

Enero 2021 No.309 Fundador y Director: Juan Camacho Reyes

## Inundemos las redes con esta cinta



Sin un agricultor no hay comida







# Las mejores experiencias

Ruta del Café • Visita al Pico de Orizaba • Descenso en río

Informes y Reservaciones: (273) 734 1533 y 800 712 5300 Carr. Huatusco - Conejos km 2, 94100, Huatusco, Ver.

Tu próxima aventura vívela en





Amigos lectores de CAFÉS DE MÉXICO, este año 2021 es el inicio de otro estilo de vida, con cambios en lo social, en lo económico, en lo comercial y en general una nueva estructura que se ira acomodando de acuerdo a las circunstancias. Para el café en el campo nada cambia, la naturaleza no entiende de los males humanos, requiere abono y hay que aplicarlo, requiere limpia y hay que hacerla, la cosecha y hay que levantar el café. Para los productores, les espera el cambiar su estrategia comercial por el precio bajo, cambiar a cafés de especialidad, para obtener un mejor precio, y al que no pueda hacer este cambio solo le queda seguir con su venta a los comercializadores de costumbre, sin que se vea un cambio de mentalidad.

Por años, o casi siempre desde que el café se cultivó en México han existido los intermediarios, dadas las características de las zonas productoras y estas prácticas no han llevado a las comunidades de productores de café a una vida honrosa, se ha vivido en la supervivencia, con nuestra mejor mano de obra sirviendo en el extranjero, afortunadamente grandes generadores de divisas que éstas han servido para nivelar las carencias, que en el caso del café son muchas.

Al respecto se ha dicho mucho y se han dado todas las recomendaciones, sin que funcionen como se cree, todo es mera retórica, en la práctica las condiciones de vida son igual con un futuro incierto, se necesita la organización de los productores primarios, para poder capitalizar en conjunto, la realización de un verdadero sector productor organizado y que deje de ser presa de los abusos en el pago de su producto.

La visión de los grandes comercializadores de café, es la de no dejar cabos sueltos en el manejo y control de este negocio, donde la importancia de mantener contactos en la política es esencial, esto último es algo que los productores a falta de organización no han tenido y es ahí precisamente donde esta una de las fallas. Actualmente y aprovechando el cambio de estructura del gobierno federal actual, se cuenta con aliados en las secretarías clave para normar el sector cafetalero como es el caso de la de Bienestar, Economía y Sader, por mencionar algunas, se está dejando de aprovechar estos aliados que por su trayectoria tienen un compromiso con los productores de café, son gente que conoce muy bien la estructura del sector cafetalero y estando en esos puestos es de justos hacer algo por el café.

En estos momentos la AMECAFÉ, junto con el Sistema Producto Café Nacional, aglutina a toda la cadena productiva del café, esta asociación como heredera de la representatividad sectorial, que ha ido a la baja en sus actividades representativas del sector es y ha sido presa de ataques continuos y permanentes, de tal manera que tal parece que desaparecerla sería lo que se busca, y nos preguntamos que sería si esto sucede, dicen que espacio que no se ocupa, alguien viene y lo ocupa, después de la AMECAFÉ y el Sistema Producto Café Nacional, solo vemos otra que por su representatividad pueda suplantarla y de hecho se le ha dado representatividad a nivel internacional para que esto pueda suceder sin tomar en cuenta que los Sistemas Producto son una necesidad marcada por la Ley de Desarrollo Rural y Sustentable y la AMECAFÉ como brazo ejecutor de programas de apoyo al desarrollo de la caficultura es elemental para la organización gremial y representatividad de los cafetaleros que pertenecen a la misma.

En fin este tema da para más, por el momento comentar de los ataques que se mantienen permanente y en diferentes frentes hacia la AMECAFÉ nos demuestran el gran interés de mermarla o desaparecerla.

Los dirigentes de la AMECAFÉ y de los Sistema Producto Café Nacional, han resistido lo cual demuestra también el interés de que aunque la lucha sea fuerte la resistencia y la continuidad de las instituciones actuales es lo que más importa al sector productor. Para su desarrollo y progreso.

¡Feliz Año 2021!



## DIRECTORIO

### DIRECTOR GE NERAL Juan Camacho Reve s

## DIRECTOR C OMERCIAL

José Luis Camacho Reye s

## **INFORMACIÓN**

Lic. Laura B. Camacho Carmon a

### INTERNACIONAL

Lic. Rocío G. Camacho Carmona

### REDACCION Y DISEÑO

Lic. Gerardo Camacho Barona Lic. Fernando Cama cho Barona

### ASESOR DE PRODUCCIÓN

+ Lic. Gonzalo Ant onio Zep eda Re yes

#### ASESOR LEGAL

Lic. W. Rafael García Mon taño

## ASESORÍA ADMINIS TRATIVA

C.P.A. Francisco Valerio Mejía C.P. Francisco Javier Pérez Sánc hez

Exclusividad del Título 2098-91,
Licitud de Contenido No . 1964,
Licitud de Título No. 3066,
Franqueo P agado,
Publicación P eriódica , Reg. PP09-15 9
Es una public ación mensual que
aparece los días 10 de cada mes
Año XXXIII, Tiraje 5,000 ejempla re
Distribución Internacional
U.S.A., Alemania , Japón , Brasil,
Colombia y Centroamé rica.

\*Los Artículos Firmados Son Responsabilidad Del Autor.



cafemex@cafesdemexico.com







WWW.CAFESDEMEXICO.COM







- EDITORIAL
- 5 PRECIOS PROMEDIO PAGADOS ACTUALMENTE A LOS PRODUC TORES DE CAFÉ DE LA REGIÓN COATEPEC -XALAPA, VERACRUZ.
- 8 Tecnología en el café y la innovación tecnológi ca.
- 10 Charla cafetalera con el Ing. Santiago Arguello
- 12 En diciembre subieron los precios del Arábica OIC
- 13 Primer seminario de cafeticultura sostenible, cambio climático y cafés de especialidad., en la ciudad de Totutla Veracruz
- 16 Charla con Ventura Ordoñez Director de Gruppo Berlingo México
- 26 ACUERDO que establece las mercancías cuya importación está sujeta a regulación por parte de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, así como la emisión del certificado de origen para la exportación de café.
- 29 Charlas Cafetaleras con Fernando Celis

# PRECIOS PROMEDIO PAGADOS ACTUALMENTE A LOS PRODUCTORES DE CAFÉ DE LA REGIÓN COATEPEC -XALAPA, VERACRUZ.

Fernando Celis

Para el 29 de diciembre el precio promedio ponderado pagado por un kilo de café convencional en cereza fue de 8.40 pesos. Con un rendimiento de 250 kilos y un costo de Beneficiado húmedo de 220.00 pesos seria el equivalente de un quintal de pergamino a 2320.00 pesos (43.35 pesos el kilo). A un tipo de cambio de 20.00 pesos por dólar serían 116.00 dólares.

El quintal de pergamino con factura se está pagando en la zona de más producción que es Cosautlan a no más de 2300.00 pesos. En la región, el cereza se paga un poco mas para desincentivar la pergamización y la mayoría del café se vende en cereza.

El 29 de enero la posición marzo en la Bolsa del café de N.york cerró a 125.20 dólares las 100 libras. El precio promedio ponderado de los cafés Arábigos Lavados Otros Suaves en fisicos se colocaron segun el ultimo reporte de la OIC del 22 de diciembre en 159.39 dólares las 100 libras. En este grupo se incluyen los precios del café mexicano.

Contra 124.20 dólares las 100 libras para el 22 de diciembre se tendría un diferencial positivo del conjunto de cafés Arábigos Lavados Otros Suaves de 35.2 dólares por las 100 libras.

Entre el precio en físicos de los otros suaves de 159.31 dólares por 101.41 serían 161.6 dólares para comparar contra el precio del café pergamino en la región.

La diferencia entre 161.6 dólares y 116.0 serían 45.6 dólares. En una encuesta realizada en los últimos años en la región se tendría un promedio de unos 35.00 dólares que aplican los compradores como gastos de comercialización incluyendo los de exportación, utilidades y menor precio de los desmanches. Actualmente se estima que los precios en físicos promedio de exportación estarían entre 5.0 y 10.0 dólares por debajo

del promedio de los Otros Suaves.

En esta cosecha se presenta nuevamente la situación negativa del esquema de comercialización que afecta a los productores de café convencional en México; las compañías que controlan la mayoría del café mexicano de exportación venden a precios menores que el promedio de los Otros Suaves, se aplican mayores gastos de comercialización como si todo el café se exportara cuando buena parte va al consumo interno y serían menos gastos y además actualmente se tiene una peso mexicano mas apreciado ante el dolar y no corresponde con el aumento interno de la inflación y debería estar a cuando menos 22.00 pesos por dólar.

En México deben mejorarse los precios promedio de los cafés de exportación y debe reducirse lo que se aplica como gastos de comercialización.

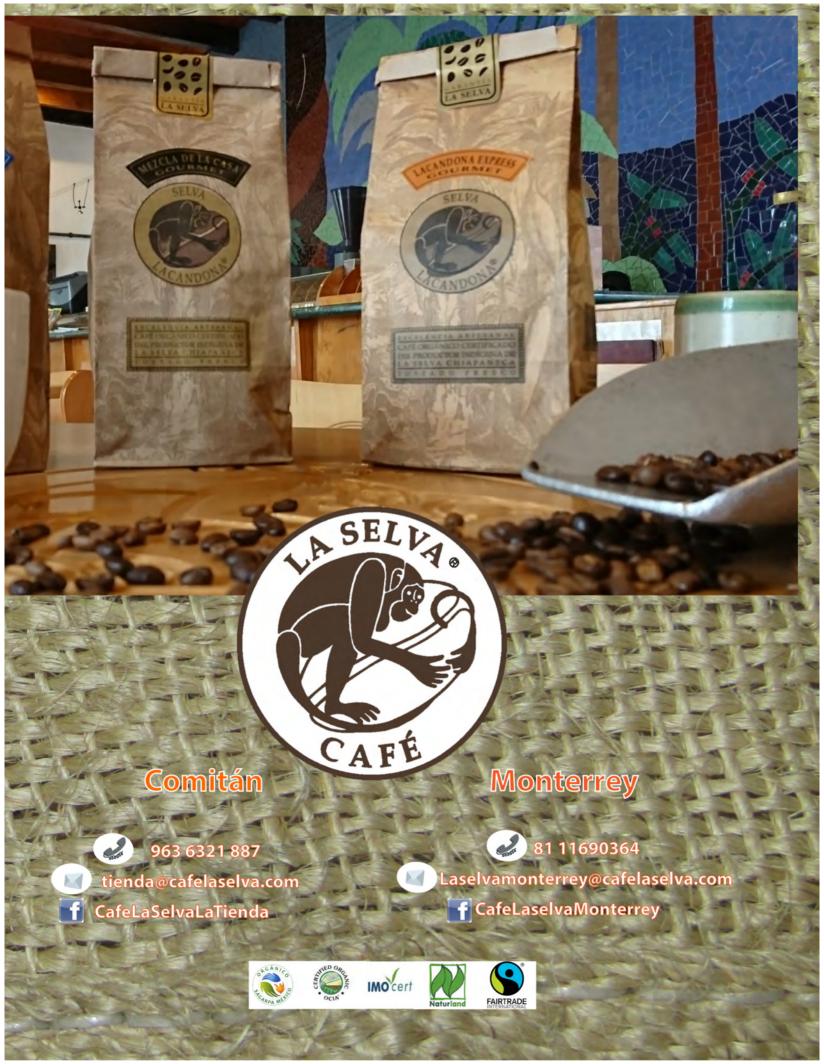
Por ejemplo si el café mexicano se vendiera al promedio de los Otros Suaves, serían actualmente 165.6 dólares de referencia y si se aplicaran no más de 30.0 dólares en promedio de gastos de comercialización, el monto de pago al productor en las regiones de mayores precios sería de unos 135.6 dólares que a 20.00 pesos serian 2712.00 pesos por quintal de pergamino convencional. Con el tipo de cambio a 22.00 serían 2983.00 pesos.

No serían precios justos ni el precio adecuado para los productores pero serían los mínimos para que se sostuviera y mejorará la producción del café convencional.

Los precios de los cafés llamados especiales deberían tener también mayores precios y mas productores deberían vender su café en estos mercados.









TECNOLOGÍA EN EL CAFÉ

En esta nueva entrega de «Charlas de Café», el señor Juan Camacho de nueva cuenta hace la cordial invitación a Don Fausto Cantú, quien nos va a hablar acerca de la tecnología en el café y la innovación tecnológica.

### **Don Fausto Cantú:**

En primera el comercio, es una constante intercambiar bienes y servicios por otros bienes y servicios, esta moneda o sea con trueque, a manera tradicional o sea cuando vio las monedas que están surgiendo, es la innovación tecnológica como constante, la otra es la guerra, no solo la guerra armada, porque griego, la palabra polémica significa eso, polémica es guerra, entonces la polémica, la competencia vale en un momento dado... (2:11), entonces con esas dos constantes es tenemos que manejar, la tecnología es una de ellas.

¿Cómo ha evolucionado nuestra tecnología cafetalera mexicana?, avanzó, no sólo es válido para el cultivo del café, para la cuestión agronómica, sino también para el propio beneficio y también para la industrialización, que atiende a la otra parte del asunto del consumo del café.

Vamos transversalmente en todo proceso del café atendiendo las mejoras tecnológicas.

En el caso del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Organismos de Investigación y Edu-

cación Superior, Organismos de las Entidades Federativas y Entidades Municipales para actualizar esta tecnología que se editó hace 25 años, que se reeditó en algún otro tiempo, que se ha actualizado, que la información sea dispersa, es la repartida del diagnóstico, a efecto de que podamos mejorar la competitividad del café mexicano, esa tecnología al mejoramiento de productividad, no solo en esa parte agronómica de beneficio, sino también en lo comercial.

#### Don Juan Camacho:

Cualquier problema, sobretodo en los países productores que tengan en ese momento, afecta a la bolsa inmediatamente, ya es más ágil la información y todos debemos estar en ese camino, de quién debe proporcionar esa información, para beneficio del sector cafetalero mexicano en este caso, si bien es cierto los privados tienen acceso a toda la información, los grandes comercializadores tienen acceso a toda la información de todo el mundo.

Aserca es el que proporcionaba esa información, pero tiene meses que ya no se da seguimiento, muy útil esa información aunque no era al 100% el porcentaje que daba de informe, era muy práctico y muy útil para la comercialización del café.

### **Don Fausto Cantú:**

Hicimos una propuesta integral orgánica, publicamos un libro para que se hiciera la bolsa del café, en 1973 se creara Aserca, proyecto que presentamos al Gobierno del Licenciado López Portillo, propusimos entre otros mecanismos las bolsas como su financiamiento, esto también es tecnología.

### **Don Juan Camacho:**

El que tiene más información es el que negocia mejor su producto, lo comercializa.

La tecnología se aplica desde la investigación, las nuevas técnicas de investigación, las nuevas técnicas de cruces genéticos en cuanto a las variedades, ha habido tantos cambios desde hace 40 o 50 años a la fecha que perdura la necesidad de combatir en mejorar las variedades y la producción del café y la calidad, el ser humano siempre está en esa innovación constante, la duda, el motor de todas las innovaciones, dudamos y crecemos.

#### **Don Fausto Cantú:**

Hay que crear las Instituciones de Fomento que desaparecieron en todos los órdenes,

para eso hay que legislar ya en otros términos y para que eso sea democrático hay que hacer un congreso, en lo que se encuentra en el congreso permanente o convención de cafetaleros, sea permanente y democrática, hay que tener los mecanismos financieros, para que no haya pretexto de que no haya dinero y así la gente tenga incentivo para producir.

La tecnología no solo es agronómica o industrial o de beneficio, es comercial también, la organización de los productores, también hay tecnologías educativas, los jóvenes en el campo tienen que irse educando en los nuevos enfoques de la cafeticultura.

El orden económico, social, tecnológico, político después de esta pandemia ¿va a cambiar?, eso ya lo estamos viviendo el uso y el manejo del dinero café, hay que empezar a explorar la moneda virtual electrónica que llaman Bitcoin, explorar en materia del café y de estos productos de Caliz y asociados, porque no solo de café va a vivir el cafeticultor, se requiere un policultivo de especies no competitivas en el mismo ecosistema, esas son las nuevas tendencias tecnológicas-agronómicas-ecológicas.





## Charla cafetalera con el Ing. Santiago Arguello

Cafés de México nos trae a un gran invitado, nos referimos al Ingeniero Santiago Arguello, Director General del Fomento a la Agricultura SADER, quien ha participado dentro del sector cafetalero, al igual que en algunas grandes empresas comercializadoras de café, actualmente lleva varios años funcionando como el enlace y el encargado de toda el área de café con las autoridades de SADER, anteriormente en SAGARPA.

– J. C: El tema inicial sería esta situación del café que se ha visto desde hace varios sexenios en que nace la oportunidad o se crea las esperanzas de crear un organismo que rija al café y pues se han hecho varios intentos el sexenio pasado, tú participaste en alguno en el final que se hizo un estudio muy concienzudo con una serie de entrevistas con toda la gente que participa en el sector a nivel cupular, se quedó en el tintero no se vio el resultado, hoy un Senador de Chiapas hace una propuesta para crear ese organismo y así mismo hay otra propuesta de Veracruz de crear también el mismo organismo, ¿qué nos puedes decir en este sentido, cómo ven las autoridades esa situación?

– S. A: Hay varios antecedentes en relación a esta iniciativa que definitivamente responde a una demanda genuina del sector que es fortalecer la institucionalidad para el sector café y nosotros reconocemos que merecía que es legítima puesto que el peso no solamente por lo que representa el cultivo del café en el mundo y en México y sobretodo en la región sur-sureste de nuestro país de las regiones cafetaleras, no solamente se produce un café de alta calidad, pero también muchos de los productores, los más de 500 mil productores que hoy tenemos en el sector y que de la mano con sus familias son guardianes de una alta biodiversidad en los bosques de niebla de todas estas regiones cafetaleras.

Se pretendía lograr un decreto presidencial lo cual se sigue pretendiendo, es cierto que eso tiene un proceso jurídico, lo cual tendrá que tener un consenso y el visto bueno de la consejería jurídica de presidencia, ahí se quedó esta iniciativa, hoy que el senador chiapaneco nos hace el favor de poner en la mesa esta discusión, personalmente nos piden como cabezas de sector la opinión y los comentarios y sugerencias que pudiéramos tener.

El tema de la pandemia nos ha hecho priorizar los recursos no solamente de una Secretaría sino en el ámbito federal para atender lo que hoy es prioridad que es salvar vidas, el tema de la salud pública, las vacunas, hay que tener paciencia y desde luego esto madurará para que cuando sea el momento apropiado y la coyuntura lo permita esto se vuelva una realidad.

- J. C: ¿Qué apoyo se está recibiendo de parte de las autoridades el productor actualmente?.
- S. A: Como ya muchos productores que han venido siendo atendidos en el pasado, saben que en esta administración tenemos un mandato que es llegar de manera directa al productor los apoyos, iniciamos una transición de lo que venía siendo todo el padrón cafetalero que prevalecía en el SIAP y consensuado con AMECAFÉ donde también se tomó en cuenta todo el padrón de productores que están comercializando en un afán de legitimar y darle certeza a los verdaderos productores, se creó este padrón llamado Subicafé el cual fue incorporado y validado inclusive en las diferentes regiones cafetaleras y se incorporó al programa de producción para el Bienestar, en este programa que actualmente coordina el subsecretario Víctor Suárez, se han incorporado los productores que están trabajando hoy en día sus plantaciones, están comercializando que son productivos y a través de este padrón y de la mecánica operativa que tienen, se les está haciendo llegar su pago directamente a ellos que corresponde a 5000 pesos para que puedan invertir tanto en la renovación de sus plantaciones y en el manejo sanitario, inclusive jornales para que puedan trabajar y darse autoempleo con un enfoque 100% productivo.

Estamos trabajando la parte de promoción al consumo de mercado reconociendo que con la pandemia hemos tenido algunas contingencias sobre todo en lo que hoy es punta de lanza, principalmente para cafés finos y especiales y que tiene que ver con el consumo de barras de café en cafeterías y que desafortunadamente son las que han tenido que cerrar por la contingencia sanitaria por Covid 19, estamos trabajando en esos programas de promoción al consumo del café para mantener ese dinamismo y todas esas iniciativas de comercio justo.

El Secretario formalizó un grupo de trabajo para el ordenamiento y manejo de riesgo en el tema de granos, ahí el Secretario nos instruyó trabajar junto con la Banca de Desarrollo con la Banca Comercial a través de la Asociación de Bancos de México para diseñar esta estructura, que permitiera una ventanilla y hoy está operando, permitió una ventanilla de acceso a coberturas, se puso un fondo de garantías

que permite accesar mejores condiciones de financiamiento para acceder a estas garantías, a estos instrumentos de manejo de riesgo. En el caso del café no ha repuntado lo suficiente para promover para que el productor se anime en estos momentos a comprar una cobertura dada la incertidumbre de la pandemia por el tema de la demanda que estamos monitoreando. No hay un subsidio pero sí están estas garantías que permiten estas mejores condiciones.

¿Se está haciendo algo al respecto para arraigar a la gente en su predio a trabajar?.

- S. A: El tema padrón, hay que reconocer que los padrones están vivos, porque aún cuando tuviéramos un padrón al centavo no exime de un año para otro haya una división de la tierra, ya sea porque el padre heredó, debe ser un procedimiento más que un padrón de actualización año tras año y que permita de manera sistemática y voluntaria a cada productor, a cada nuevo actor ya sea como familia o bajo un procedimiento legal darse de alta o baja, es un procedimiento del que tenemos que recurrir, a través del SIAP hemos hecho un esfuerzo por muchos años. Por otro lado el tema de cambio generacional es parte también de nuestro Plan Nacional de Desarrollo de la administración del Presidente AMLO y que se refleja en los programas sectoriales de las diferentes dependencias, en este caso de agricultura. Para que los jóvenes se queden en el campo necesitan ver rentabilidad, progreso y no hablamos propiamente de café, en todos los cultivos, en todas las actividades: sector pecuario, agrícola, pesquero, acuicultura, por eso hemos iniciado esta campaña de celebrar a los productores como verdaderos héroes de la alimentación, pues a pesar de la pandemia los alimentos siguen llegando, dentro de esta contingencia sanitaria la agricultura ha sido una actividad esencial.

## Informe del mercado de

# Café



diciembre 2020

## En diciembre subieron los precios del Arábica

En diciembre el precio indicativo compuesto de la OIC subió un 4,6%, a 114,74 centavos de dólar EE UU por libra, debido a que los precios indicativos del grupo de los Arábica aumentaron. El mayor aumento se observó en los precios de los Brasil y Otros Naturales, del 8%, a 114,96 centavos, que fue el mayor promedio mensual desde diciembre de 2019, cuando llegaron a 126,36 centavos. Los precios de los Suaves Colombianos aumentaron un 5,7%, a 170,44 centavos, y los de los Otros Suaves un 4,7%, a 157,81 centavos, más altos los dos que su media respectiva en diciembre de 2019. En cambio, los precios del Robusta descendieron un 0,5%, a 72,04 centavos. El total de exportaciones efectuadas en los dos primeros meses del año cafetero 2020/21 fue un 6,5% más alto, de 20.2 millones de sacos, que el de ese mismo período el año anterior, en el que las exportaciones de todos los grupos descendieron,

excepto las de Brasil y Otros Naturales, que aumentaron un 23,1% y fueron de 8,31 millones de sacos. Debido probablemente a la pandemia covid-19, en el año cafetero 2019/20 las importaciones efectuadas por los Miembros importadores de la OIC y los Estados Unidos disminuyeron un 4,5% y fueron de 129,98 millones de sacos. Aunque las importaciones de café verde y tostado descendieron en el año cafetero 2019/20, las de café soluble aumentaron un 1% y fueron de 14,4 millones de sacos. En el año cafetero 2019/20 las reexportaciones de los Miembros importadores de la OIC y de los Estados Unidos aumentaron un 0,4% y fueron de 46,93 millones de sacos.

Gráfico 1: Precio indicativo compuesto diario de la OIC 130 125 120 115 105 100 95 90 85 Dec-18 Mar-19 Jun-19 Dec-19 Mar-20 Jun-20 Sep-20 Dec-20



Primer seminario de cafeticultura sostenible, cambio climático y cafés de especialidad., en la ciudad de Totutla Veracruz

Aproximadamente 100 personas entre técnicos, productores y líderes regionales de la UNPC-CNC, se reunieron en la cd. De Totutla, Veracruz para ser participes del seminario de cafeticultura debido al gran interés por la producción de cafés de especialidad y un mejor canal de comercialización.

Cabe mencionar que los cafés de especialidad, son regiones producidos principalmente por pequeños producto- UNPC-CN

res ya que son micro lotes, principalmente producidos y beneficiados de manera artesanal los cuales se ofrecen a los mercados internacionales y deben contar con características muy particulares, ya que los mercados de cafés de especialidad son muy exigentes y consumidos en su mayoría por conocedores que saben apreciar la calidad del café y valoran el trabajo de los productores.

Gracias al compromiso del Dip. Ismael Hernández Deras presidente de la Confederación Nacional Campesina y a José Julio Espinosa Morales presidente de la Unión Nacional de Productores de la CNC. Se logro llevar a cabo el pasado 21 y 22 de septiembre el primer seminario de cafeticultura sostenible, Cambio climático y cafés de Especialidad., en la ciudad de Totutla Veracruz ubicado en la zona central del Estado, donde tuvieron a bien reunirse líderes de todas las regiones cafetaleras agrupadas a la UNPC-CNC en el estado. Quienes coinciden



que el café es una forma de vida y como tal debemos de buscar mejores oportunidades y mercados que remuneren mejor el aromático logrando a si darle el valor que en verdad se merece el trabajo de los productores de café.

El seminario fue impartido por el Ing. Enrique López Aguilar de finca chelín del Estado de Oaxaca, presidente de IINOVACAFE, presidente de AGLOCLUS-TER cafés de especialidad de Oaxaca, y presidente del consejo mexicano de cafés Extraordinarios además de ser catador Q grader.



Aproximadamente 100 personas entre técnicos, productores y líderes regionales de la UNPC-CNC, se reunieron en la cd. De Totutla, Veracruz para ser participes del seminario de cafeticultura debido al gran interés por la producción de cafés de especialidad y un mejor canal de comercialización.

Cabe mencionar que los cafés de especialidad, son producidos principalmente por pequeños productores ya que son micro lotes, principalmente producidos y beneficiados de manera artesanal los cuales se ofrecen a los mercados internacionales y deben contar con características muy particulares, ya que los mercados de cafés de especialidad son muy exigentes y consumidos en su

mayoría por conocedores que saben apreciar la calidad del café y valoran el trabajo de los productores.

Gracias al compromiso del Dip. Ismael Hernández Deras presidente de la Confederación Nacional Campesina y a José Julio Espinosa Morales presidente de la Unión Nacional de Productores de la CNC. Se logro llevar a cabo el pasado 21 y 22 de septiembre el primer seminario de cafeticultura sostenible, Cambio climático y cafés de Especialidad., en la ciudad de Totutla Veracruz ubicado en la zona central del Estado, donde tuvieron a bien reunirse líderes de todas las regiones cafetaleras agrupadas a la UNPC-CNC en el estado. Quienes coinci-

den que el café es una forma de vida y como tal debemos de buscar mejores oportunidades y mercados que remuneren mejor el aromático logrando a si darle el valor que en verdad se merece el trabajo de los productores de café.

El seminario fue impartido por el Ing. Enrique López Aguilar de finca chelín del Estado de Oaxaca, presidente de IINOVACAFE, presidente de AGLOCLUSTER cafés de especialidad de Oaxaca, y presidente del consejo mexicano de cafés Extraordinarios además de ser catador Q grader.





# MAQUINARIA Y SERVICIOS TREJO S.A. DE C.V.

HIMENEA

ZARAGOZA NO. 29. ZACATLAN, PUE. C.P. 73310 TEL: 01 (797) 9-75-08-45 TEL./FAX: 01 (797) 9-75-37-63 e-mail: mstrejo@hotmail.com www.tostadorestrejo.com

## **Tostadores**

Lecho Fluidizo Pirómetro Limpia pelicula parda Fácil uso Tostado perfecto Encendido electrónico Detector de flama Tiempos rápidos (5-8 minut Acero inoxidable Enfriado express



**Básculas** dosificadoras

pesa y suministra polvos y granos indicador electrónico de peso fácil programación precisa económica

PLANTA DE TOSTADO



COMPUERTA DE CICLÓN RECOLECTOR CAMARA DE COMPUERTA DE DESCARGA TERMÓMETRO ENFRIADOR MIRILLA CAMARA DE TABLERO PALANCA DE PAPALOTE DE SUCCIÓN DE AIRE



## Charla con Ventura Ordoñez Director de Gruppo Berlingo México

Nuestro invitado especial de esta tarde de charlas cafetaleras es el Director de Gruppo Berlingo, Ventura Ordoñez, comercializador de equipos de café.

### Ventura Ordoñez:

- Gruppo Berlingo es una compañía nacida hace más de 23 años en el mercado, fundada por Giorgio Parolini, comercializamos equipos de diferentes marcas, una de ellas es «La Pavoni», equipo ícono del grupo, fue la primer marca que empezamos a importar desde Italia, equipos de expreso profesionales de gama baja para las cafeterías, equipos que pueden encontrar en cafeterías de Crispy Cream, Cinnabon, en las cafeterías que tiene Sanborns, hay una gran diversidad de clientes que ya históricamente nos han estado comprando estos equipos, es muy buen equipo también para emprendedores, no es muy costoso y es muy sencillo técnicamente. Posteriormente tenemos equipos de alta gama en la versión de expreso que es la marca Dalla Corte, son equipos que ya te miden flujo, que hacen simulación de peso en la extracción del expreso, tienen comunicación electrónica con los molinos, solitos se ajustan a los molinos, son equipos muy tecnificados, ya viene equipados con telemetría, ya incluye lo que es el Internet de las cosas en estas máquinas, puedes a través de plataformas electrónicas como viene en la nube poder saber qué es lo que tienen las máquinas y cómo están trabajando. Lo adicional a estos equipos profesionales de expreso tenemos también la marca «Anfim» y la marca «Macap», que son equipos para molinos de café y profesional también, que tenemos muy buen desplazamiento de estos equipos, hay a quienes no les gusta mucho y por ejemplo como trabajan con un molino Pavoni y prefieren un molino Anfim o Macap que son equipos de una gama muy diferente, son de más gama pero solamente en la parte del molino es donde deciden luego algunos clientes invertir en una precisión mayor.



- Todos estos equipos son importados de manera exclusiva por nuestra compañía, tenemos convenios de exclusividad para la venta de todo el territorio mexicano y otra cosa importante es que tenemos el stock de las refacciones necesarias para todas las marcas que manejamos y gente capacitada y capacitadores para que se hagan autónomos en su mantenimiento y puedan atender sus propios equipos. Comercializamos también la marca «Vitamix», esta marca americana de licuadoras la mejor, también comercializamos «Bunn», estas dos marcas las compartimos entre varios distribuidores pero son marcas (conos.
- En exclusividad también traemos fabricadores de hielo marca «Brema», son equipos que no son tan tecnificados y es la fortaleza que debemos actualmente los fabricadores de hielo, son cada vez más tecnificados, más computarizados y de alguna manera también son las partes más costosas, lo que hemos encontrado en Brema es un equipo muy fácil de reparar, el mismo dueño de la cafetería puede hacer la conexión y la configuración del aparato como un equipo doméstico pero son equipos totalmente industriales.
- Tenemos también máquinas para helado suave de la marca «Gel Matic», son italianas las importamos, son equipos que históricamente nacieron con el concepto de los «affogatos», el expreso servido sobre un helado de vainilla o helado suave.
- La marca WMF ya son equipos de alta gama en super automáticos, es un «robotito» haciendo tu café, tocas un ícono en la pantalla como una tablet y la máquina hace el resto, ya muele el café, hace el tamping, el espumado automático de la leche, puedes sacar desde leche caliente hasta cuatro diferentes tipos de espuma, puedes servir dos bebidas simultaneas, puede trabajar con estación de jarabes, es muy versátil el equipo y obviamente ya tiene el Internet de las cosas integrada, accesar a la máquina y estar viendo cuál es la producción, cuál es la venta que ha tenido el equipo, si tiene alguna falla ya solita te avisa enviándote una alerta a través del Internet, son equipos muy sofisticados con tecnología muy avanzada alemana.





















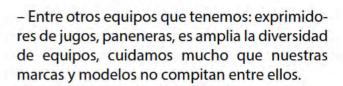






ce Makers





- Una de las cosas interesantes que está sucediendo actualmente en el mercado, todo el tema de crecimiento en los servicios para llevar o los servicios de entrega a domicilio han tenido un crecimiento exponencial bárbaro, nuestros clientes que han logrado rehacer sus procesos y cambiar del estilo antiguo. Uno de los negocios que han tenido la capacidad de poder transformar sus procesos y adaptarse a servicios para llevar o poder incorporar un drive-chu, servicio para servicio en el auto en sus negocios, están teniendo un crecimiento.

- Acabamos de inaugurar nuestro edificio propio con una sala de exhibición ubicado en Mariano Escobedo #47, entre Marina Nacional y Tacuba con 400 m2 de área de exhibición con equipos funcionales ¿en qué consiste esta invitación?, si hay gente que está buscando la manera de poder ofrecer una demostración de su café o bebidas poder exponer sus marcas, ahí está el foro con capacidad de 50 personas, por el tema de pandemia entre 15 o 20 personas pueden estar participando muy bien con la distancia de sanidad correcta, hacer un foro para que no paquen renta, les podemos ofrecer nuestras facilidades para que vayan y puedan hacer este tipo de demostraciones y este tipo de foros en vivo. Dejo mi correo para que se pueda contactarse la gente con nosotros VEORDONEZ@BERLINGO.COM.MX.









## Alianza en favor de la industria de retail y hospitalidad: Expo Café, Gourmet Show y Expo Restaurant

Ciudad de México a 3 de noviembre de 2020. La vigésimo tercera edición de Expo Café —realizada del 22 al 24 de octubre en el WTC de la Ciudad de México— llegó acompañada por Gourmet Show, Salón Chocolate y Cacao y Expo Restaurantes; un enlace solidario donde la industria de café y el mundo gourmet demostraron que incluso en las situaciones más adversas surgen nuevas oportunidades de crecimiento.

Gourmet Show y Salón Chocolate y Cacao otorgaron un toque inesperado y lleno de sorpresas al evento; quesos, salsas, mermeladas, chiles, mezcales, vinos, productos aptos para veganos, chocolates y cacao que fueron el deleite de los visitantes. A su vez, Expo Restaurantes sumó con soluciones tecnológicas de gran calidad; como sistemas digitales para la venta de producto, novedosos equipos para restaurantes y sofisticada tecnología. Con esta alianza ambas exposiciones rompieron paradigmas al trabajar juntas en favor de la industria de retail y hospitalidad.

En Expo Café, empresas dedicadas a la fabricación de maquinaria, equipos, insumos y mobiliario para cafeterías presentaron precios especiales, así como planes de reactivación y de apoyo para la apertura de nuevos negocios dedicados al café: cafeterías, barras, salones de té, restaurantes, chocolaterías y tiendas gourmet.

La zona de productores de Expo Café estuvo llena de vida con cafés

provenientes de diversos orígenes de la República mexicana. El Premio Sabor Expo Café agregó corazón al evento al mostrar el trabajo de más de 155 marcas de café mexicano que mediante sus muestras de café, mostraron el espíritu inquebrantable de los productores y comercializadores ante la pandemia...

Como resultado de estos procesos de degustación, 36 cafés fueron elegidos como lo más selecto de esta muestra

y recibieron la medalla digital de la Selección Premio Sabor Expo Café 2020. Los 7 cafés de más alto puntaje fueron degustados a ciegas y votados por el público asistente a Expo Café en una final muy cerrada donde Café Volador se convirtió en campeón por segundo año consecutivo, ganándose un stand para Expo Café 2021. El comité organizador del Premio Sabor Expo Café otorgó en un acto muy especial, dos stands más para el segundo y tercer lugar que corresponden a Bello Café y Cafetal Dos Puentes, respectivamente.

La parte híbrida de los eventos llegó mediante coberturas en vivo a través Facebook Live; la plataforma digital Negocios 24/7, un catálogo digital que presenta las novedades y productos líderes para conectarte con los expositores las 24 horas, los 7 días de la semana disponible hasta el 31 de diciembre del año en curso; el Directorio Digital; así como las campañas de boletines, newsletter y artículos de blog.

El WTC creó un ambiente seguro gracias a los filtros HEPA que permiten seis cambios de aire por hora; además de ser el único recinto en México con la certificación GBAC Star, que sumado a la aplicación del protocolo de acceso al recinto: uso de cubrebocas, caretas, y lentes de seguridad, toma de temperatura, sanitización de manos y zapatos, aforo al 30% y sana distancia permiten garantizar una estancia segura al interior del encuentro.

Después de un año de arduo trabajo, momentos difíciles, crisis e incertidumbre, múltiples expositores y representantes de marcas se expresaron sorprendidos ante la buena respuesta y altas ventas en Expo Café, donde vislumbraron un México nuevo lleno de oportunidades.



Entrevista a Roque Zilli, Finca Los Barriales Huatusco, Veracruz, segundo lugar Yara México 2020

Cafés de México lleva a su público con un grato recibimiento al señor Roque Zilli Marini, ganador del segundo lugar en la Competencia Yara, empresa que se ha dedicado a promover los cafés de calidad en el mundo.

## **Roque Zilli:**

Es motivador ocupar un lugar en estas competencias, en el que la producción de café requiere mucha pasión y entrega y el hacer diferentes procesos para tratar de ocupar un lugar, ha sido una experiencia muy complementaria la actividad que estamos desempeñando.

Yara es una empresa que vende fertilizantes nutrición, alimentación vegetal, es su tercera edición con esta competencia aquí en México sobre el Yara Champions, quieren estimular a producir café, productos que nos ayudan a producir de una manera amigable con el medio ambiente. Como agricultores necesitamos llevar alimentación a nuestro mundo y cada vez necesitamos producir más y en la misma área y es por eso que tratamos de nutrir de la manera adecuada cualquier tipo de cultivos, queremos ser una cafeticultura sustentable y sostenible, ir cooperando con nuestro entorno, con nuestro mundo mitigando el cambio climático.







Yo participé con un café con una mezcla de variedades, tenía en su mayoría caturra, borbón y el criollo y el proceso fue lavado, obviamente hubo una buena selección, un café de especialidad para un tipo de competencia, tenemos que hacer una selección de las cerezas maduras en su punto optimo y procesándolos de la manera tradicional, fue un lavado y secado en partes soleadero y partes zarandas.

## **Don Juan:**

¿De qué forma beneficia a los productores este tipo de eventos?

## **Roque Zilli:**

Nos beneficia para darnos promoción y motivación de saber que es esfuerzo reflejado en algún triunfo, es muy valorado, nos motiva a continuar adelante. Y también para conservar todo lo que





durante generaciones hemos cuidado, las reservas naturales que cada vez son menores, este tipo de eventos que te ayudan a aumentar tu productividad y tu calidad, hace que no hagas uso de esos recursos naturales que estás guardando como herencia a generaciones futuras, no tomes de ellas en este momento, sino que las mantengas para que en su momento cuando ellos las necesiten, las generaciones futuras las puedan tener a su alcance.



# EL FORO MESOAMERICANO DEL CAFÉ DESTACA OPORTUNIDADES DE INNOVACIÓN Y DESAFÍOS PARA EL CRECIMIENTO DEL SECTOR CAFETALERO

San José, 3 de diciembre de 2020 (IICA). El Foro Mesoamericano del Café resaltó la importancia de fortalecer la institucionalidad, las alianzas estratégicas y la innovación para enfrentar los retos de la cadena del café en esta región.

Lo hizo en el encuentro denominado "Oportunidades de Innovación para la Caficultura de Mesoamérica y el Caribe", organizado en el marco del Programa Centroamericano de Gestión Integral de la Roya del Café (PROCAGICA), financiado por la Unión Europea (UE) e implementado por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), en el que se analizaron los temas que afectan la cadena cafetalera.

Participaron el jefe adjunto de la Unidad de Operaciones Regionales para América Latina y el Caribe de la Dirección General de Cooperación Internacional y Desarrollo de la Comisión Europea, Denis Thieulin; el Ministro de Agricultura de Nicaragua y Presidente Pro-témpore del Consejo Agropecuario Centroamericano (CAC), Edward Centeno; el Secretario de Agricultura y Ganadería de Honduras, Mauricio Guevara; y el director general de Fomento a la Agricultura de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER) de México, Santiago Argüello.

Asistieron también Manuel Otero, Director General del IICA, Muhammad Ibrahim, Director General del CATIE, y expertos y líderes de entidades cafetaleras de Colombia, Brasil, México, Centroamérica, Panamá y República Dominicana.

Uno de los retos que enfrenta la caficultura regional es reducir la brecha entre los precios de venta internacionales del café y los ingresos de los productores, de acuerdo con Mauricio Guevara.

"No es posible que nuestros productores reciban una miseria con relación a las ventas de un producto al que dedican tanto tiempo y esperanza", afirmó el Secretario de Agricultura hondureño.

Para Centeno, ministro nicaragüense, el sector cafetalero de Mesoamérica, y en particular el de su país, requiere apoyo para recuperarse del impacto de los huracanes Eta e lota, por lo que pidió ampliar programas de apoyo a los pequeños productores, como PROCAGICA. "Estos son tiempos de aunar esfuerzos en la acción para juntos salir adelante", recalcó.

Similar posición expresó Santiago Argüello, de la SADER de México. "Estos foros nos brindan conocimientos y experiencias para posicionar de manera más efectiva el café de Mesoamérica y seguir forjando acciones concretas para el fortalecimiento del sector", dijo.

"La mejor respuesta para enfrentar estos riesgos es una institucionalidad más sólida, con capacidad de gestionar políticas, programas y planes que impacten en la competitividad de la cadena y fortalezcan las relaciones público-privadas, la resiliencia del sector se incrementa si existen instituciones cafetaleras fuertes", señaló en el evento virtual el Director General del IICA.

Muhammad Ibrahim destacó la importancia de la innovación en el sector. "Hemos estado trabajando con donantes para desarrollar nuevos híbridos de café; de hecho, ya muchos están en parcelas de evaluación y escalamiento con el PROCAGICA, los cuales son altamente resistentes a la roya, la enfermedad principal hoy en día", expresó.

## Impulso a la reactivación

Denis Thieulin, de la Dirección General de Cooperación Internacional y Desarrollo de la Comisión Europea, destacó que la UE apoya los procesos de reactivación en Centroamérica para los escenarios post covid-19.

"Estamos convencidos de que el sector del café tiene el potencial de impulsar el desarrollo sostenible y la generación de empleos. PROCAGICA ha alcanzado un importante logro para la gestión de riesgos en el café y ha apoyado a pequeños productores para que resistan mejor las condiciones adversas, como las derivadas del cambio climático", afirmó.

Carlos Armando Uribe, vicepresidente de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, una de las organizaciones de esta actividad más grandes del mundo, destacó el rol de la institucionalidad como pilar para que la caficultura sea cada vez más competitiva; así como la importancia de que las instituciones piensen primero en el bienestar del productor y su familia, antes que en la planta y el cultivo.

El evento virtual cerró con la presentación de un estudio de la experta Vera Espíndola-Rafael, miembro del Consejo Directivo de Specialty Coffee Association (SCA), sobre la situación del mercado mundial y regional del café, las perspectivas de cambio y las oportunidades para los productores de Mesoamérica y el Caribe.

En general, el estudio sugiere incentivar una mayor transparencia y uniformidad en el manejo de los datos cafetaleros de los países de esta región.

El Foro Mesoamericano del Café dio continuidad al acuerdo suscrito en septiembre de 2019 entre el Gobierno de México, a través del Secretario de la SADER, Víctor Villalobos, y los ministros del CAC, para posicionar de manera más efectiva el café de Mesoamérica y el Caribe y generar acciones específicas que fortalezcan la competitividad, la rentabilidad, la sostenibilidad y el bienestar social del sector cafetalero.



## Proyecto de Decreto por el que se expide la Ley de Fomento a la Cafeticultura

Iniciativa Del Sen. Eduardo Ramírez, del Grupo Parlamentario Morena, con proyecto de decreto por el que se expide la Ley de Fomento a la Cafeticultura.

Se dio turno directo a las Comisiones Unidas de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural y Pesca; y de Estudios Legislativos, Segunda.

Propone expedir la Ley de la Cafeticultura con el objeto de normar, impulsar, fomentar y promover la producción, comercialización, industrialización, certificación y consumo del café.

Crea el Consejo Mexicano del Café como organismo público descentralizado y fungirá como instancia de consulta para el Gobierno Federal en lo concerniente a la actividad cafetalera; así mismo, el Consejo contara con una Junta de Gobierno como órgano de dirección que estará presidido por el Titular de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.

El Consejo operara un Registro Nacional de Productores, Industriales, Comercializadores y Exportadores de Café como mecanismo de inscripción y consulta en lo relativo a este sector. Por otra parte, la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural deberá formular el Plan Rector para el desarrollo de la Cafeticultura y el Ejecutivo Federal deberá prever en el proyecto de Presupuesto de Egresos de la Federación un Fondo de Estabilización, Fortalecimiento y Reordenamiento de la Cafeticultura para apoyar a los productores cuando los precios internacionales del café sean menores a su costo de producción.

Estado Actual: Pendiente Ficha Técnica

Proyecto de decreto por el que se expide la Ley de Fomento a la Cafeticultura.

Inic\_Sen.Eduardo\_Ley\_Fomento\_Cafeticultura Act

SE DIO TURNO DIRECTO A LAS COMISIONES UNIDAS DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESA-RROLLO RURAL Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGIS-LATIVOS, SEGUNDA.

Publicado en Gaceta: martes 29 de septiembre de 2020

DOF: 26/12/2020 Extracto documento oficial, solo lo relativo al café

ACUERDO que establece las mercancías cuya importación está sujeta a regulación por parte de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, así como la emisión del certificado de origen para la exportación de café.

### **CONSIDERANDO**

Que corresponde a la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural administrar la política de regulación no arancelaria en materia agropecuaria, para propiciar la participación eficiente de este sector productivo en los mercados internacionales.

Que el 30 de noviembre de 2018, se publicó en el Diario Oficial de la Federación el Decreto por el que se reforman, adicionan y derogan diversas disposiciones de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, el cual señala en su artículo 35 la nueva denominación de la entonces Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), por la de Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), y en su artículo Transitorio Décimo Tercero establece que las menciones contenidas en otras leyes, reglamentos y en general en cualquier disposición, respecto de las unidades administrativas cuya denominación, funciones y estructura se hayan reformado por virtud de ese Decreto, se entenderán referidas a las nuevas unidades, conforme a lo establecido en el mismo.

Que el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), es un órgano administrativo desconcentrado de la SADER orientado a realizar acciones de orden sanitario para proteger los recursos agrícolas, acuícolas y pecuarios, así como regular y promover la aplicación y certificación de los sistemas de reducción de riesgos de contaminación de alimentos y la calidad agroalimentaria de éstos, para facilitar el comercio nacional e internacional de bienes de origen vegetal y animal.

Que el Acuerdo Internacional del Café de 2007, adoptado en Londres, el 28 de septiembre de 2007, en el marco de la Organización Internacional del Café (el Acuerdo), aprobado por la Cámara de Senadores el 3 de diciembre de 2009, según los Decretos publicados en el Diario Oficial de la Federación el 28 de enero de 2010, y el 15 de abril de 2011, establece que, conforme al artículo 33, párrafo 2 del Acuerdo, toda exportación de café efectuada por un Miembro exportador deberá estar amparada por un certificado de origen válido, emitido por un organismo competente escogido por el Miembro de que se trate y aprobado por la Organización Internacional del Café, para el caso de México, es la Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café, A.C.

Que el 3 de septiembre de 2012, se publicó en el Diario Oficial de la Federación el Acuerdo que establece la clasificación y codificación de mercancías cuya importación está sujeta a regulación por parte de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, el cual fue reformado mediante diversos Acuerdos dados a conocer en el mismo órgano informativo el 11 de marzo de 2013, el 16 de mayo de 2013, el 2 de agosto de 2013, el 7 de mayo de 2015, el 18 de julio de 2016 y el 12 de julio de 2018.

Que el 12 de agosto de 2011 se publicó en el Diario Oficial de la Federación el Acuerdo por el que se establece la clasificación y codificación de mercancías cuya exportación está sujeta a la presentación de un Certificado de Origen expedido por la Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café, A.C., y el procedimiento para la emisión del Certificado de Origen aduanero de las mercancías; al dar cumplimiento a lo anterior, se emitirá el Certificado de Importación correspondiente.

Que con el propósito de dar cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 78 de la Ley General de Mejora Regulatoria, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 18 de mayo de 2018, se establece la eliminación de la regulación a las mercancías clasificadas en las partidas 0302, 0303, 0304 y 0305; destinadas al consumo humano reguladas por el Acuerdo que establece la clasificación y codificación de mercancías cuya importación está sujeta a regulación por parte de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria que se abroga mediante el presente Acuerdo.

# ACUERDO QUE ESTABLECE LAS MERCANCÍAS CUYA IMPORTACIÓN ESTÁ SUJETA A REGULACIÓN POR PARTE DE LA SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL, ASÍ COMO LA EMISIÓN DEL CERTIFICADO DE ORIGEN PARA LA EXPORTACIÓN DE CAFÉ

PRIMERO.- El presente Acuerdo tiene por objeto, establecer las fracciones arancelarias de las mercancías de importación que están sujetas a Regulación, por parte de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, así como la emisión del Certificado de Origen para la exportación de café, expedido por la Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café, A.C., cuyo cumplimiento se deberá acreditar ante las autoridades competentes.

SEGUNDO.- Para efectos del presente Acuerdo, se entenderá por:

I. AMECAFÉ: La Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café, A.C.;

II. Certificado de importación: El documento oficial expedido por la autoridad sanitaria que hace constar el cumplimiento de las regulaciones en materia fitosanitaria, zoosanitaria o acuícola y pesquera, de mercancías reguladas para su Importación; III. COCEX: La Comisión de Comercio Exterior;

IV. DGIF: La Dirección General de Inspección Fitozoosanitaria del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria;

V. DGSA: La Dirección General de Salud Animal del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria; VI. DGSV: La Dirección General de Sanidad Vegetal del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria; VII. Documento digital: Todo mensaje que contiene información por reproducción electrónica de documentos escritos o impresos, transmitida, comunicada, presentada, recibida, archivada o almacenada, por medios electrónicos o cualquier otro medio

tecnológico;

VIII.- Documento electrónico: Todo mensaje que contiene información escrita en datos generada, transmitida, comunicada, presentada, recibida, archivada o almacenada por medios electrónicos o cualquier otro medio tecnológico;

IX. Exportación: La salida de mercancías de territorio nacional para permanecer en el extranjero por tiempo limitado o ilimitado;

X. Importación: La entrada de mercancías a territorio nacional, para permanecer en él, por tiempo limitado o ilimitado;

XI. NICO: Número o números de identificación comercial, de conformidad con lo establecido en el Artículo 2o, fracción II, Regla Complementaria 10a de la Ley de los Impuestos Generales de Importación y de Exportación.;

XII. Régimen aduanero: los señalados en el artículo 90 de la Ley Aduanera;

XIII. Regulación: Requisitos fitosanitarios, zoosanitarios, acuícolas y pesqueros: así como para las mercancías con denominación orgánica y organismos genéticamente modificados, que deban cumplir con las mercancías de Importación reguladas por la Secretaría para autorizar su ingreso al país; así como el Certificado de Importación o el Certificado de Origen para la exportación de café;

XIV. Secretaría: La Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural;

XV. SENASICA: El Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria;

XVI. Ventanilla Digital: La prevista en el Decreto por el que se establece la Ventanilla Digital Mexicana de Comercio Exterior publicada en el Diario Oficial de la Federación el 14 de enero de 2011, disponible en la página electrónica www.ventanillaunica.gob.mx.

DÉCIMO.- Las mercancías listadas en el inciso g) del Anexo I del presente Acuerdo, están sujetas a la presentación de un Certificado de Origen expedido por la AMECAFÉ, cuando se destinen al Régimen aduanero de exportación definitiva. Dicho certificado de origen se deberá tramitar a través de la Ventanilla Digital y una vez obtenido, el exportador deberá transmitirlo en Documento electrónico o Documento digital como anexo al pedimento de Exportación correspondiente. Lo dispuesto en este Artículo no será aplicable en el caso de:

- I.- Pequeñas cantidades de café destinadas al consumo directo en embarcaciones, aeronaves y otros medios de transporte comercial internacional, y
- II.- Muestras, y lotes hasta un máximo de:
- a) 60 kg netos de café verde; o
- b) 120 kg netos de café cereza seca; o
- c) 75 kg netos de café pergamino; o
- d) 50.4 kg netos de café tostado, o
- e) 23 kg netos de café instantáneo, soluble o líquido.

#### **TRANSITORIOS**

SEGUNDO.- A la entrada en vigor del presente ordenamiento, se abroga el Acuerdo que establece la clasificación y codificación de mercancías cuya importación está sujeta a regulación por parte de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 3 de septiembre de 2012, y sus respectivos acuerdos modificatorios; asimismo, se abroga el Acuerdo por el que se establece la clasificación y codificación de mercancías cuya exportación está sujeta a la presentación de un Certificado de Origen expedido por la Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café, A.C., y el procedimiento para la emisión del Certificado de Origen, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 12 de agosto de 2011.

# g) Mercancías sujetas a la presentación de un Certificado de Origen expedido por la AMECAFÉ.

"0901.11.02"	01 99	"Sin descafeinar." "Variedad robusta." "Los demás."
"0901.12.01"	00	"Descafeinado." "Descafeinado."
"0901.90.99"	00	"Los demás." "Los demás."
"0901.11.02"	01 99	"Sin descafeinar." "Variedad robusta." "Los demás."
"0901.12.01"	00	"Descafeinado." "Descafeinado."
"0901.21.01"	00	"Sin descafeinar." "Sin descafeinar."
"0901.22.01"	00	"Descafeinado." "Descafeinado."
"0901.90.99"	00	"Los demás." "Los demás."
"2101.11.02"	00	"Extracto de café líquido concentrado, aunque" "se presente congelado." "Extracto de café líquido concentrado, aunque" "se presente congelado."
"2101.11.99"	01 99	"Los demás." "Café instantáneo sin aromatizar." "Los demás."
"2101.12.01"	"Prepa	araciones a base de extractos, esencias o" "concentrados o a base de café."
	00	"Preparaciones a base de extractos, esencias o" "concentrados o a base de café."



## Temas:

Precio Internacional y como repercute al precio interno Estadísticas de producción, exportación e importación Documento de Denominación de Origen



Entrevista con Fernando Celis

6 de Enero 2021

## 29

En Charlas cafetaleras damos la bienvenida a Fernando Celis, colaborador de Cafés de México desde hace ya varios años y representante de la CNOC que es una Organización a nivel Nacional de productores de café.

J. C.- El tema que tenemos pendiente es el de los precios del café a nivel internacional, ¿Cómo repercute a nivel interno, estos precios en el mercado interno?

F. C.- Desde noviembre se inició un alza de precio en la bolsa y de precio en físico. Viendo los datos de Coatepec, están aplicando alrededor de 37 dólares por gastos de comercialización, incluye gastos de exportación, cuando buena parte del café alrededor de la mitad va al consumo interno, como es posible que se aplique de 35 a 40 dólares, y por la otra tenemos esto de la apreciación del peso mexicano, ya la tenemos a menos de 20 pesos, cuando de acuerdo a la inflación debería estar cuando menos a 22.50, entonces si combina esos tres factores que son nacionales, que se vende a menos precio en físico el café mexicano, se cobra más gastos de comercialización y una moneda apreciada lleva que en vez de tener 3 mil pesos por quintal el pergamino, se tienen 2400

pesos, entonces regresamos a que al final tenemos un problema interno.

J. C.- Hay una situación de un decreto que salió recientemente, de un convenio que se firmó entre SADER y la industria donde hay muchas cosas muy confusas en esta decisión que se toma.

F. C.- Hicimos observaciones en los datos del USDA, es el reporte más incluyente en cuanto a la producción, salió el reporte ya en Diciembre y trae los mismos datos de México que los de junio, cuando hubo un acuerdo en la AMECAFÉ de revisar la producción, la exportación y consumo interno y la industria, el sector productor y la SADER y se acordó ya una cifra que se iban a mandar al UDA, esas cifras hablan que la cosecha anterior fue de 3.7 millones de sacos y esta de 3.9 millones.

La industria quiere un documento muy sencillo, pero es importante que se revise y se verifique si ese café que se reexporta sea de origen mexicano o cuánto es de origen mexicano y cuánto brasileño, pues entonces se distorsionan todas las cifras. Tendría que renovarse el acuerdo entre SADER y la AMECAFÉ y precisar las características de ese certificado de origen, actualizarlo.

J. C.- Es un convenio internacional que se está tratando a nivel interno, pero existe el compromiso, pertenecemos a la OIC y existe el compromiso de hacerlo como se estaba haciendo, tal vez habrá alguna institución independientemente en la AMECAFÉ que quiera otorgar esos documentos también, ir eliminando a la AMECAFÉ para que ella siga como ha sido hasta ahora, ¿no ha habido alguna orden al respecto por parte de SADER de que se dejan de emitir?.

F. C.- No, esa función le corresponde a la SADER, ya sea que emita el certificado de origen o emita un nuevo documento, señale el origen del café, pero la SADER puede otra vez acordarlo con la AMECA-FÉ, debería de ser una cierta modernización. Hubo gente de SADER ahora de la anterior SAGARPA que estuvo en la OIC. El gobierno tiene responsabilidades públicas, legales y los funcionarios tienen que cumplirlas, sin embargo no las cumplen si se le está señalando que se avisen los nuevos datos al USDA, que se avisen los datos al OIC, que se vea esto de las normas, por ejemplo esas normas de café soluble, ¿qué funcionario de la SADER está participando en eso?, y no nos avisan, no hay interés de la industria de los comercializadores, vamos a presionar para que se modernice todo esto, no pueden haber datos tan mal manejados.

J. C.- A petición de un orden de situaciones que se deben de exhibir y que nos exige la comunidad de industria cafetalera internacional por medio de la OIC también llevar ellos un control tanto de importaciones, como de exportaciones, como de producción de cada país y cómo se está manejando el mercado, es algo que hacen ellos con la información que le pasan, pero si está mal esto es como una bola de nieve que va creciendo, porque si llega a café de Brasil

o café de Honduras, también algo está pasando ahí.

F. C.- La pandemia, el Covid, la afectación a los productores implican que el gobierno ya cumpla su función, esa es la función de gobierno, proteger a la población en la salud y en el consumo, pero parece que tiene mucha fuerza los intereses.

J. C.- También está la obligación de proteger al productor en su actividad y eso es elemental, hemos visto notas de gente que ha denunciado que el hecho de que entre un café más barato que también es de una calidad más baja que la que tenemos acá, ese hecho es también tener una actividad comercial con ventajas o desventajas.



# PERSONALIZACIÓN e IMPRESIÓN DE BOLSAS



## CONTÁCTANOS

contacto@iimotion.co



55 8544 4440











RAPIDEZ CONFIANZA CALIDAD

PRECIO ESPECIAL PARA AGRICULTORES INFORMACIÓN PROPUESTA RESULTADO







Campus AMECAFE: Tenayuca No. 107, Col. Vertiz Narvarte, C.P. 03600,
Alcaldía Benito Juárez, México, D.F.
https://amecafe.org.mx/convocatorias sca/
https://amecafe.org.mx/cursos y talleres/