

RESOLUCIÓN 02 DE 2016

(25 de abril)

POR LA CUAL SE UNIFICAN Y ACTUALIZAN LAS NORMAS DE CALIDAD DEL
CAFÉ VERDE EN ALMENDRA PARA EXPORTACIÓN

EL COMITÉ NACIONAL DE CAFETEROS

En uso de sus atribuciones, especialmente las conferidas por las Leyes 76 de 1931, 126 de 1931 y en especial la Ley 9 de 1991, así como los Decretos 1461 de 1932, 1173 de 1991 y

CONSIDERANDO:

Que Colombia se ha caracterizado por entregar al mercado un café que es sinónimo de buena calidad y por lo tanto, su mantenimiento y preservación en el tiempo, lo convierten en un factor diferenciador y de alta competitividad frente a otros países productores de café.

Que de conformidad con el artículo 23 de la Ley 9a de 1991, el Comité Nacional de Cafeteros *"dictará las medidas conducentes a garantizar la calidad del café de exportación, las cuales deberán ser observadas, tanto por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia como por los exportadores privados"*.

Que en virtud de lo dispuesto en el artículo 3ro del Decreto 1173 de 1991 *"corresponde al Comité Nacional de Cafeteros, de acuerdo con los contratos celebrados con el Gobierno Nacional y la Federación Nacional de Cafeteros, fijar las políticas generales de comercialización y promoción externa de Café"*.

Que el Comité Nacional de Cafeteros, de conformidad con el artículo 4to del Decreto 1173 de 1991, ejercerá facultades para *"lograr una eficiente colocación del grano colombiano en los mercados internacionales y estimular la actividad exportadora de carácter permanente: a) Dictar medidas para garantizar la calidad de café de exportación en desarrollo del artículo 23 de la Ley 9ª de 1991; b) Establecer las normas y criterios a los cuales deberá sujetarse la Federación Nacional de Cafeteros para emitir el concepto en relación con el registro de exportadores de café, conforme al inciso 1º. del artículo 25 de la Ley 9 de 1991."*

Que de conformidad con la Cláusula Cuarta, literal b, numeral 1, y literal c) del Contrato de Administración del Fondo Nacional del Café, suscrito con el Gobierno Nacional, al Comité Nacional de Cafeteros le corresponde *"impulsar el desarrollo de nuevos canales de comercialización externa y nuevas formas de consumo, así como la diversificación de calidades sin desmedro de la que identifica al café colombiano en el mundo."*

Que la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia debe vigilar el cumplimiento de estas medidas y sus decisiones serán apelables ante el Comité Nacional de Cafeteros.

Que el literal n) del artículo 20 de los Estatutos de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, señala como función del Comité Nacional de Cafeteros la de

Misión: *Asegurar el bienestar del caficultor colombiano a través de una efectiva organización gremial, democrática y representativa*

Comité Nacional de Cafeteros – Resolución No.2 /25/IV/2016

“reglamentar de acuerdo con las normas vigentes, todo lo concerniente a tipos, marcas, calidades del café y determinar cuáles son las calidades que pueden ser exportadas y de cuáles de ellos puede limitarse o prohibirse el comercio en el país. ”

Que mediante Resolución 5 del 6 de junio de 2002, el Comité Nacional de Cafeteros establece los requisitos mínimos de calidad para la exportación del café verde en almendra.

Que con posterioridad a la expedición de la Resolución 05 del 06 de junio de 2002, el Comité Nacional de Cafeteros dictó la Resolución 03 del 15 de octubre de 2015, a través de la cual se establecen medidas conducentes a permitir la exportación de café verde con calidades diferentes a las establecidas en la Resolución 05 del 06 de junio de 2002, disposiciones que se encuentran vigentes.

Que las diversas investigaciones técnico-científicas adelantadas por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia le han permitido elaborar criterios y políticas de calidad de café y patrones de calidad estandarizados, atendiendo los parámetros nacionales e internacionales, para garantizar la calidad del café de exportación.

Que con el fin de unificar y actualizar la normatividad vigente sobre los requisitos mínimos de calidad de café verde en almendra colombiano para exportación, para efectos de simplificar la normatividad, se hace necesario expedir un solo cuerpo normativo.

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º. Objeto. La presente resolución tiene como objeto principal unificar y actualizar la regulación expedida por el Comité Nacional de Cafeteros en las resoluciones 05 de 2002 y 3 de 2015, con relación a los criterios y políticas que deben aplicarse para garantizar la Calidad del Café de Exportación, las cuales deberán ser observadas, por La Federación Nacional de Cafeteros y por los exportadores privados. Lo anterior para facilitar una eficiente colocación del grano colombiano en los mercados internacionales y estimular la actividad exportadora.

ARTÍCULO 2º. Café Verde en Almendra Excelso. Será objeto de exportación el Café Verde en Almendra Excelso, que es el café compuesto de grano grande, principalmente plano, parejo, retenido por encima de malla catorce (14), con tolerancia hasta del cinco por ciento (5%) inferior a esa malla, pero retenido por la malla doce (12), de esmerado beneficio y debidamente seleccionado. En todo caso este café debe tener por lo menos un cincuenta por ciento (50%) de granos retenidos sobre la malla quince (15), de acuerdo con lo previsto en las normas de la Green Coffee Association of New York City, Inc.

ARTÍCULO 3º. Requisitos del Café Verde en Almendra Excelso. El Café Verde en Almendra Excelso objeto de exportación deberá cumplir con los siguientes requisitos mínimos de calidad:

Comité Nacional de Cafeteros – Resolución No.2 /25/IV/2016

3.1. Humedad

No debe sobrepasar del doce punto cinco por ciento (12,5%), medida en equipos basados en la constante dieléctrica del café, calibrados previamente según método de estufa ISO 6673 a ciento cinco (105) grados centígrados, con peso de la muestra no inferior a cuatrocientos (400) gramos.

3.2. Defectos

Para el tipo de café de exportación Verde en Almendra Excelso indicado en el artículo anterior de esta resolución, la clasificación de defectos se hará según la tabla de equivalencias entre granos defectuosos y faltas expedida por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.

Grano Defectuoso	Falta
Granos Grupo I	
Un(1) Grano Negro	1.0
Un(1) Grano Vinagre	1.0
Un(1) Grano Reposado	1.0
Dos (2) Granos Parcialmente Negro	1.0
Dos 2 Granos Parcialmente Vinagre	1.0
Un(1) Grano Cardenillo	1.0
Dos(2)Granos Parcialmente Cardenillo	1.0
Un(1) Grano Ambar o Mantequilla	1.0
Granos Grupo II	
Cinco(5) Granos Mordido y Cortado	1.0
Cinco(5) Granos Picado por Insecto	1.0
Diez (10) Ligeramente Picado por Broca	1.0
Cinco(5) Granos Malformado Averanado	1.0
Cinco(5) Granos Inmaduro	1.0
Cinco(5) Granos Aplastado	1.0
Cinco(5) Granos Decolorado Veteado	1.0
Cinco(5) Granos Flojos	1.0
Cinco(5) Granos Sobresecado	1.0

¹ Referencia: Granos Defectuosos – Equivalencias.

¹Referencia: Granos Defectuosos – Equivalencias:

1. Coffee "C" -Futures Contract-

8.31 g) Schedule of Imperfections. (December, 9/2010)

2. Green Coffee Association - Colombian Arabica Coffee-

Schedule of Imperfections (effective December, 2003)

3. Specialty Coffee Association of America. Café Verde Arábica -Manual de Defectos- Tabla de equivalencia de los defectos (Revisado, Abril 26 de 2013)

Comité Nacional de Cafeteros – Resolución No.2 /25/IV/2016

Procedimiento de Análisis: Se analizarán quinientos (500) gramos de muestra de café verde en almendra para la clasificación de los defectos, admitiéndose el siguiente límite máximo:

Hasta veinticuatro (24) faltas por quinientos (500) gramos de muestra.

3.3. Infestación

El café deberá estar libre de todo insecto vivo. En la eventualidad de tener grano perforado por insectos, se aplicarán los procedimientos y tolerancias aplicadas por la FDA (Foods and Drugs Administration), si el café va con destino al mercado norteamericano, o por la ISO (International Standard Organization), si se tiene un nivel crítico de probabilidad especificado en el contrato.

3.4. Olor

El café deberá tener su olor característico. Si el mismo presenta un claro olor extraño o algún signo que implique una contaminación del producto, no será exportable.

3.5. Color

El café deberá tener una apariencia uniforme en color. En caso de que presente mezcla de colores no se autoriza su exportación como excelso.

3.6. Prueba de taza

El café deberá tener sabor y aroma característico, debiendo estar libre de sabores defectuosos como fermento, producto químico, moho o reposo.

PARÁGRAFO PRIMERO: Para efectos de la exportación del café descrito en el artículo segundo de esta resolución y sin perjuicio del cumplimiento de las normas aplicables sobre etiquetado y propiedad intelectual, este café deberá marcarse, en su empaque, como "Excelso", seguido del descriptor "Café de Colombia".

PARÁGRAFO SEGUNDO: El exportador y su cliente final pueden acordar libremente las condiciones de tamaño de los granos y el contenido de defectos en el café excelso de exportación, siempre y cuando cumplan con las condiciones mínimas establecidas en los artículos segundo y tercero de la presente resolución. Las condiciones diferentes de las mínimas acordadas con el cliente no serán verificadas en los controles de calidad ni tampoco certificadas por la Federación, independientemente de las marcas en los empaques.

PARÁGRAFO TERCERO: Para la exportación de café verde – excelso descrito en el artículo segundo de la presente resolución, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia emitirá el certificado de calidad, bajo los parámetros de "Café Excelso" descritos en esta resolución.

Comité Nacional de Cafeteros – Resolución No.2 /25/IV/2016

ARTÍCULO 4°. Exportación de otras calidades. Podrá exportarse café verde en almendra colombiano de calidades distintas a las mencionadas en el artículo segundo de esta resolución.

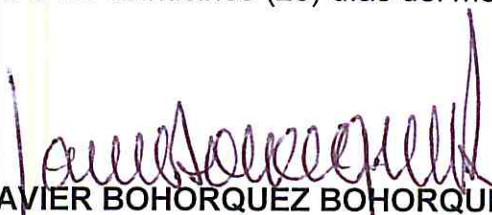
PARÁGRAFO PRIMERO: El producto a exportar deberá cumplir únicamente con los requisitos fitosanitarios aplicables. Además, deberá estar libre de cualquier tipo de materia extraña, particularmente vegetal, animal o mineral, y tener una humedad en el rango de 8% a 12.5% con arreglo al método ISO 6673.

PARÁGRAFO SEGUNDO: La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia no certificará la calidad del café descrito en este artículo. Solo se emitirá un certificado de reposo para efectos de liquidación y pago de la contribución cafetera de la que trata la Ley 9 de 1991, modificada por las Leyes 788 de 2002, 1151 de 2007 y 1337 de 2009, previa la revisión correspondiente, de los requisitos indicados en el párrafo anterior.

PARÁGRAFO TERCERO: El café que se exporte de conformidad con lo previsto en este artículo deberá marcarse como "Producto de Colombia", y contener el número de lote OIC. Las marcaciones adicionales respecto de la calidad del producto serán de libre acuerdo entre el exportador y el cliente, pero en ningún caso serán registradas documentalmente ni certificadas por la Federación Nacional de Cafeteros.

ARTÍCULO 5°. Vigencia. La presente resolución rige a partir de su expedición y deroga todas las disposiciones que le sean contrarias; especialmente, las resoluciones 5 de 2002 y 3 de 2015 expedidas por el Comité Nacional de Cafeteros de Colombia.

Aprobada en Bogotá, D. C a los veinticinco (25) días del mes de abril de 2016.


JAVIER BOHORQUEZ BOHORQUEZ

Presidente Comité Nacional de Cafeteros


MARÍA APARICIO CAMMAERT

Secretaria General FNC

Aprobó:

Miembros del Comité Nacional de Cafeteros- acta 03 del 25 de abril de 2016

Revisó:

Carlos Felipe Robayo Duque Gerente Comercial

Carlos Alberto González Arboleda- Gerente Administrativo

Arnando Cortez Director de la Oficina de Calidades

Ligia Helena Borrero Restrepo – Directora Jurídica

Preparó: YBR- -LMTB

Anexo: Comunicación-Dirección Oficina de Calidades de Café FNC