

CIRCULAR N°001 – 2017
SGR17C05288

**INSTRUCTIVO PARA LA APLICACIÓN DE LA RESOLUCION O3 DE 2017 DEL
COMITÉ NACIONAL DE CAFETEROS - MEDIDAS TEMPORALES PREVENTIVAS
DE EXPORTACION DE CAFÉ AL MERCADO DE JAPÓN**

- PARA:** Exportadores de Café al Mercado de Japón, Inspectores Cafeteros, Almacafé S.A, Clientes, Agentes de Aduana y demás interesados.
- ASUNTO:** Instructivo para la aplicación de la Resolución 03 de mayo 11 de 2017 expedida por el Comité Nacional de Cafeteros: *"Por la cual se dictan medidas temporales de prevención para el control y autocontrol, para garantizar la calidad del café para exportación al mercado de Japón"*
- FECHA:** 22 de Mayo de 2017

La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (en adelante, la "FNC"), en virtud de la Resolución 03 de mayo 11 de 2017 expedida por el Comité Nacional de Cafeteros, se permite impartir las siguientes instrucciones a los Exportadores de Café al Mercado de Japón, Inspectores Cafeteros, Almacafé S.A, Clientes, Agentes de Aduana y demás interesados, para la aplicación de las estas medidas y controles sobre la Calidad de Café de exportación al mercado de Japón.

1. Antecedentes de la Resolución 03 de 2017 por la cual se adoptan medidas temporales preventivas de control y autocontrol para el café de exportación a Japón.

Japón constituye el tercer destino de mayor importancia en las exportaciones de café de Colombia¹. Dicho país, ha establecido estrictos controles y requisitos para la importación de productos alimenticios extranjeros, entre ellos el café, con el objeto de garantizar criterios de calidad e inocuidad alimentaria².

Durante la vigencia 2017, con respecto a las exportaciones de café al mercado japonés, la FNC ha tenido conocimiento que se han presentado algunos hallazgos de moléculas de agroquímicos - como el chlorpirifos- en los controles de calidad del café que realiza Japón al momento de la importación a dicho país, que pueden

¹ Para el 2016 las exportaciones fueron de 1.2 millones de sacos de 60 kg (9.5% del total exportado).

² Véase: <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/index.html>

afectar la calidad del café para consumo bajo los estándares japoneses del Ministerio de Salud, Bienestar y Labor de Japón - MHWL³.

Con el propósito de mantener el ritmo creciente y sostenido de desarrollo de la economía colombiana con respecto a la exportación de café al mercado japonés y preservar los altos estándares de Calidad del Café Colombiano, el Comité Nacional de Cafeteros, como ente rector de la política cafetera del país y máxima instancia del control de calidad del café, expidió la Resolución 03 de 2017 que establece medidas transitorias de prevención, para el control y autocontrol que permitan garantizar la calidad del café para exportación al mercado de Japón.

2. Aplicación de las medidas temporales preventivas de control y autocontrol para el café de exportación a Japón.

De acuerdo con lo establecido en la Resolución 03 de 2017 expedida por el Comité Nacional, las medidas preventivas de control y autocontrol para las exportaciones de café al mercado japonés (en adelante, "Medidas Preventivas de Control y Autocontrol"), se deberán aplicar con base en lo siguiente:

- (i) Las Medidas Preventivas de Control y Autocontrol empezarán a regir a partir del 15 de junio de 2017 para todos los embarques de café con destino al mercado japonés que zarpen a partir de esta fecha.
- (ii) Las Medidas Preventivas de Control y Autocontrol deberán ser cumplidas por la Federación Nacional de Cafeteros (Fondo Nacional del Café) y todos los exportadores de café que pretendan exportar café con destino al mercado japonés.
- (iii) Las Medidas Preventivas de Control y Autocontrol serán aplicadas para la exportación de café verde en almendra Excelso y para la exportación de café de otras calidades como el denominado Producto de Colombia. No se incluyen los cafés procesados.
- (iv) Previa a la llegada del café al puerto de embarque, todos los Exportadores de Café deberán hacer una prueba de laboratorio aplicada en los términos y condiciones indicadas en el "Protocolo de Control de la Calidad del Café para exportación al mercado Japonés Versión 1"⁴; es decir, que cumplan con el Protocolo de Análisis con el fin de verificar la conformidad de la muestra de café para la determinación de residuos de agroquímicos –particularmente la molécula chlorpyrifos, empleando la técnica de multiresiduos, utilizando cromatografía de gases con detector selectivo de masas (GC-MS/SIM),

³ Resolución No.499 del MHWL (Ministerios de Salud Bienestar y labor de Japón). Mayo de 2006

todo conforme a los niveles de tolerancia permitidos por el Gobierno Japonés.

- (v) El límite máximo de residuos (MRL) permitido por el Gobierno Japonés, y que será el referente para autorizar las exportaciones de Café de Colombia con destino a dicho país, es de 0,05 ppm (partes por millón) de molécula chlorpiryfos presente en el café. Dicha revisión será realizada en los puertos por donde se efectuó la de exportación, de acuerdo a lo estipulado en el numeral 5 del presente instructivo⁵.

3. De las pruebas de laboratorio.

Los análisis o pruebas se realizarán en laboratorios certificados en Colombia, autorizados ante el organismo nacional acreditador respectivo, en el cumplimiento de la norma ISO IEC 17025:2005, que hagan un análisis específico de chlorpiryfos con un nivel de resolución igual o superior al límite máximo permitido por el Gobierno Japonés del 0,05 ppm (partes por millón).

Para su referencia, se anexa (Anexo 1) una lista de algunos laboratorios acreditados en Colombia que cumplen con la norma ISO IEC 17025:2005, y realizan el análisis específico de chlorpiryfos con un nivel de resolución igual o superior al límite máximo permitido por el Gobierno Japonés del 0,05 ppm (partes por millón).

El Exportador de Café, también, podrá acudir a laboratorios del exterior, autorizados ante el organismo nacional acreditador del respectivo país, que cumplan con las anteriores condiciones. Estos resultados de laboratorio deberán presentarse en cualquiera de los idiomas avalados por la Organización Mundial del Comercio OMC, es decir, español, inglés o francés.

El Exportador de Café deberá asumir de su propia cuenta, los costos de los exámenes de laboratorio que se apliquen y los riesgos, perjuicios e indemnizaciones que se deriven de su no aplicación, así como de la veracidad de la información entregada.

4. Procedimiento para toma de muestras de café por el exportador.

Con base en los términos y condiciones indicadas en el "*Protocolo de Control de la Calidad del Café para exportación al mercado Japonés Versión 1*", el procedimiento que se sugiere aplicar para la toma de la muestra de café que se someterá al análisis de laboratorio, es el siguiente:

⁵ Véase: "Protocolo de Control de la Calidad del Café para exportación al mercado japonés Versión 1". El Exportador de Café deberá adoptar como medida de autocontrol, la verificación de la información con respecto a los límites máximos de tolerancia de las demás moléculas diferentes al chlorpiryfos que aparezcan en el resultado de la prueba de laboratorio efectuado en virtud de la Resolución 03 de 2017 (Artículo 23 del Decreto 1421 de 1932).

- (i) Emplear una sola sonda de café específica para esta tarea de muestreo.
- (ii) La sonda deberá limpiarse con alcohol Metílico (Metanol), antes y después del muestreo. Tome las precauciones necesarias para la salud del operario.
- (iii) Se deberá seleccionar al azar el 10% aproximado de las unidades básicas de inspección para la toma de la muestra. A manera de ejemplo, de un lote de 250 sacos se selecciona al azar una estiba (25 sacos) y de allí se toma la muestra a enviar.
- (iv) Tome una muestra –incremento- por cada saco que compone el 10% del lote a inspeccionar.
- (v) Toda la muestra que se obtiene es enviada a los laboratorios de análisis. La cantidad aproximada que se obtendrá es de alrededor de 1,0 Kg.
- (vi) La identificación de la muestra (etiqueta) debe colocarse fuera de la bolsa que contiene la muestra de café verde en almendra, debe evitarse el contacto de la muestra con materiales o productos que puedan contaminarla.
- (vii) Asegúrese tanto de la integridad en el selle de la bolsa como de su adecuada protección para su manipulación en el envío a los laboratorios de análisis.
- (viii) Emplear bolsas plásticas nuevas ó empaques inertes.

5. Verificación por parte de la inspección cafetera.

Los inspectores cafeteros, en cumplimiento de lo señalado en los artículos 1, 2, 3 y 4 de la Resolución 03 de 2017, cuyos embarques zarpen a partir del 15 de junio de 2017, deberán además de sus labores de control y vigilancia del producto en puerto, exigir el certificado de exámenes de laboratorio aplicados conforme a los términos y condiciones indicadas en el "*Protocolo de Control de la Calidad del Café para exportación al mercado Japonés Versión 1*" y las demás disposiciones contenidas en la Resolución 03 de 2017.

Dicho certificado se exigirá antes de que se realice la liquidación de la contribución cafetera en puerto y deberá estar anexo al Certificado de Repeso y a la Solicitud de Autorización de Embarque – SAE. El Exportador de Café registrará en la casilla 130 "*descripción de la mercancía*" de la SAE, el resultado del examen de laboratorio realizado para la prueba de la molécula chlorpyrifos por cada lote.

La Inspección Cafetera autorizará la exportación del lote de café con destino al mercado de Japón, una vez se verifique que el resultado de los exámenes de laboratorio cumpla con las condiciones a que hace referencia el numeral 2 partes iii, iv, y v, del presente documento.

De no cumplirse con estos requisitos, el lote de café no podrá ser exportado al mercado japonés.

6. Otras medidas preventivas.

Sin perjuicio de las Medidas Preventivas de Control y Autocontrol, los Exportadores de Café podrán diseñar acciones de autocontrol en sus procesos sobre el café que pretenda exportar al mercado Japonés.

Todos los demás controles sobre la calidad del café y las normas que sobre la materia se han expedido continuarán aplicándose en su integridad, salvo las modificaciones derivadas de la Resolución 03 de 2017.

Cualquier duda sobre la aplicación de los exámenes de laboratorio podrá ser consultada con Rodrigo Alarcón Suarez -Coordinador Laboratorio de Calidades Oficina Central de Almacafé:

Correo electrónico: rodrigo.alarcon@almacafe.com.co
Dirección Calle 73 # 8-13 Piso 2 Torre B
Teléfono No. 57 (1) 3136685- 3136600 Ext. 1165
www.almacafe.com.co.

De igual forma en cada una de las inspecciones cafeteras con el respectivo inspector cafetero de la jurisdicción de Santa Marta, Buenaventura y/o Cartagena.

Cordialmente,


MARÍA APARICIO CAMMAERT
Secretaria General
Federación Nacional de Cafeteros

Revisó:
Nicolás Pérez Marulanda – Asesor del Gobierno en Asuntos Cafeteros
Ligia Helena Borrero Restrepo – Directora Jurídica de la FNC
Mario Eduardo Vega Roa -Gerente Comercial (e) de la FNC

Elaboró
Lina María Tamayo Berrío – Abogada Senior II - Jurídica FNC
Yolanda Buitrago área ICI – S. G. FNC
Esteban Ordoñez Simmonds – Director Logístico Comercial – Gerencia Comercial FNC
Rodrigo Alarcón Suarez -Coordinador Laboratorio de Calidades Oficina Central de - Almacafé

Anexo 1: Lista de referencia a mayo de 2017 de algunos laboratorios certificados en Colombia, que cumplen con las exigencias del Gobierno Japonés

Anexo 1

Lista de referencia a mayo de 2017 de algunos laboratorios certificados en
Colombia, que cumplen con las exigencias del Gobierno Japonés

1. Universidad Industrial de Santander
Laboratorio de Cromatografía
Dra. Elena Stashenko
Carrera 27 calle 9. Ciudadela Universitaria
Edificio 45 CENIVAM, CROM-MASS.
Bloque A, segundo piso.
Entrada por la carrera 30.
Bucaramanga (Santander)
Email: labcromauis@yahoo.com / labcromauis@Gmail.com
Tel: (7) 6344000 Ext: 1140-1137
Contacto: Deyanira Caballero
2. Primoris
www.primoris-lab.com
Calle 80 Autopista Bogotá - Medellín, Km. 2.5, Via parcelas
Cota, Cundinamarca
Tel: (1) 8767226
Contacto: Juan Carlos Quintero
Email: juancarlos.quintero@fytolab.co