La Trazabilidad en el sector del Café

Cada vez más son los consumidores que muestran interés por conocer más sobre el café. Es una bebida que consumen a diario y quieren saber de donde procede, como se produce, como se transforma hasta llegar a su taza. Este interés creciente es una oportunidad única para implementar definitivamente la trazabilidad en el mundo del café, un sistema que nos permitirá a todos conocer aún más sobre el producto y mejorar, aún más si cabe, nuestra experiencia con el café.

La cadena agro-comercial del café se inicia con la producción de café en las fincas cafetaleras de los países productores y termina con la venta de café tostado al cliente final. en los países donde se consume. Por tanto, la trazabilidad de este producto debe abordar todos estos estadios y por ello se considera la cadena del café a nivel internacional.

En esta cadena existen básicamente cinco niveles o eslabones, cada uno de los cuales corresponde a un agente responsable. Estos son los socios de la cadena que se transfieren la propiedad o responsabilidad del café. A parte, existen agentes terceros, que son solamente proveedores de servicios, como las empresas procesadoras, las empresas de transporte terrestre y marítimo, los operadores portuarios, los agentes de aduanas, etc. Los agentes terceros no son dueños del producto y su responsabilidad se limita al servicio que brindan.

el productor de café. Su responsabilidad es la de la producción, desde la plantación, cuidado y cosecha hasta el beneficio húmedo del café, salvo en los casos que el no asume este último proceso, acabando, entonces, su responsabilidad con la venta de las cerezas.

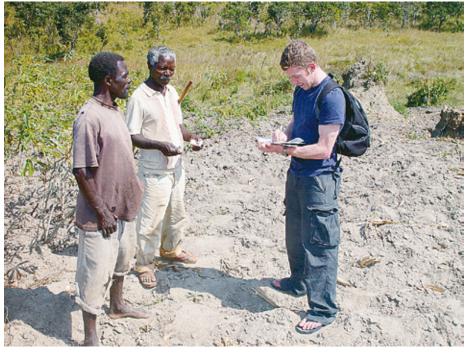
El primer actor responsable de la cadena es





El segundo nivel corresponde al acopio del café pergamino, por empresas acopiadoras, que se encargan de juntar volúmenes y formar lotes para los compradores extranjeros. Pueden ser empresas asociativas o empresas privadas. Su responsabilidad legal en cuanto al producto, en el marco de la modalidad FOB (Free On Board/Franco A Bordo) bajo la cual exportan esas empresas, termina una vez embarcado el contenedor de café verde, en el puerto de salida. La empresa acopiadora envía su café pergamino a una planta de proceso y de ahí el café verde es mandado al puerto de embarque. En esas etapas, el café está entonces bajo el control y la responsabilidad provisional de terceros prestadores de servicios (transportistas, planta de proceso, operadores portuarios), aunque la empresa acopiadora conserva la propiedad del producto y la responsabilidad ante el siguiente eslabón de la cadena

En el tercer nivel encontramos a los brokers o importadores, la figura con la que trabajan la mayoría de las empresas tostadoras y que se encarga de organizar la compra y la logística para el transporte del café hasta la empresa tostadora. Dependiendo de los casos, los importadores pueden comprar ellos mismos el café y ser entonces dueños del producto, o pueden actuar solamente como un nexo entre la empresa que produce el café y la empresa que necesita comprar el café. Sin embargo, en ambos casos, su nivel de responsabilidad en la cadena es muy alto. Son





los articuladores de la cadena internacional del café y responsables del producto ante los tostadores. Generalmente, los brokers no realizan ningún proceso o transformación del producto. Solo se encargan de la organización logística. Su responsabilidad termina cuando el café verde está entregado a la empresa tostadora.

El cuarto nivel corresponde a los compradores de la materia prima, que son las empresas tostadoras. La mayoría, como hemos dicho con anterioridad, contratan los servicios de un importador para conseguir el café verde que necesitan. Pero, algunos tostadores compran su café directamente de las organizaciones de productores. Las empresas tostadoras reciben el café verde, lo tuestan, lo muelen y lo envasan para su distribución hacía el último eslabón de la cadena, que corresponde a los distribuidores finales. Los tostadores son los más interesados en conocer el origen y la

DI SICIPIEZZA

DI SIC

calidad del café que van a procesar. Su responsabilidad en cuanto al producto termina cuando venden el café tostado y envasado a las empresas distribuidoras.

El último eslabón de la cadena corresponde a la distribución del café tostado hacía los clientes y consumidores finales. Algunos tostadores pueden distribuir directamente su propio café tostado. Pero, la mayoría comercializa su producto a través de los diferentes circuitos de distribución. A ese nivel puede haber diversos esquemas de comercialización y pueden intervenir una gran variedad de intermediarios mayoristas y minoristas. Esas empresas son las que tienen el contacto más cercano y la responsabilidad directa ante el consumidor final.

Criterios

Todo sistema de trazabilidad debe desarrollarse en base a criterios precisos que permitan ordenar y seguir los flujos del producto en las diferentes etapas de la cadena. La selección y el manejo de esos criterios dependen del perfil y de la orientación comercial de la organización de productores, lo cual depende a su vez de los segmentos de mercados a los cuales apuntan y de los clientes que tienen.

En el sector del café estos criterios se han unificado básicamente en tres:

- Sistema productivo y entorno, por el cual se identifica y separa el café de acuerdo al sistema bajo el cual ha sido producido.
- Calidad, que se evalúa en base al rendimiento físico (porcentaje de café oro, tamaño de granos, número de defectos),

y las propiedades organolépticas del grano en taza (aroma, cuerpo, acidez).

 Origen, que puede hacer tanto referencia al origen geográfico del café, como al grupo social o étnico de los productores. En ambos casos, se trata de identificar y separar los sub-lotes de cafés de acuerdo a su procedencia.

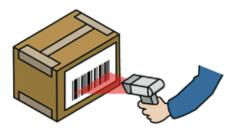
Unidades logísticas

Además de unos criterios para ordenar los flujos de producto, todo sistema de trazabilidad necesita establecer también, unidades logísticas de referencia para su organización. Se trata de definir unidades físicas claramente identificables, separables, ubicables y rastreables que en el caso del café son:

Sacos: El saco constituye la unidad logística de base. Existen diferentes tipos de sacos, para las diferentes etapas de la cadena, desde el almacenamiento del café pergamino realizado por los productores hasta el embarque de los lotes. Los sacos pueden considerarse como unidades individuales o elementos constituyentes de una unidad logística más grande (sublote, lote).



Informe café



- Sub-lotes: representa la unidad logística central para asegurar la trazabilidad de la cadena de suministro de café. Los sublotes están compuestos por un conjunto de sacos. Existen sub-lotes de diferentes tamaños, dependiendo de las etapas de la cadena y de los criterios elegidos por la organización para organizar sus flujos.
- Lotes: constituye la unidad logística más grande en la cadena de suministro de café (en los países productores) y corresponden a la unidad de comercialización para las empresas de productores. Los lotes están compuestos por un conjunto de sacos, procedentes de uno o varios sub-lotes. En los contratos de compra-venta de café verde, los lotes están generalmente asociados a otra unidad logística, el contenedor, que sirve para su transporte marítimo. Pero, puede haber lotes más pequeños y lotes más grandes.

Puntos críticos

Actualmente, los principales cuellos de botella de los sistemas de trazabilidad se encuentran en los países productores, sobre todo a nivel de los primeros eslabones de la cadena. Los principales problemas son:



- La dificultad de controlar los flujos en el campo, lo que a menudo hace difícil poder garantizar al 100% la procedencia y las condiciones de la producción del café en cuestión. Las empresas acopiadoras compran en base a relaciones de confianza con sus proveedores. Pero, siempre hay posibilidades de engaño, mezclas y cambios en el beneficio y el transporte del café.
- La falta de transparencia en el acopio es otro problema importante. La realidad es todavía existen empresas acopiadoras que no demuestran suficiente transparencia en sus sistemas y que compran café de algunos lugares y productores y lo hacen pasar por café de otros orígenes. Algunas empresas tostadoras, para evitar este problema, hace ya algún tiempo que trabajan directamente con los productores, realizando exhaustivos seguimientos a sus producciones para garantizar el origen y calidad del café que luego venderán. Esta tendencia ha arraigado especialmente entre las multinacionales y empresas de gran calibre.









Y en línea con lo anterior, la falta de sistemas de control de las unidades logísticas (sacos, sub-lotes, lotes) y de registro de información en las diferentes etapas y los diferentes procesos de la cadena de suministro, representan también un grave obstáculo para la solvencia de la trazabilidad. Aún y así, es cierto que se está avanzando en este campo, las exigencias se van reforzando y los esfuerzo para mejorar la cadena de la trazabilidad son cada día más patentes.

Marco normativo

El desarrollo de la trazabilidad en el sector agro-alimenticio está impulsado y respaldado por una serie de legislaciones y normas, sobre todo en los países occidentales. Aún y así, y aunque hayan entrado en vigor hace varios años, estas normativas no están aplicadas de manera uniforme en todos los sectores. Las exigencias y el control son mucho más estrictos para algunos productos, para los

cuales se considera que hay más riesgos para la seguridad alimentaria, como la carne, la leche, los productos de la pesca, los huevos y los organismos modificados genéticamente (OMG). En cambio, para otros productos alimenticios, como el café, existen todavía ciertos vacíos y el control es menor. Sin embargo, la tendencia está en la generalización de las exigencias de trazabilidad a todos los productos y una mayor fiscalización de todos los sectores.

Las principales legislaciones en vigor son:

- Unión Europea: Reglamento CE Nº 178/2002, que establece los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, entre los cuales la obligación para las empresas de agro-alimentación de asegurar la trazabilidad de los alimentos, en todas las etapas de producción, transformación y distribución.
- Estados Unidos: Ley de Seguridad de Salud Pública y Preparación y Respuesta al Bioterrorismo (2002), que exige de las empresas agro-alimentarias mantener registros para la trazabilidad de los alimentos.
- Japón: Ley de Seguridad de los Alimentos (2003), que exige trazabilidad de las cadenas alimenticias, para poder rastrear los productos distribuidos en el país y conocer su historia, desde la producción hasta la manufactura.
- A nivel privado, se desarrollaron también normas y estándares para la trazabilidad de las empresas del sector alimentario. Esas normas privadas son de cumplimiento voluntario -ISO 22005, Estándar Global de Trazabilidad GS1,...- pero, pueden constituir una necesidad para poder competir en ciertos sectores y para ingresar a ciertos mercados.

Registro y manejo de información

Por último, el desarrollo de la trazabilidad en la cadena de suministro de cafés especiales exige también la implementación de sistemas y herramientas de gestión de la información más eficientes, para el registro de movimientos de producto (entradas, salidas, traslados, etc.) y procesos (secado, transformación, envasado, etc.). Para todo flujo de producto, los sistemas de trazabilidad deben asociar un flujo

1 2 A		8	
	10		

INFORMACIÓN QUE DEBE ENCONTRARSE DISPONIBLE EN LOS REGISTROS DE TRAZABILIDAD **FASE** INFORMACIÓN HACIA ATRÁS Nombre y dirección del proveedor: Establecimiento Ouién se lo ha Transportistas Importador Persona física Productos recibidos y aceptados: Naturaleza Denominación comercial Formato de presentación Nº de lote/fechas identificadoras ¿Oué ha recibido? T Otras identificaciones existentes Volumen total por producto aceptado R Fecha de recepción de cada producto ¿Cuándo lo recibió? aceptado DE PROCESO A Descripción del proceso z ¿Qué productos se crean o Identificación y denominación de los productos elaborados producen en el establecimiento en función de Identificación de lote o agrupación A la actividad o proceso? Conexión con los mismos y los registros correspondientes a la В trazabilidad hacia atrás y hacia delante I ¿Con qué productos de los Vínculos o relación con los recibidos se han producido? registro.de los productos recibidos L ¿Cuándo fueron producidos? Fecha y, en su caso, hora del proceso ¿Cuánto se ha producido? HACIA DELANTE Volumen total por producto Nombre y Dirección del destinatario: D Establecimiento ¿A quién lo ha vendido? Transportistas Exportador A Productos suministrados Naturaleza de los productos D Denominación comercial ¿Oué es lo que ha vendido? Formato de presentación Nº de lote/fechas identificadoras Otras identificaciones existentes ¿Cuánto ha vendido? Volumen total de cada producto ¿Cuándo lo ha vendido? Fecha de la transacción (fecha de envío)

de información, que documente movimientos y procesos en las diferentes etapas de la cadena. Los sistemas de gestión de la información están estrechamente relacionados con los sistemas de codificación e identificación de las unidades logísticas y su arquitectura debe estar pensada conjuntamente con la organización de los flujos y los procedimientos de trabajo.

Por eso, en los últimos años se multiplicaron las iniciativas para el desarrollo de programas informáticos (software) para una gestión más eficiente de la información. Estos programas facilitan el registro y proceso de información, al vincular los datos de toda la cadena y al permitir la automatización de muchas operaciones entre los diferentes sistemas. Para ser considerados un buen software deben permitir disponer de información en tiempo real y generar todos los reportes requeridos por la misma empresa y por sus socios de la cadena.

Redacción

Fuente: "Trazabilidad en la cadena Agro-Comercial: conceptos y experiencias" de Nicolas Léger para Volens.org