VERACRUZ, MÉXICO

El café llegó a México en el año 1796 a la región de Córdoba. Actualmente se ha extendido por 4 regiones del país (Vertiente del Golfo, Vertiente del Océano Pacífico, Región Soconusco y Centro-Norte de Chiapas) aunque el 85% de la producción se concentra en cuatro estados: Chiapas, Veracruz, Oaxaca y Puebla. Por su orografía y condiciones agroclimáticas el país tiene unas condiciones naturales para el cultivo del café especial, aunque, como nos apuntan, desde el año 1950 hasta 1990, la política equivocada de "cantidad a costa de calidad", ha estropeado su referencia en el mundo.

El Estado de Veracruz produce según la última cosecha un millón de sacos de café verde. El 95% de la producción de café es Coffea Arábica y el poco Robusta es cultivado en zonas bajas principalmente para la producción de solubles para el consumo nacional. Prácticamente todo el café de Veracruz es beneficiado por vía húmeda, sólo pequeños productores benefician por método natural para consumo doméstico.

Café con Denominación de Origen

La esencia de una Denominación de Origen se identifica en la estrecha relación entre la tierra, el agricultor -en nuestro caso el caficultor- y su producto, además de en el conocimiento que tiene el agricultor de su tierra, del clima de su región y de las labores que ha de realizar para obtener un producto de alta calidad reconocido a nivel mundial.

Actualmente, las Denominaciones de Origen, un concepto muy habitual en Europa para productos como el vino y otros bienes agrícolas, ha empezado a introducirse en el mundo del café, constituyéndose como un mecanismo innovador de diferenciación para la producción de este producto.

Una Denominación de Origen se define como: "…el nombre geográfico de un país, de una región o de una localidad que sirva para designar un producto originario del mismo y cuya calidad o características se deben exclusivamente o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos". Esta nueva estrategia productiva se ha gestado en el estado mexicano de Veracruz mediante el proceso de Denominación de Origen del

Café en Origen

Café Veracruz. Como referencia, un caso exitoso para una Denominación de Origen mexicana es el Tequila, sinónimo de una bebida de alta calidad comercializada y reconocida a nivel nacional e internacional.

El objetivo de la Denominación de Origen del Café Veracruz es ofrecer al mercado nacional e internacional un café con calidad certificada, desde su cultivo hasta el grano procesado, asegurando de esta manera, las propiedades de calidad como producto veracruzano desde su origen. Por supuesto, este objetivo no puede ser logrado sin las organizaciones de caficultores, beneficiadores del grano y tostaderos comprometidos con la honestidad, equidad y calidad en su producción.

En esta estrategia de desarrollo, el Consejo Regulador del Café Veracruz, A.C. actúa como mano amiga del caficultor, ayudándolo a valorizar su producción y a conseguir la diferenciación de su producción por su calidad desde el origen, sostenible económicamente y sustentable en conservación de recursos naturales. Con todas estas acciones se pretende la dignificación del Café de Veracruz.

Consejo Regulador del Café Veracruz, A.C.

Esta Asociación Civil sin ánimo de lucro fue fundada en el año 2001 y está presidida por un Consejo Directivo integrado por representantes de la cadena productiva del sector cafetalero veracruzano. Su función principal es Certificar bajo el sello de Denominación de Origen (DO), café con base al cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana (NOM)-149-SCFI-2001. El Consejo está integrado por un Organismo de Certificación, una Unidad de Verificación y un Laboratorio de Pruebas, apoyado en un área Administrativa, una de Gestión de Calidad, otra de Eventos y una de Servicios al Cliente.

Especificaciones que debe cumplir el Café Veracruz

- El café certificado como Café Veracruz únicamente puede ser producido en el estado mexicano de Veracruz.
- El sistema de cultivo empleado debe ser bajo sombra.
- Los granos deben ser de alguna variedad de Coffea Arábica.
- Las plantaciones deben situarse por encima de 750 m.s.n.m.
- El café cumpla con la calidad especificada en la NOM-149, es decir, las especificaciones físicas (forma, tamaño, color y humedad entre otras) y sensoriales (aroma, acidez, libre de defectos, taza sana, etc.).

Factores específicos del Café Veracruz

Factores Naturales:

- Clima templado y húmedo todo el año.
- Combinación perfecta de altitud y latitud. La ubicación privilegiada de las áreas de cultivo favorece unas cualidades organolépticas únicas al café de esta estado mexicano.
- Suelos volcánicos ricos en nutrientes. Dos volcanes, Pico de Orizaba y Cofre de Perote, unidos por la Cordillera Neovolcánica aportan suelos volcánicos a los cafetales.
- Cercanía al Golfo de México.

Factores Culturales:

- Tradición caficultora de más de 200 años de historia.
- Cafés Arábicas.
- Los cafetales se encuentran bajo sombra que protege el ecosistema y la calidad del grano.
- El Beneficiado se realiza por vía húmeda (lavado) que suaviza y refina el sabor del café.

Factores del Grano:

- Los cafetos cultivados son de la especie Arábica, sobretodo de la variedad Typica y otras de porte alto como Bourbon y Mundo Novo.
- Grano grande.
- Color verde azulado.
- Aroma intenso.
- Acidez pronunciada.
- Tueste fino con carácter.
- Sabor característico: especies y chocolate.

Dependiendo de las características físicas del producto y del origen de la finca, el Café Veracruz puede ser clasificado en:

Genéricos: Prima Lavado, Extra Prima Lavado, Altura y Estrictamente Altura.

Especiales: Orgánico, Maragogype y categorías SCAA.

Sistema de Gestión de la Calidad del CRCV

El Sistema de Gestión de la Calidad es el conjunto de elementos interrelacionados mediante el cual se administra de forma planificada la calidad, en la búsqueda de un incremento de la competitividad y la satisfacción total del cliente. Indispensable para obtener la acreditación y el reconocimiento para operar como Organismo de Certificación. Este mismo sistema se aplica para todas las áreas que conforman el Consejo Regulador del Café de Veracruz (CRCV).

La Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) tiene como función principal vigilar la competencia técnica y confiabilidad del Organismo de Certificación, la Unidad de Verificación y el Laboratorio de Pruebas para la evaluación de la conformidad, es decir, que estas áreas operativas den cumplimiento a las normas que las rigen bajo los lineamientos del Sistema de Gestión de Calidad en este consejo.

Organismo de Certificación

El organismo está constituido para la certificación de producto que señala la Norma de Café de Veracruz, operando bajo el sistema de Certificación de producto con Denominación de Origen y que otorga el certificado por lote de café verde. Las Normas que lo rigen son: NMX-EC-065-IMNC-2000 Requisitos generales para Organismo que operan Sistemas de Certificación de Producto y NOM-149-SCFI-2001 Café-Veracruz Especificaciones y Métodos de Prueba.

Unidad de Verificación

Es la responsable de realizar inspecciones a través de la constatación ocular o comprobación mediante muestreo, medición, examen de documentos en tiempos determinados. La Norma que lo rige es: NMX-EC-17020-IMNC-2000 Criterios Generales para la Operación de varios Tipos de Unidades (organismos que desarrollan la verificación inspección), obligatoria bajo el sistema de acreditación EMA.

Laboratorio de Pruebas

Este laboratorio es el encargado de efectuar análisis físicos y sensoriales a muestras de café, siendo su principal objetivo evaluar las características físicas y sensoriales del café verde y tostado que establece la Norma NOM-149-SCFI-2001-Café-Veracruz, Especificaciones y Métodos de prueba, en el marco de la Denominación de Origen Café Veracruz. Para guardar los principios suficientes de independencia, autoridad, imparcialidad y confidencialidad, opera bajo requisitos en la NMX-EC-17025-IMNC-2006.

El Laboratorio de Pruebas efectúa análisis físicos y sensoriales a café pergamino, verde y tostado (sin intervenir en el proceso de toma de muestra), evaluando humedad, color, tamaño, forma, defectos, sabores, medición de atributos cuantitativos y descripción de taza. Estos análisis son realizados por un panel de evaluación sensorial (catadores) para describir y evaluar la bebida de café con fines

REGIONES PRODUCTORAS DEL CAFÉ DE VERACRUZ

1.- Coatepec
2.- Córdoba
3.- Huatusco
4.- Misantla
5.- Zongolica
6.- Atzalan
7.- Los Tuxtla
8.- Tezonapa
9.- Chincotepec
10.- Papantla

de certificación. Para desarrollar su trabajo, estos catadores utilizan la metodología del análisis descriptivo (QDA).

Ejemplo:

Café con notas a chocolate, especiados, frutales caramelos. La tendencia de sabor se representa en una gráfica de telaraña en la cual podemos observar que el sabor de la muestra es demasiado achocolatado con tendencia afrutada y en proceso de añejamiento dado al regusto piro lítico y resinoso que representa.

Presente y Futuro del CRCV

Café de Veracruz es la primera y única Denominación de Origen para café operativa dentro del marco legal del Acuerdo de Lisboa.

Veracruz es el único estado de la República Mexicana en caracterizar el perfil de sabor del café en sus regiones productoras.

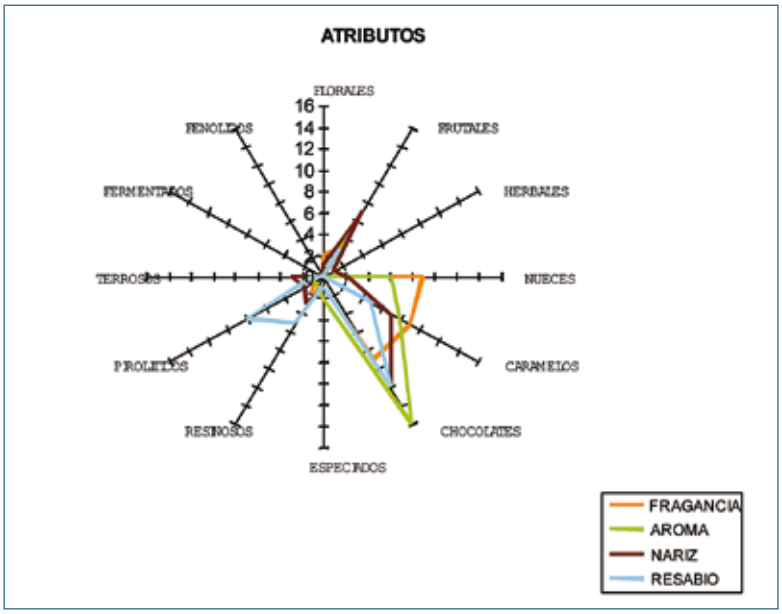
El Consejo Regulador del Café de Veracruz cuenta con el único laboratorio de evaluación sensorial para café por panel de México.

El Consejo Regulador del Café de Veracruz ha desarrollado el primer sistema de calidad-trazabilidad auditable para fincas y beneficios de México.

El Consejo Regulador del Café de Veracruz ha conseguido un compromiso del Gobierno del Estado de Veracruz a través de su Secretario de Desarrollo Agropecuario según el cual el gobierno apoya y apoyará su trabajo.

El Consejo Regulador del Café de Veracruz es la única organización mexicana que tiene un Convenio de Cooperación con el Forum Cultural del Café (España).

Augusto Morales Torres



Cata de Cafés de Veracruz
Dos regiones, dos fincas, dos caficultores, dos cafés

1.- FINCA JOCUTLA

Caficultor: .....Eduardo Assad Azuara.
Región: .....Coatepec.
Superficie: .....26 hectáreas
Altitud.....1,250 m.s.n.m.
Variedad: .....Arábica (100% Typica).
Beneficio:.....Húmedo Ecológico.
Clasificación CRCV: .....Especial Specialty Grade.

Finca Jocutla, coberturas nobles

Está ubicada en las faldas del volcán "El Cofre de Perote" (Nauhcampatépetl Montaña de Cuatro Lados en Náhuatl), en un espacio donde resalta la biodiversidad, cuidada mediante la prevención y el control natural de plagas logrando que todos los procesos dentro de la Finca tengan como filosofía el desarrollo sustentable.

Predomina el clima sub-tropical con temperaturas promedio de 10ºC mínimo y 35ºC máximo proporcionando una condición agroclimática óptima para el cultivo del café. El suelo es de origen volcánico muy fértil con alto contenido de materia orgánica y gran profundidad. Los cafetos son cultivados bajo sombra con 22 diferentes variedades de árboles que enriquecen el suelo con nitrógeno y abrigan la avifauna regional y emigrante.

Un aspecto a resaltar es el cuidado del suelo con Coberturas Nobles de matlalin, arachis pintoys y tefrocias que evitan la erosión. Se han eliminado los herbicidas y el control de malezas se realiza de forma manual con machete. La fertilización se realiza bajo Lombricomposta, elaborada con la pulpa y el mucílago obtenidos del Beneficiado de la Cereza (Fruto del Cafeto).

La cosecha se realiza por cortadores especializado en un estricto corte a mano, únicamente fruto maduro (cereza roja), seleccionando el centro de cosecha y de parcelas privilegiadas dentro de la finca para la calidad Jocutla.

Las Buenas Prácticas Agrícolas son aplicadas en los procesos del cultivo del café, así como las Buenas Prácticas Manufactureras son aplicadas en el Beneficiado del café. Todo esto logra Sustentabilidad y Sostenibilidad.

En el año 2005, en París, la Agencia para la Valorización de los Productos Agrícolas de Europa (AVPA) le otorgó la Medalla de Oro considerándolo el mejor Café del Mundo. En el mismo año en Londres, dentro del "Ethnic Food Show" y el Gourmet Market Place, nuevamente obtuvo la Medalla de Oro.

Nuestra Cata

Café de aromas dulces a fruta madura, cuerpo completo y untuoso en el paladar. Sabor dulce y achocolatado con leve postgusto a canela y vainilla. Acidez potente pero muy fina y gran evolución en frío.

2.- FINCA LA CUCHILLA:

Caficultor: .....Francisco De La Vequia.
Región: .....Huatusco.
Superficie: .....40 hectáreas
Altitud.....1,100 m.s.n.m.
Variedad: .....Arábica (Typica y Garnica).
Beneficio:.....Húmedo Tradicional.
Clasificación CRCV: .....Genérico Extra Prima Lavado.

Finca La Cuchilla, variedad Garnica

La Familia De La Vequia tiene sus orígenes en la emigración italiana establecida en la región de Huatusco. Es una familia que cuenta con varias generaciones dedicadas a la caficultura de la zona.

La finca se encuentra al borde de uno de los dobleces del volcán Citlaltépetl 5.740 m.s.n.m. (cerro de la estrella en Náhuatl). Estas barrancas del terreno abrupto no sólo forman los ríos que traen las aguas del deshielo sino que también alimentan el subsuelo de las fincas. Las nieblas matinales y el clima tropical de una eterna primavera son habituales de la zona de Huatusco donde es muy recomendable el viaje por carretera hasta Coatepec.

Esta finca tiene variedad Arábica Typica y Garnica, una variedad de porte bajo realizada por hibridación artificial de Caturra y Mundo Novo en el Instituto de Mexicano del mismo nombre.

Nuestra Cata

Café de aromas frescos a melaza con cuerpo, pero no pleno. Sabor balanceado neutro con gusto a almendras, de acidez delicada y leve regusto a cacao.

Augusto Morales Torres