

SLOW FOOD COFFEE COALITION

DIRECTRICES PARA UN CAFÉ BUENO, LIMPIO Y JUSTO



VARIEDAD DE PLANTAS DE CAFÉ

El material vegetal (semillas) destinado a la creación de nuevas plantaciones y para la renovación debe proceder directamente de los productores. En caso de que el material vegetal sea suministrado por los productores a los trabajadores de los viveros, estos últimos deben ser capaces de garantizar la trazabilidad completa de la cadena de suministro: desde la región, a la zona exacta, hasta los productores individuales.



TÉCNICAS DE CULTIVO

El café Slow Food Coffee Coalition de especies arábicas (*Coffea arabica*) se cultiva exclusivamente en altura (dependiendo de las características de cada zona y de las catas comparativas a gran altitud, se indica la altitud mínima). El clima tendrá que ser sub-tropical y ecuatorial, caluroso bastante húmedo, con una temperatura entre 15 y 30 °C, con fuertes lluvias en diferentes períodos de las estaciones secas.

EL CAFÉ DEBE CULTIVARSE A LA SOMBRA

El sistema de cultivo es el tradicional: las plantas deben crecer en un sistema de consolidación con plantas herbáceas, arbustivas y arbóreas. Es recomendable utilizar al menos 5 especies diferentes de árboles y arbustos de origen local. Es importante utilizar legumbres, que además de garantizar una sombra adecuada, son útiles para la nutrición de las plantas de café, gracias a su acción de fijación de nitrógeno. La creación de nuevas plantaciones de café no debe reemplazar las áreas boscosas naturales circundantes, sino integrarse. Por lo tanto, el café de Slow Food Coffee Coalition protege la biodiversidad local y los productores obtienen no sólo café, sino también frutas y madera de sus tierras. El suelo no debe dejarse desnudo, sino cubierto por el sustrato de residuos procedentes del cultivo del café y de plantas relacionadas que, si están sanos, no deben ser retirados del campo, con el fin de reducir la oscilación y aumentar el contenido de sustancias orgánicas del suelo. Este sistema diferenciado también garantiza el mantenimiento del hábitat de algunas especies de insectos y aves útiles.

EL CULTIVO DEBE SER SOSTENIBLE

Las técnicas de fertilización deben, en cualquier caso, minimizar los vertidos externos, especialmente en lo que respecta al uso de productos químicos sintéticos promoviendo, por ejemplo, el uso de fertilizantes orgánicos y la explotación de residuos vegetales en la parcela. La lucha contra los fitófagos y los parásitos debe seguir preferentemente técnicas de defensa biológica (por ejemplo, trampas, maceradas) y, si no son suficientes, la posibilidad de utilizar productos químicos sintéticos se evaluará caso por caso, minimizando el impacto. Está prohibido el uso de productos químicos sintéticos para la escarda, que debe llevarse a cabo a través de la selección y recogida manual.



LA COSECHA

La recolección debe ser manual, selectiva y sólo se refiere a bayas maduras de color rojo brillante (no semillas verdes o maduras), esto implica la necesidad de realizar múltiples pasos. Se deben eliminar bayas demasiado maduras y/o no sanas.



EL PROCESAMIENTO

CAFÉ NATURAL – *DRY PROCESSING*

Ocho horas después de la recogida, como máximo, los frutos deben colocarse en camas elevadas provistas de una red metálica para facilitar que pase el aire. El producto debe desplazarse cada 2-4 horas para así favorecer el secado adecuado, hasta que se alcance un nivel de humedad entre el 8 y el 12%. Por la noche, o en caso de lluvia, hay que tapar el producto con telas. En este momento el producto debe desgranarse, limpiarse, seleccionarse (solo los granos sanos) y ensacarse.

CAFÉ LAVADO Y SEMILAVADO - *WET PROCESSING AND SEMI-WASHED PROCESSING*

La pulpa de los frutos debe comenzar dentro de las 6 horas posteriores a la cosecha, como muy tarde. Una vez desempolvada, la fermentación debe realizarse inmediatamente. En el caso de los cafés lavados, los granos deben lavarse repetidamente en agua corriente; en los semilavados, el lavado se reduce al mínimo, y los granos se dejan con parte del mucílago en la fase de secado. El beneficio húmedo debe minimizar los volúmenes de agua utilizada y el agua «miel» debe ser tratada, recuperada y reutilizada reduciendo la posibilidad de convertirse en una fuente de contaminación. La pulpa del café debe tratarse para que no perjudique el medio ambiente y, en la medida de lo posible, se utilice como recurso para la producción de otros productos (como hummus y exudados para el abono foliar). La fermentación necesitaría una temperatura de 23-25 grados, que no ha de sobrepasarse. No se permite mezclar diversas remesas en diferentes puntos de fermentación. Tras la fermentación, los granos se ponen a secar hasta que alcancen un nivel de humedad final de 11 – 13%. Se aconseja el uso de camas africanas y de secadores solares. Por el contrario, no se permite el uso de secadoras mecánicas que utilicen combustibles fósiles o leña. Es importante eliminar los granos negros dañados que se resaltan durante el secado. En este punto, el producto debe desgranarse, limpiarse, seleccionarse (solo los granos sanos) y ensacar en sacos de yute, solo cuando está completamente seco.

CAFÉ DE MIEL - HONEY PROCESSING

Similar al método de semilavado, el mucílago no se retira completamente, sino que se seca junto a los granos. Según el porcentaje de mucílago que se deje en los granos en fase de despulpado se pueden obtener diversas variantes de elaboraciones de miel: blanca (10%), dorada (25%), amarilla (50%) con una exaltación de notas aromáticas, roja (75%) con exaltación de los aromas afrutados y de flores, negra (100%) con más cuerpo.



TRAZABILIDAD Y CONTROLES

Los productores de café Slow Food Coffee Coalition se organizan para controlar la cadena de suministro de su café, al menos hasta café verde (es decir, café seco y al que se le retira el pergamino, vendido por los productores en el mercado): de hecho, es importante garantizar la trazabilidad de la granja individual hasta el momento de la comercialización. Es obligatorio para los fabricantes tener un sistema de control de calidad del producto. La Slow Food Coffee Coalition propone, a todas las comunidades de productores afectados, la creación de un control participativo de los sistemas de garantía participativa (PGS) por parte de la Slow Food Coffee Coalition. Uno de los objetivos es conseguir ahuecamiento *-cupping-* en la plantación.



RESPECTO A LA CULTURA INDÍGENA Y DIFERENCIAS RACIALES Y SOCIALES

La actividad agrícola de la producción de café debe elevar la calidad de vida y el bienestar socioeconómico de los productores y trabajadores, tanto permanentes como temporales, y de sus familias, aumentar el valor de la tierra, reforzar el papel de las mujeres e incentivar a las generaciones más jóvenes para que no abandonen las tierras de producción. Al mismo tiempo, debe respetar las realidades indígenas y su cultura, respetando el vínculo con su territorio. La actividad de los productores de café debe garantizar la no discriminación por motivos de origen social, nacionalidad, sexo, posición política, afiliación sindical o cualquier otro.

Los hijos de los productores ocasionalmente pueden ayudar a los padres de familia a llevar a cabo sus actividades productivas, cuando esto representa una actividad educativa y de capacitación, acompañada de asistencia a la escuela. Queda prohibida cualquier forma de explotación del trabajo infantil. Cualquier forma de esclavitud moderna queda prohibida.



INTERMEDIACIÓN

Es importante limitar al máximo los intermediarios comerciales, garantizando un mayor control de la calidad del café y el precio final a los productores y unos menores tiempos de almacenamiento del producto.



PRECIO JUSTO Y DIFERENCIADO

La calidad y el acortamiento de la cadena de suministro permiten a los productores obtener un precio más rentable para su café. Los productores individuales deben ser informados de cómo se compra y paga su café y del precio final que tendrá en el mercado. También necesitan ser capaces de evaluar la calidad de su café para lograr una negociación basada en la calidad.

El precio mínimo que se paga a los productores es el establecido por Comercio Justo, pero el café Slow Food Coffee Coalition trabaja para obtener precios más altos, relacionados con la calidad, origen y trazabilidad del producto.

COMPROMISO - SISTEMA PARTICIPATIVO DE GARANTÍA

Yo/Nosotros: _____ (Nombre del agricultor/comunidad) declaramos y afirmamos que apoyamos y perseguimos activamente los principios de las directrices anteriores para un "Café bueno, limpio y justo", tal y como los describe la Slow Food Coffee Coalition y los principios descritos en el Manifiesto de la Slow Food Coffee Coalition, y que estos principios nos fueron explicados.

Declaro/declaramos además que:

Declaro/ declaramos además que:

- He/hemos leído y comprendido las "Directrices de la Slow Food Coffee Coalition para un café bueno, limpio y justo" y las "Directrices de la Slow Food Coffee Coalition para el café PGS" y que nuestros métodos de cultivo se ajustan a los requisitos enumerados en ellas.
- Yo/nosotros aceptamos someternos a la constitución y seguir las actividades de un Sistema Participativo de Garantía en _____ (nombre de la Comunidad).
- He/hemos leído y comprendido el "Código de uso de la marca de la Slow Food Coffee Coalition".
- Yo/nosotros declaro/declaramos que los miembros y la formación de nuestro SGP comunitario son los siguientes

_____ (nombre de la Comunidad) Formación del Comité Ético:

Administrador del grupo (nombre y apellidos) _____

Miembro (nombre y apellidos) _____

Miembro (nombre y apellidos) _____

Miembro (nombre y apellidos) _____

Miembro (nombre y apellidos) _____

Miembro (nombre y apellidos) _____

Fecha

Lugar

Firma del agricultor/comunidad/marcas distintivas

Yo, _____ debidamente autorizado por la Slow Food Coffee Coalition, declaro haber sido testigo del compromiso del socio/grupo arriba indicado.

Nombre: _____

Designación: _____

Firma: _____