



Organización Internacional del Café
Organizaçào Internacional do Café
Organisation Internationale du Café

ED 1763/00 Rev. 1

23 mayo 2001
Original: inglés

C

Directrices actualizadas acerca de cómo mejorar la calidad del café mediante la prevención de la formación de mohos

Antecedentes

1. El Director Ejecutivo saluda a los Miembros y aprovecha la oportunidad para advertirles de los problemas que pueden surgir si se deja que se forme moho en el café. La formación de moho en el café supone una amenaza a la calidad de éste y puede ocasionar la formación de toxinas, las cuales podrían, si se descubriesen en cantidades significativas, causar que se rechacen los envíos. La Organización está participando de modo activo en la prevención de la formación de moho mediante el proyecto OIC/FAO/FCPB *Mejora de la calidad del café mediante la prevención de la formación de mohos* (véase el documento EB-3620/97 Rev. 1, de 30 de abril de 1997, en el que figura un resumen del proyecto).

2. Con objeto de prestar asistencia a los que realizan operaciones en todo el proceso de producción de café en cuanto a poner en práctica medidas preventivas, el sector privado europeo del café ha esbozado, en colaboración con el equipo del proyecto, las directrices de carácter práctico que se adjuntan y las actualizó en mayo de 2001. Esas directrices se basan en las conclusiones a las que se llegó en dos reuniones de trabajo especiales sobre formación de mohos que se celebraron durante las conferencias de la Asociación Científica Internacional del Café (ASIC) en Nairobi, en 1997, y en Helsinki en 1999, así como en los resultados iniciales del proyecto OIC/FAO/FCPB ya mencionado.

Medidas

Se ruega a los Miembros que hagan llegar las directrices a las instituciones pertinentes de cada uno de sus países para ayudar con ello a poner en práctica las recomendaciones que figuran en ellas. Puede obtenerse más información al respecto dirigiéndose a:

The Coffee Science Information Centre (CoSIC)
12 Market Street
Chipping Norton
Oxon OX7 5ES (U.K.)
Website: www.CoSIC.org
Email: CoSIC@BTInternet.com



MEJORE LA CALIDAD DE SU CAFE EVITANDO EL CRECIMIENTO DEL MOHO

Un café de buena calidad recibe mayores pagos. Es esencial que Ud. disponga sólo de la mejor calidad de mercancía con el fin de proteger sus ingresos que les da el café.

UTILICE BUENAS PRACTICAS DE AGRICULTURA PARA OBTENER ESTE RESULTADO:

1) DURANTE LA COSECHA

- Se debe cubrir el suelo debajo de los árboles durante la cosecha con una hoja de plástico limpia, con el motivo de evitar la contaminación de las cerezas frescas o la mezcla de cerezas enmohecidas que provienen de cosechas anteriores.
- Las cerezas que se secaron en el árbol y las que cayeron en el suelo son susceptibles de tener mohos y por consiguiente no deben recogerse.
- Trate la cereza lo más rápido posible. Evite el almacenamiento de cerezas, en particular las maduras o pasadas ya que cualquier período de almacenamiento (en sacos o en montones) aumenta las posibilidades de crecimiento de moho.
- No seque en una tierra desnuda. Utilice bandejas o cubiertas de lona. Es reconocido que los restos de mohos que se quedaron en el suelo pueden contaminar las cerezas limpias durante el secado.
- **La capa de cerezas secas no debe exceder los 4 cm después de los primeros 2- 3 días de secado.**
- Las cerezas deben rastrillarse regularmente durante el secado (5-10 veces al día).
- Proteja las cerezas de la lluvia y del rocío durante el secado.
- Evite volver a mojar cerezas parcialmente o totalmente secas, protegiéndolas de la humedad y de la lluvia.

2) DURANTE EL TRATAMIENTO

- El lugar de tratamiento tiene que ubicarse en lugar seco, no pantanoso.
- Desháganse de la pulpa del proceso húmedo para aislarla del café verde y seco. Haga abono para esparcirlo en el campo.
- Mantenga limpio el equipo, separe las materias residuales parcialmente tratadas, procure no acumular polvos y materias de desecho.
- Limpie el café de toda membrana – más del 90% de moho viene de la membrana de las cerezas secadas al sol.
- Eliminar más defectos posibles (membrana, cerezas sin cáscaras o granos enmohecidos).
- Utilice sacos limpios para almacenar y transportar los granos secos limpios.
- Mantenga separado los granos secos limpios de los desechos.
- Impida la recontaminación al evitar el contacto del café verde limpio con el polvo, cáscaras y bolsas sucias.
- No almacene café limpio, seco, separado cerca de desechos y cáscaras.
- El tratamiento debe permitir alcanzar **un café verde uniforme con una humedad la más baja posible, pero en ningún caso superior a 12,5%.**

3) DURANTE EL TRANSPORTE Y EL ALMACENAMIENTO

- Proteja los sacos durante el transporte y el almacenamiento para evitar volver a mojarse.
- Cargue o descargue los camiones o contenedores sólo con tiempo seco o en lugar cubierto.
- Almacene el café en lugares bien ventilados y libres de infiltración de agua. No almacene el café cerca de los muros.
- **Cubra los sacos/el café en contenedores con una cobertura impermeable o que absorbe el agua para evitar de retomar la humedad de las capas superior de café proveniente de la condensación.**
- Proporcione buena calidad de control de tests (inclusive degustaciones) y asegúrese de su buena marcha, especialmente en el chequeo del control de humedad e imperfecciones.