

Certificaciones para Exportar Café de Colombia a Jebel Ali, Dubai



La exportación de café de Colombia a Jebel Ali, Dubai, requiere una serie de certificaciones y documentos específicos para garantizar la calidad del producto y cumplir con las regulaciones internacionales. Este proceso implica obtener certificados de origen, fitosanitarios, de calidad y de cumplimiento de normas de exportación, entre otros. A continuación, se detallan los requisitos y certificaciones necesarias para llevar a cabo esta exportación de café verde arábica de alta calidad.

Oferta de Café Verde Arábica

1 Cantidad

1000 toneladas por semana, equivalente a 45 contenedores de 20 pies o 50.000 libras.

2 Precio

3.26 USD por libra, lo que resulta en 163.000 USD por contenedor de 20 pies.

3 Empaque

Sacos de lona tipo exportación, con un peso de 60 kilos de café verde por saco.

4 Calidad

Supremo malla 18, variedad Castillo Colombia.



Términos de Negociación

Destino

Jebel Ali, Dubai

Incoterm

Lugar de destino

Tipo de Café

Café verde arábica, calidad 100% Colombia

Presentación

Sacos de 60 kilos



Certificado de Origen



1

Descripción

Certifica el país de origen del café, asegurando que es auténtico de Colombia.

2

Entidad Emisora

Cámara de Comercio o entidades certificadoras reconocidas en Colombia.

3

Relevancia

Ayuda a cumplir con las regulaciones de importación del país de destino y garantiza la autenticidad del producto.

Certificado Fitosanitario

Descripción

Asegura que el café está libre de plagas y enfermedades, cumpliendo con las normativas internacionales de sanidad vegetal.

Entidad Emisora

Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) u otra entidad fitosanitaria acreditada en Colombia.

Relevancia

Evita la propagación de plagas y cumple con los requisitos sanitarios internacionales.



Certificación de Calidad

Descripción

Valida que el café cumple con los estándares de calidad y especificaciones del producto.

Entidad Emisora

Laboratorios especializados o entidades certificadoras reconocidas en el sector cafetero.

Relevancia

Garantiza que el café cumple con las expectativas de calidad de los compradores internacionales.



Certificación de Cumplimiento de Normas de Exportación

Descripción

Asegura que se cumplen los requisitos legales para la exportación de café desde Colombia.

Relevancia

Facilita el proceso aduanero y asegura la legalidad del comercio internacional de café.

1

2

3

Entidad Emisora

Entidades gubernamentales colombianas o asociaciones de exportadores autorizadas.

Certificado de Inspección del Café

1 Descripción

Documento que confirma la inspección del café para verificar su calidad y conformidad con los estándares establecidos.

2 Entidad Emisora

Entidades especializadas en la inspección de café, reconocidas internacionalmente.

3 Relevancia

Proporciona una verificación adicional de la calidad del producto, aumentando la confianza del comprador.



Perfilación del Grano



Tamaño y Forma

Granos uniformes, malla 18, forma ovalada característica.



Potencial de Tostado

Excelente para tostados medios a oscuros, resaltando notas de chocolate y nuez.



Perfil en Taza

Acidez brillante, cuerpo medio, notas de caramelo y frutas cítricas.

Regulaciones y Registros



1

Registro Nacional de Exportadores

Inscripción obligatoria en el registro de la Federación Nacional de Cafeteros.

2

Cumplimiento de Normas Fitosanitarias

Adherencia a las normas establecidas por el ICA para la exportación de productos agrícolas.

3

Registro ante la DIAN

Obtención del Registro Único Tributario (RUT) con la actividad de exportador.

Certificación de Origen

Malla 18

Descripción

Certifica que el café cumple con los estándares de tamaño de grano malla 18.

Entidad Emisora

Laboratorios certificados o la Federación Nacional de Cafeteros.

Relevancia

Garantiza la uniformidad y calidad del tamaño del grano para el mercado de exportación.





Ficha de Evaluación de Taza SCA

1

Identificación de la Muestra

Código único, fecha de evaluación, nombre del evaluador y tipo de café.

2

Aspectos Evaluados

Fragancia/Aroma, Sabor, Acidez, Cuerpo, Postgusto, Balance, Complejidad y Uniformidad.

3

Escala de Puntaje

0-10 puntos por categoría, con una puntuación total sobre 100 puntos.

Fragancia y Aroma

Definición

Evaluación del olor del café molido (fragancia) y del café preparado (aroma).

Método

Se evalúa la intensidad y complejidad de los aromas en seco y húmedo.

Importancia

Indica la frescura y calidad inicial del café, crucial para la experiencia general.

Sabor del Café

1 Definición

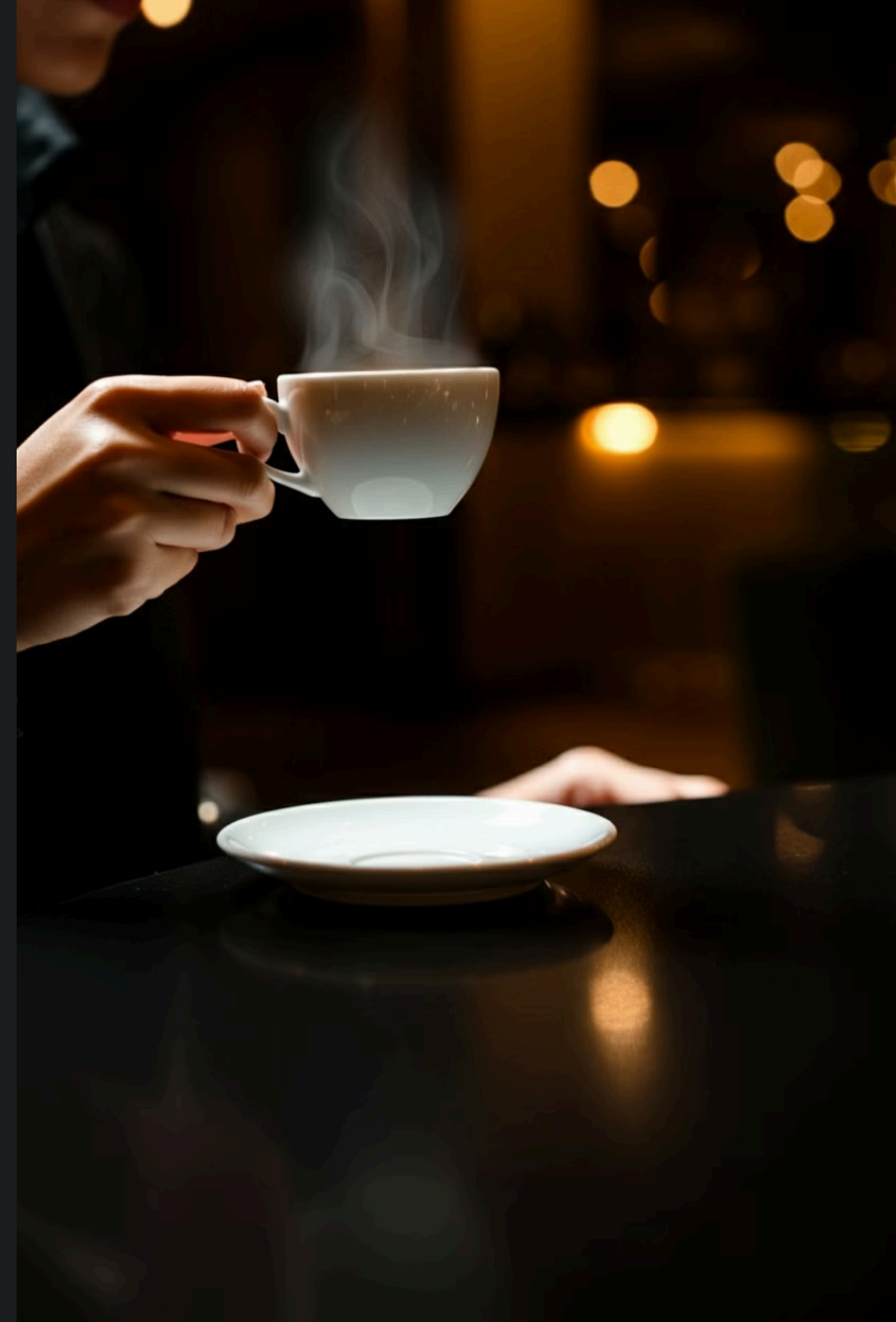
Evaluación del sabor general del café, incluyendo dulzura, acidez, amargor y otros matices.

2 Método

Se cata el café a diferentes temperaturas para captar toda la gama de sabores.

3 Características

Se buscan notas de chocolate, frutas, nueces y caramelo, típicas del café colombiano.





Acidez del Café

Definición

Evaluación de la acidez del café, que debe ser brillante y agradable.

Características

Se busca una acidez viva pero no agresiva, típica de los cafés de altura.

Importancia

La acidez adecuada aporta vivacidad y complejidad al perfil del café.

Cuerpo del Café

1

Definición

Evaluación de la textura y el peso del café en la boca.

2

Características

Puede variar desde ligero hasta pesado, buscando un cuerpo medio-alto en cafés colombianos.

3

Evaluación

Se determina la sensación táctil del café en la lengua y el paladar.



Postgusto del Café

Definición

Evaluación del sabor que queda en la boca después de tragar el café.

Características

Se busca un postgusto limpio, duradero y agradable, sin notas desagradables.

Importancia

Un buen postgusto indica la calidad general y la limpieza del café.



Balance del Café

1

Definición

Evaluación de la armonía entre los distintos atributos del café.

2

Características

Un café bien balanceado tiene una combinación equilibrada de acidez, cuerpo y sabor.

3

Importancia

El balance es crucial para la calidad general y la experiencia de degustación.

Complejidad del Café

1 Definición

Evaluación de la variedad de sabores y aromas que se perciben en el café.

2 Características

Se buscan múltiples capas de sabores que se desarrollan durante la degustación.

3 Importancia

La complejidad indica la riqueza y profundidad del perfil del café.



Uniformidad del Café

Definición

Evaluación de la consistencia del sabor en diferentes tazas del mismo lote de café.

Método

Se prueban múltiples tazas para asegurar que todas mantienen el mismo perfil de sabor.

Importancia

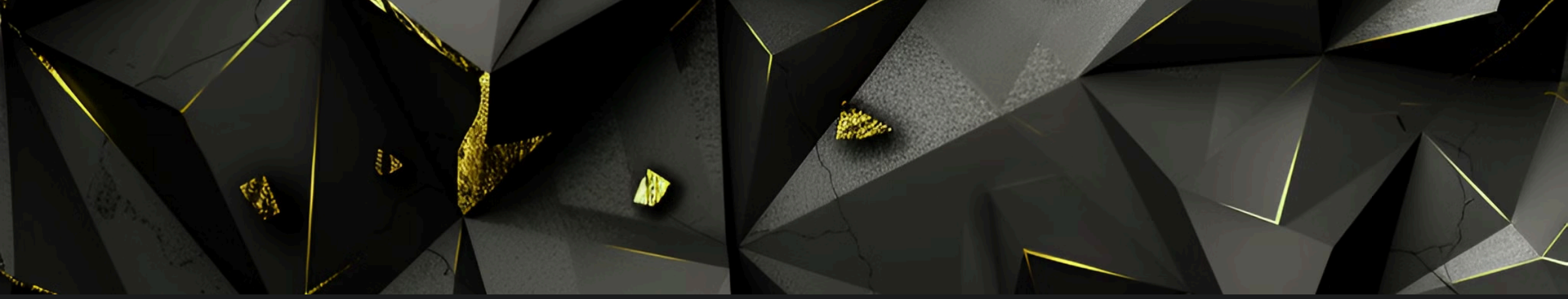
La uniformidad es crucial para garantizar la calidad consistente del lote exportado.





Escala de Puntaje SCA

Rango	Calificación
90-100	Excepcional
85-89.99	Excelente
80-84.99	Muy Bueno
< 80	No Califica como Especialidad



Defectos en el Café



Insectos

Presencia de daños por insectos o restos de los mismos.



Vegetales

Presencia de hojas, ramas u otros materiales vegetales.



Granos Defectuosos

Granos quebrados, inmaduros o con defectos visibles.

Comentarios del Evaluador

Notas de Cata

Descripción detallada de los sabores y aromas percibidos durante la evaluación.

Observaciones

Comentarios sobre características únicas o destacables del café evaluado.

Recomendaciones

Sugerencias para el uso ideal del café basadas en su perfil de sabor.



Uso Ideal del Café

1

Espresso

Ideal para cafés con cuerpo medio-alto y notas de chocolate y nuez.

2

Filtrado

Perfecto para resaltar la acidez brillante y las notas frutales.

3

Cold Brew

Excelente para extraer notas dulces y suaves en preparaciones frías.



Importancia de la Certificación SCA

Estándar Internacional

La certificación SCA es reconocida globalmente como un indicador de calidad superior en café.

Valor Agregado

Aumenta el valor percibido del café en el mercado internacional de especialidad.

Confianza del Comprador

Proporciona seguridad a los compradores sobre la calidad y características del café.

Conclusión: Exportación de Café Colombiano de Alta Calidad

1 Calidad Garantizada

La combinación de certificaciones y evaluaciones asegura la exportación de café de la más alta calidad.

2 Cumplimiento Normativo

Se cumplen todos los requisitos legales y fitosanitarios para la exportación a Jebel Ali, Dubai.

3 Valor Diferenciado

El café colombiano, con su perfil único y certificaciones, se posiciona como un producto premium en el mercado internacional.

