




Consejo Regulator del Café Veracruz, A.C.
CRCV



Agosto 26, 2008 Consejo Regulator del Café Veracruz, A.C 1



Valorización del Producto Café en
relación a la Denominación de
Origen
"Café-Veracruz"

Agosto 26, 2008 Consejo Regulator del Café Veracruz, A.C 2




Contenido



- I. Antecedentes
- II. Denominación de Origen
- III. Café Sustentable
- IV. Marco Legal
- V. Proyectos
- VI. Logros
- VII. Premios y Reconocimientos




Agosto 26, 2008

Consejo Regulador del Café Veracruz, A.C

3

I. Antecedentes: *Gestión de la Denominación de Origen*

```


            graph TD
            A[Nov-2000: Se obtiene Declaratoria de Protección General a la D.O. Café Veracruz ante el IMPI] --> B[Jun-2001: Se funda el Consejo Regulador del Café Veracruz, A.C.]
            B --> C[Oct-2001: Se registra la D.O. Café Veracruz ante la OMPI]
            C --> D[Ene-2002: Se publica la NOM-149-SCFI Café Veracruz]
            D --> E[Mar-2002: Se registra la Certification Mark "Café Veracruz" ante gobierno de E.U.]
            E --> F[Jun-2002: El Consejo Regulador se asocia a la SCAA]
            F --> G[Jun-2003: Se presentan las solicitudes de acreditación para la UV y OC ante la EMA]
            G --> H[Dic-2003: Se acreditan como entidades de evaluación de la conformidad la UV y el OC del CRCV]
            H --> I[Mar-2004: Emisión de certificados de CV]
            I --> J[Ene-2005: Capítulo Asociado a la SCAA]
            J --> K[Feb-2005: Se obtiene la titularidad de la Certification Mark "Café Veracruz" ante el gobierno de E.U.]
            
```

<p>D.O. Denominación de Origen</p> <p>IMPI Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial</p> <p>OMPI Organización Mundial de la Protección Intelectual</p> <p>EMA Entidad Mexicana de Acreditación A.C.</p>	<p>NOM Norma Oficial Mexicana</p> <p>UV Unidad de verificación</p> <p>OC Organismo de Certificación</p> <p>SCAA Asociación Americana de Cafés de Especialidad</p>
---	---

Agosto 26, 2008


Consejo Regulador del Café Veracruz, A.C


4




I. Antecedentes: *Los factores que hacen único al Café Veracruz*

- Factores Naturales:
 - Clima templado y húmedo todo el año
 - Mezcla altitud/latitud favorable a la taza
 - Suelos, en su mayoría volcánicos
- Factores culturales:
 - Variedades, sobre todo Typica y de porte alto
 - Sombra, que protege el ecosistema y la calidad.
 - Beneficiado con énfasis en el lavado, lo que suaviza el sabor.
 - Larga tradición de más de 200 años, que incorpora técnicas de cultivo prehispánicas.








- En conjunto estos factores producen:
 - Un grano grande.
 - Un color verde-azulado.
 - Un aspecto tostado con carácter.
 - Un aroma intenso.
 - Una acidez pronunciada.
 - En algunas zonas de la D.O., sabores característicos: especias y chocolate.




Agosto 26, 2008
Consejo Regulador del Café Veracruz, A.C
5




I. Antecedentes

Agosto 26, 2008
Consejo Regulador del Café Veracruz, A.C
6



I. Antecedentes: *Condiciones agroclimáticas*



Agosto 26, 2008 Consejo Regulador del Café Veracruz, A.C 7





II. ¿Qué es una Denominación de Origen?

- “Es el nombre geográfico de un país, de una región o de una localidad, que sirve para designar un producto originario de ahí, cuya calidad y características se deben exclusiva o esencialmente el medio geográfico, incluyendo factores naturales y humanos...” (Art. 156 Ley de la Propiedad Industrial)

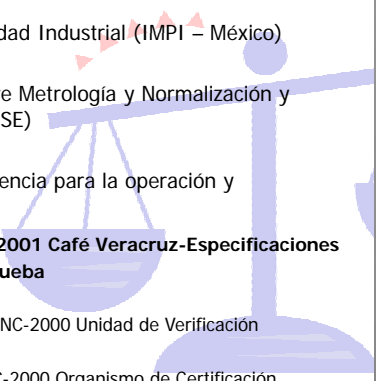



Agosto 26, 2008 Consejo Regulador del Café Veracruz, A.C 8

IV. Marco Legal



- Acuerdo de Lisboa (OMPI)
- Ley de la Propiedad Industrial (IMPI – México)
- Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento (SE)
- Normas de referencia para la operación y certificación
 - **NOM 149-SCFI-2001 Café Veracruz-Especificaciones y Métodos de Prueba**
 - NMX-EC-17020-IMNC-2000 Unidad de Verificación
 - NMX-EC-065-IMNC-2000 Organismo de Certificación
 - NMX-EC-17025-IMNC-2000 Laboratorio de Pruebas

Agosto 26, 2008

Consejo Regulador del Café Veracruz, A.C

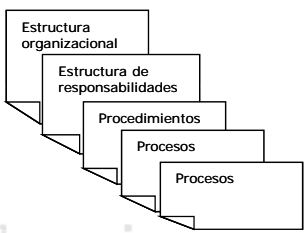
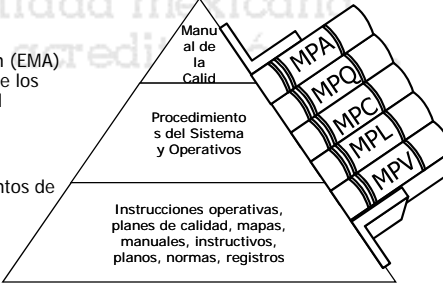
9

IV. Marco Legal

Sistema de Gestión de la Calidad

- Conjunto de elementos interrelacionados mediante los cuales se administra de forma planificada la calidad, en la búsqueda de la satisfacción de los clientes y el incremento de la competitividad
- Un Sistema de Gestión de Calidad es indispensable para obtener la acreditación y el reconocimiento para operar como Organismo de Certificación.
- Qué significa Acreditación:
 - Acto mediante el cual una entidad de acreditación (EMA) reconoce la competencia técnica y confiabilidad de los OC, LP y UV para la evaluación de la conformidad
- ¿Qué garantiza una acreditación?
 - Apego a normatividad vigente en sus procedimientos de operación
 - Imparcial en la toma de decisiones
 - Personal altamente calificado

Agosto 26, 2008

Consejo Regulador del Café Veracruz, A.C


10




IV. Organismo de Certificación [OC]


- Principales Funciones y operación:
 - Atención a productores
 - Recepción y procesamiento de solicitudes de inscripción
 - Recepción de Dictámenes
 - Mantener actualizado el estatus de las Unidades Productivas
 - Resguardar el historial y expedientes (clientes y Unidades Productivas)
 - Principal usuario del "SIGC-3"
 - Recepción de Quejas, Sugerencias, Disputas y Apelaciones
 - Elaboración de Contratos de Certificación
 - Secretario del Comité Técnico de Certificación








Sistema de Calidad en Prácticas Agrícolas y de Manufactura

Agosto 26, 2008 Consejo Regulador del Café Veracruz, A.C. 11

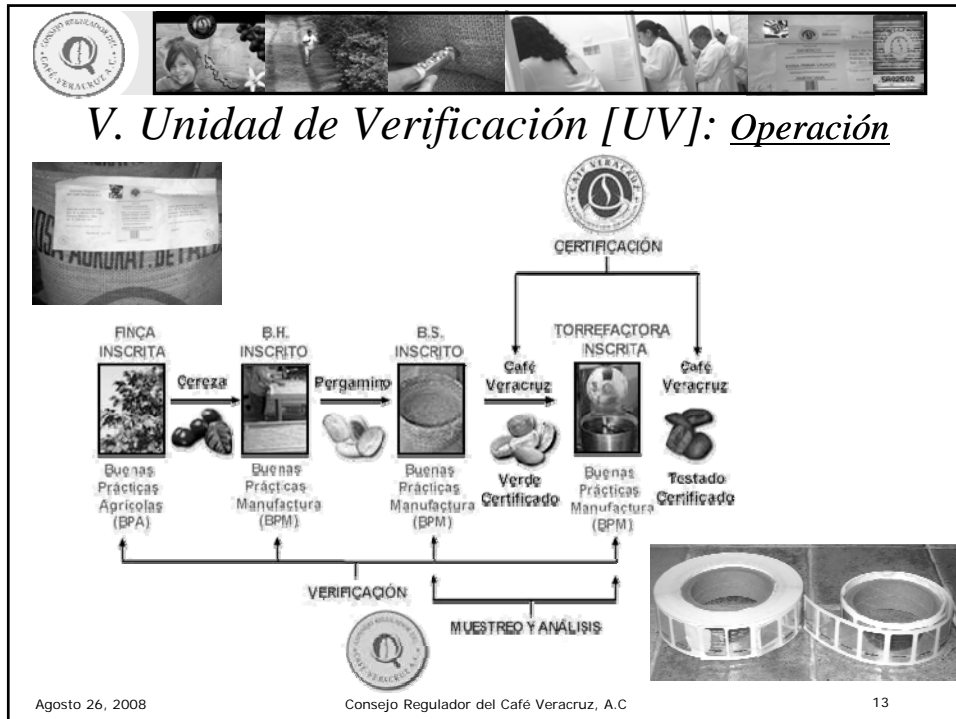



V. Unidad de Verificación [UV]

- Es el área técnica encargada de realizar inspecciones a través de la constatación ocular o comprobación mediante muestreo, medición, examen de documentos en tiempos determinados
- NMX-EC-17020-IMNC-2000 "Criterios Generales para la Operación de varios Tipos de Unidades (organismos que desarrollan la verificación inspección-)"
- Principales Funciones:
 - Registro de Unidades Productivas
 - Mantenimiento de Unidades Productivas
 - Visitas especiales
 - Muestreo y dictaminación de café verde y tostado

Agosto 26, 2008 Consejo Regulador del Café Veracruz, A.C. 12





VI. Laboratorio de Pruebas [LP]

- Área del organismo encargada de efectuar análisis físicos y sensoriales a muestras de café
- NMX-17025-IMNC-2000 Requisitos Generales para la competencia de Laboratorios de ensayo y de calibración
- Sus juicios están regidos por la objetividad
- Principal función: evaluar el cumplimiento de muestras de café (Verde o Tostado) con respecto a las especificaciones señaladas en la NOM-149-SCFI-2001

PRUEBAS FÍSICAS Y SENSORIALES AL CAFÉ VERACRUZ VERDE



En la NOM-149-SCFI-2001 Se establecen los métodos de pruebas a seguir a fin de evaluar las características físicas y sensoriales de calidad que debe tener el “café”

Agosto 26, 2008 Consejo Regulador del Café Veracruz, A.C. 14






VI. Laboratorio de Pruebas [LP]: Servicios

- El Laboratorio proporciona servicios de pruebas físicas y sensoriales al café pergamino, verde y tostado
- Pruebas físicas:
 - % de Bola
 - Color
 - Rendimiento
 - Imperfecciones físicas
 - Humedad
 - Tamaño
 - Forma
 - Defectos Totales
 - Vanos al tueste
 - Grado de tueste
 - Perfil de molido
- Pruebas sensoriales:
 - Aroma
 - Acidez
 - Cuerpo
 - Malos sabores
 - Sabores predominantes
 - Aceptabilidad General (Integral)

Agosto 26, 2008
Consejo Regulador del Café Veracruz, A.C
15

Proyectos

- Desarrollo de Promotora-Comercializadora como contraparte del CRC-V
- 1er Congreso de las Denominaciones de Origen de Café de Mesoamérica, Veracruz 2008 (noviembre 2008)

Agosto 26, 2008
Consejo Regulador del Café Veracruz, A.C
16




VI. Logros


- 3ª Competencia de Baristas región Sur-Sureste (Agosto 2008)
- Primera (y hasta ahora única) Denominación de Origen para café operativa dentro del marco legal del Acuerdo de Lisboa.
- Única organización mexicana en firmar un "Convenio de Cooperación" con la SCAA.
- Único laboratorio de tercera parte con pruebas de evaluación sensorial para café por panel en nuestro país.
- Único estado de la República en caracterizar el perfil de sabor del café en sus regiones productoras.
- Desarrollo del primer sistema de calidad-trazabilidad auditable para fincas y beneficios en México.




Agosto 26, 2008



Consejo Regulador del Café Veracruz, A.C

17




Logros

- Curso Propedéutico para la Certificación de Catador "Star cupper" y examen de certificación por el Coffee Quality Institute (CQI)
- Primer curso de calibración en México para catadores "Q" (Fortín de las Flores)



Agosto 26, 2008

Consejo Regulador del Café Veracruz, A.C

18






Premios y Reconocimientos

- Medalla de Oro con café certificado por el CRCV en el World Ethnic & Specialty Food Show en París, Francia (junio 2005, categoría arábica lavado)
- Medalla de Oro evento Excel Londres (noviembre 2005)
- Primer Lugar evento en Suiza (2005) 10 Mejores marcas
- Primer Lugar Colorado (2005) Mejores cafés tostados del Mundo
- Primer y Segundo Lugar en Concurso "Taza distintiva del Café de México" (Marzo 2007)
- Medalla de Oro con café certificado por el CRCV AVPA (Junio 2007)
- Mención honorífica para el CRCV por la coherencia en su trabajo (Junio 2007) Por la constancia y consistencia de las muestras de café de la Zona Geográfica protegida con la Denominación de Origen
- Primer lugar en Expo Café 2007 "Test de Triangulación del CQI" Nicolás Martínez Demetrio (Septiembre 2007)






Agosto 26, 2008 Consejo Regulador del Café Veracruz, A.C 19

Proyecto de Desarrollo de unidades Productivas

1. En la Zona Protegida con la Denominación de Origen Café Veracruz, integrar 50 grupos de productores
2. Brindarles capacitación y asistencia técnica con el fin de que los productores escalen en la cadena productiva del café de "cereceros" (cosecheros) a "pergamineros"
3. Desarrollar estos productores como grupos empresariales en su propia comunidad y que verdaderamente reciban el beneficio económico en esta primera transformación de su producto con base en el reconocimiento de su café certificado con Denominación de Origen Café Veracruz
4. Estrategia fundamental es que estas familias de productores estén integradas y se sientan motivadas al arraigo en su propia comunidad y así evitar la migración
5. Estos 50 grupos serán grupos piloto que tendremos que hacer germinar
6. Serán los primeros en aportar su café pergamino a la empresa integradora que se desarrollará como contraparte del CRCV

Agosto 26, 2008 Consejo Regulador del Café Veracruz, A.C 20

*Proyecto de Desarrollo de Unidades Productivas
Temas de Capacitación y Asistencia Técnica*

- Nutrición Vegetal y Buenas Prácticas Agrícolas
- Podas de formación y crecimiento en plantaciones
- Establecimiento de viveros
- Elaboración de abonos orgánicos
- Uso racional de agroquímicos
- Control Biológico
- Conservación de suelo y agua
- Beneficio húmedo
- Proceso de Beneficio seco
- Torrefacción, pruebas físicas y sensoriales del café
- Comercialización
- Expectativas de negocios con café de calidad
- Broca del grano del café

Agosto 26, 2008 Consejo Regulador del Café Veracruz, A.C 21




Consejo Regulador del Café Veracruz, A.C.
C. Colón No. 44 Col. Centro C.P. 91500
Coatepec, Veracruz, México
Teléfono y Fax: +52 01(228) 841 10 11/841 32 49/841 5390/ (01800) 5810 567
Correo electrónico: contacto@cafeveracruz.com.mx
Sitio electrónico: www.cafeveracruz.com.mx