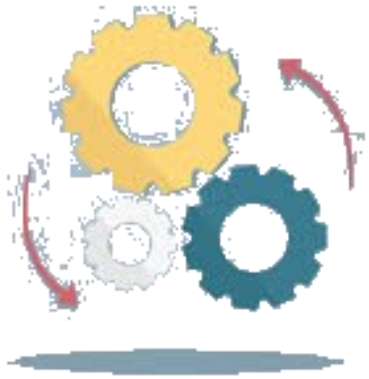
Productos de la biofábrica

Uso responsable de los recursos y rentabilidad del sistema

- Beneficio ecológico de café.
- Recirculación del agua
- Despulpado sin agua
- Manejo de las agua miel
- Transformación de los subproductos para el mismo sistema.

Secado de café al sol

Proceso de certificación del café orgánico en Guatemala.



¿Con qué normativa conviene certificarse?

- NOP- USDA: Normativa del Programa Nacional Orgánica de los Estados Unidos.
- Reglamento 2018/848 de la UE para la producción y certificación de productos orgánicos
- Reglamentos del Japón JAS
- La Normativa nacional vigente en Guatemala sobre producción Orgánica, es el Acuerdo Ministerial 1317-2002 en su versión vigente.

¿ ?

Quién certifica

- Organismo de certificación o certificadoras autorizada (5) en Guatemala por la DAO

Cómo me certifico

- Asociaciones o cooperativas –SIC
- Unidad productiva independiente
- Unidades productivas con anexos o multisitio.

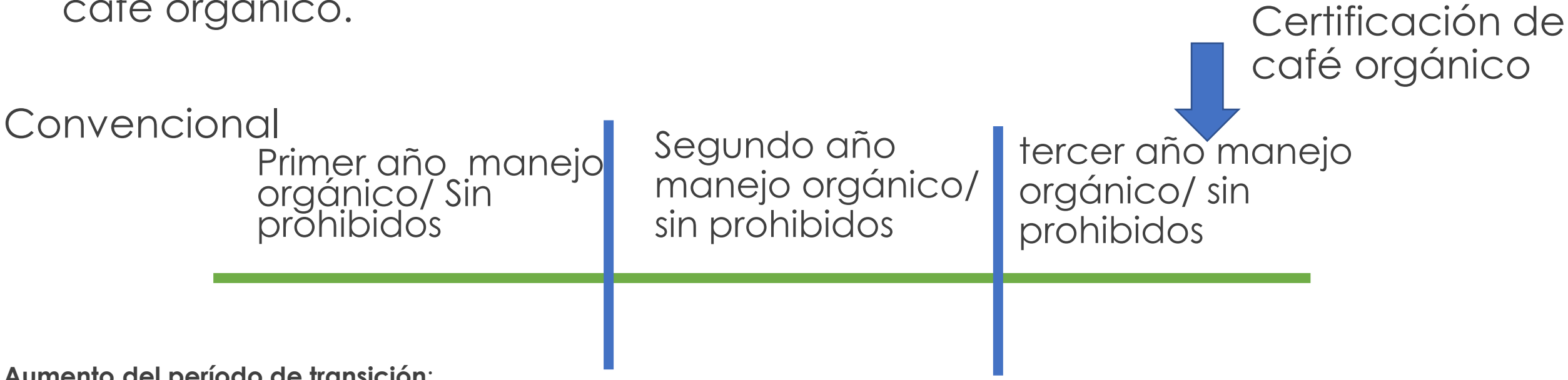
1 Solo titular del certificado.

Qué se certifica

- La etiqueta de calidad orgánica se aplica al **proceso de producción.**

Período de transición o conversión a caficultura orgánica.

tiempo durante el cual el cafetal recibe el manejo como plantación orgánica pero el café producido aun no recibe la denominación de café orgánico.



Aumento del período de transición:

- Detección de plaguicidas sintéticos de alto poder residual en el suelo. Ejemplos: órgano-clorados, herbicidas residuales, etc. Se debe esperar a que las concentraciones encontradas disminuyan a niveles no detectables o permitidos.
- Irregularidades o fallas en el cumplimiento de las normas de producción durante el período de transición.
- Problemas de comunicación con los encargados de la operación, que no permitan conocer el detalle de los eventos realizados durante el período de transición.

Certificación de café orgánico en Guatemala

1
- Mercado meta
- Elección de la normativa

2
- Norma
- Tenerla • Leerla • Entenderla • Aplicarla • Demostrarlo

3
- Diseñar un plan de manejo orgánico.
- Autoevaluación

4
- Elección de la certificadora (Autorizada? Cotización? Servicio?)

5
- Auditoria externa por el OC, Levantamiento de no conformidades, informe.
- Certificación – Generación de un certificado.

6
- Registro como operador orgánico –DAO-VISAR-MAGA

Plan de manejo orgánico

- Germinadores y almácigos
- Manejo de sombra
- Nutrición
- Manejo integrado de arvenses
- Conservación de suelos
- Plan de renovación
- Manejo integrado de plagas
- Beneficio ecológico del café
- Trazabilidad
- Registros
- Listado de insumos empleados permitidos

COMPETENCIA NACIONAL DE CAFÉ ORGÁNICO

2023

Anacafé®

ASOCIACION NACIONAL DEL CAFE

Los invita a participar en la

Competencia Nacional

Café Orgánico

Cosecha 2022 - 2023

OBJETIVOS

- Identificar y premiar el trabajo de los productores de café orgánico de todas las zonas cafetaleras del país, que buscan diferenciarse y darse a conocer en el mercado por su calidad y origen.

- Incentivar la competitividad de los productores para posicionar su café en mercados especializados.

REQUISITOS

- Estar registrado en Anacafé con datos actualizados.
- Se aceptan todas las variedades Arábicas. Pueden participar un máximo de 2 unidades productivas por propietario o representante legal.
- Se acepta una sola muestra por unidad productiva u organización de productores.
- Presentar copia simple de los sellos o certificaciones vigentes.
- El participante debe seleccionar un lote de café cosechado, beneficiado y almacenado en condiciones óptimas.
- En la oficina regional de Anacafé más cercana a su localidad, entregar una muestra de 5 libras de café pergamino (Lavado, Honey o Natural). La muestra debe ir identificada y acompañada del formulario de participación lleno y firmado por el productor.
  No se aceptan muestras sin formulario.

ESPECIFICACIONES DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

- Cosecha 2022 - 2023
- Certificado orgánico **vigente**
- Tipos de proceso: Lavado, Honey o Natural

BENEFICIOS

- En esta competencia, Anacafé premiará los 10 mejores cafés a nivel nacional. Se entregará un diploma de participación a todos los competidores.
- Los resultados se publicarán en el portal web y redes sociales de Anacafé.
- Promoción de su café en eventos nacionales e internacionales que sean de interés para Anacafé durante el año 2023.
- Anacafé comprará 3 lotes dentro de los 10 mejores cafés.

CALENDARIO

Fases	Fechas	Lugar
Recepción de muestras y formularios	06 al 10 de marzo 2023	Oficinas Regionales
Preselección y competencia	Del 13 al 17 de marzo 2023	Laboratorio de Catación Anacafé
Publicación de ganadores	21 de abril 2023	anacafe.org y redes sociales

Anacafé®
ASOCIACION NACIONAL DEL CAFE

Funcafé®
FUNDACION DE LA CAFICULTURA
PARA EL DESARROLLO RURAL

Asociación Nacional del Café

@CafedeGuatemala

AnacafeGuatemala