



Uso comercial de las normas técnicas peruanas

David Gonzales

Antecedentes Mercado

Diversificación y dinamismo de mercados

Distintas reglas

Mayor competencia

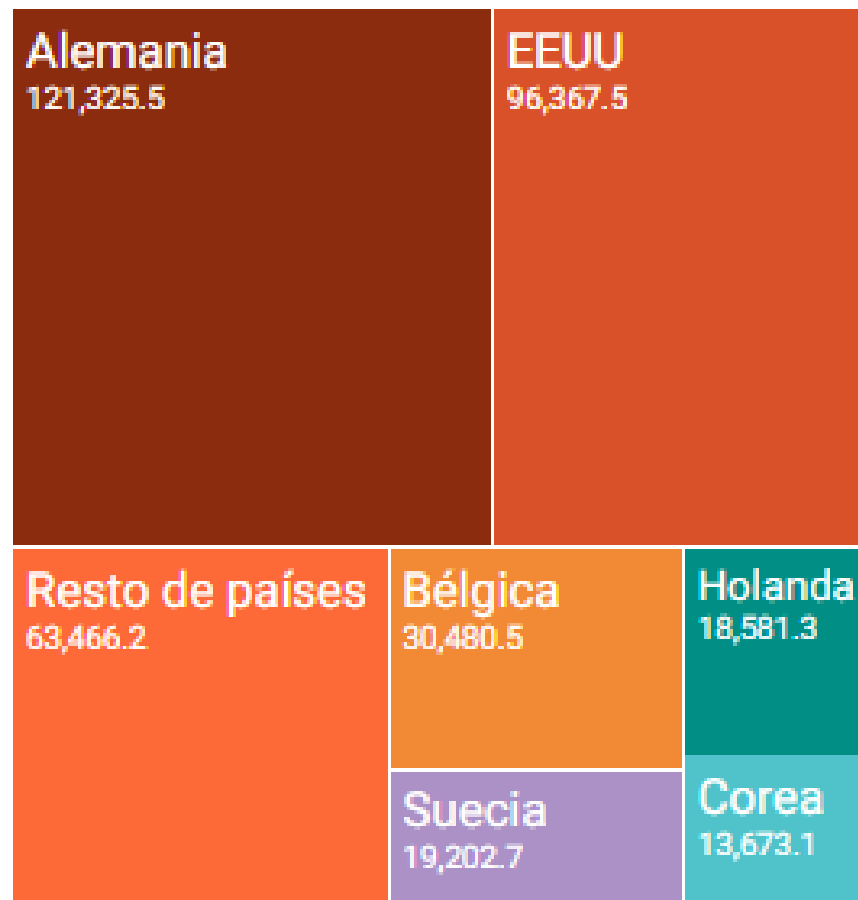


Más destinos,

Más bloques

Mayor normalización

2007



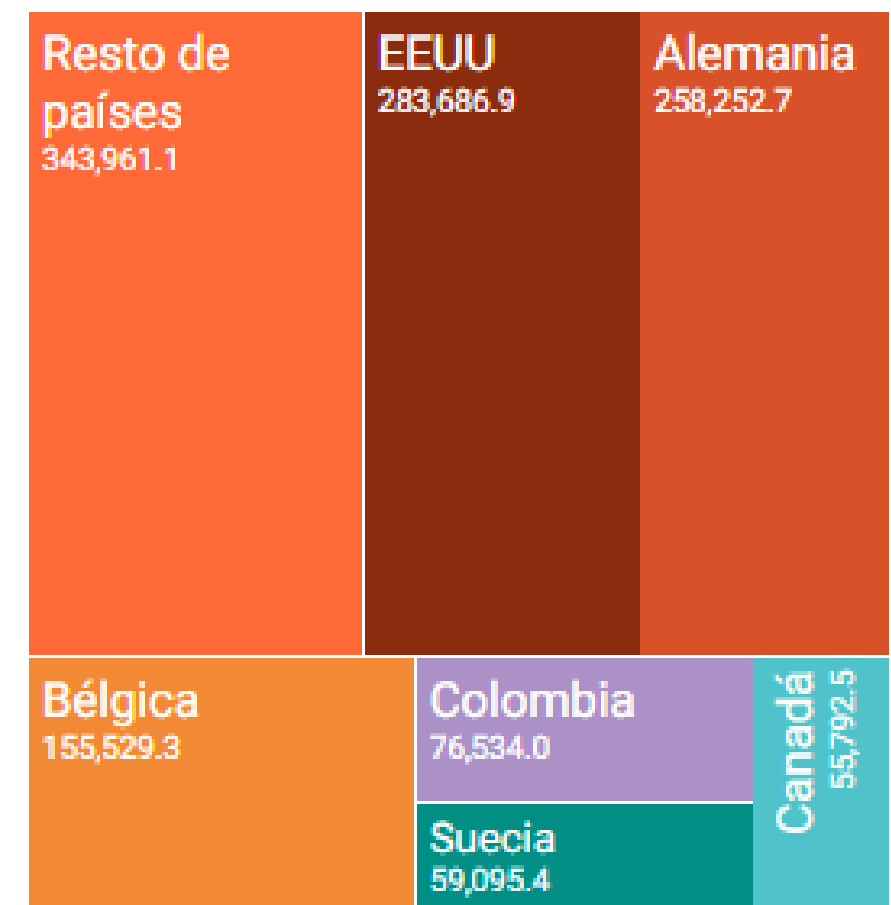
Conformación como Subcomité
Técnico de Normalización: 1998

Conformación como Comité
Técnico de Normalización: 2006

Normas Técnicas Peruanas y
GIP elaboradas: 38

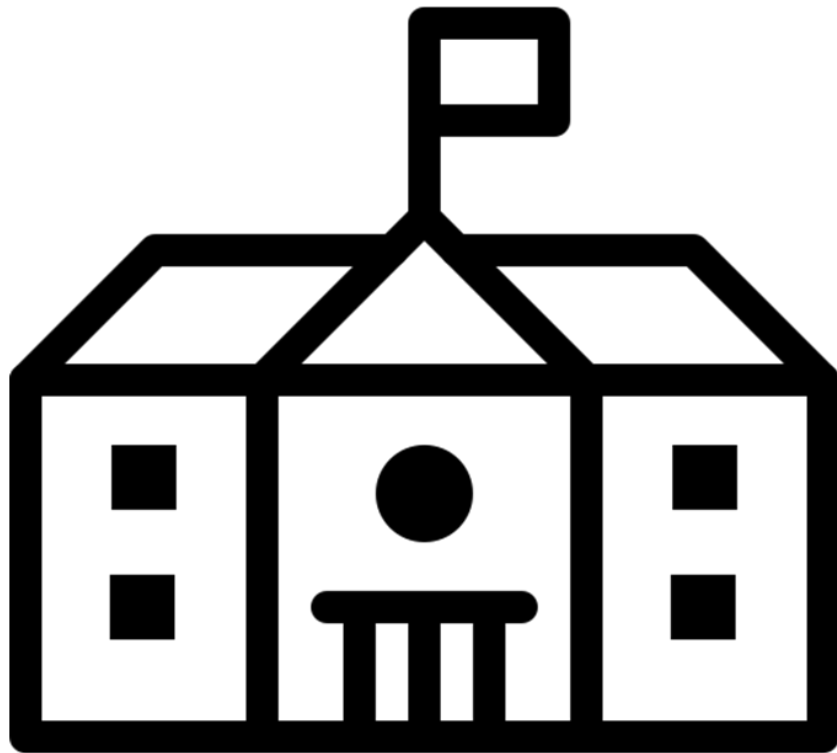
Miembro ISO/TC 34/SC 15 Café
: 2013

2022



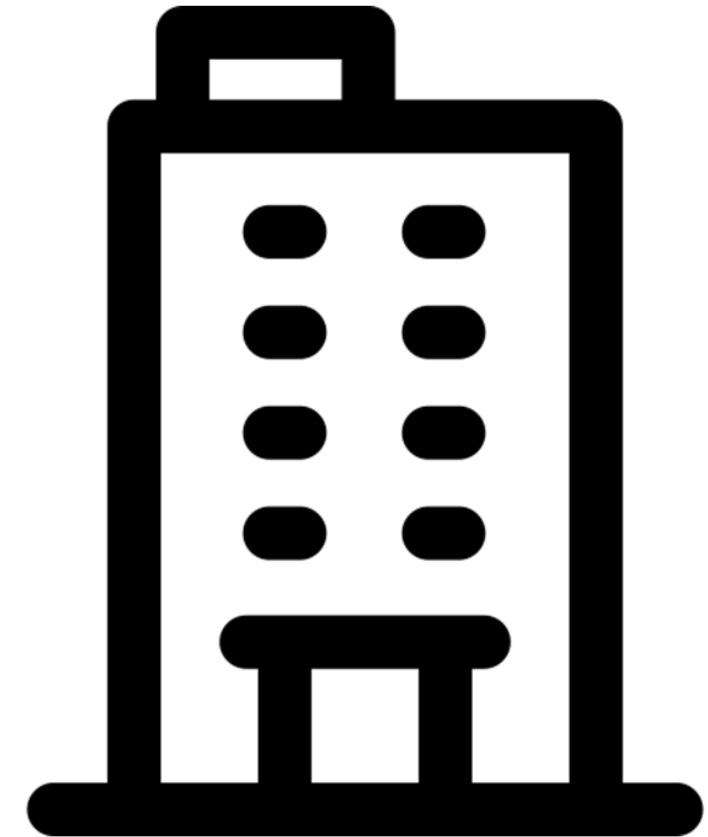
Composición del Comité

Instituciones Públicas y Técnicas



PromPeru
Ministerio de Agricultura
DIGESA
SENASA – INIA
Sierra y selva exportadora

Instituciones Privadas



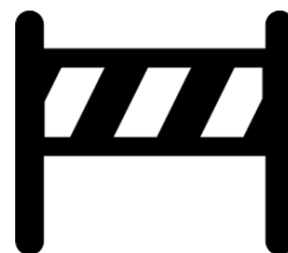
Exportadores de café
Asociaciones
Cooperativas de café
Laboratorios independientes
Consultores independientes

Producto mercado

Las normas técnicas
agregan valor al
darle soporte a la
cadena comercial
del café



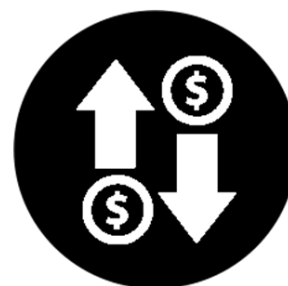
Producto primario



Poca o casi ninguna barrera para su importación



Fuerte competencia



+ de 50 países exportan café

¿Cómo se clasifican los criterios?



. Región

. Altitud

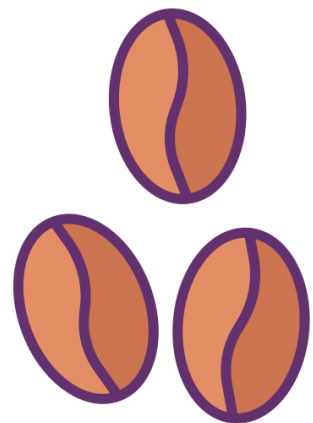
. Variedad botánica

. Preparación (lavado o natural)

. Tamaño del grano (calibre de la criba)

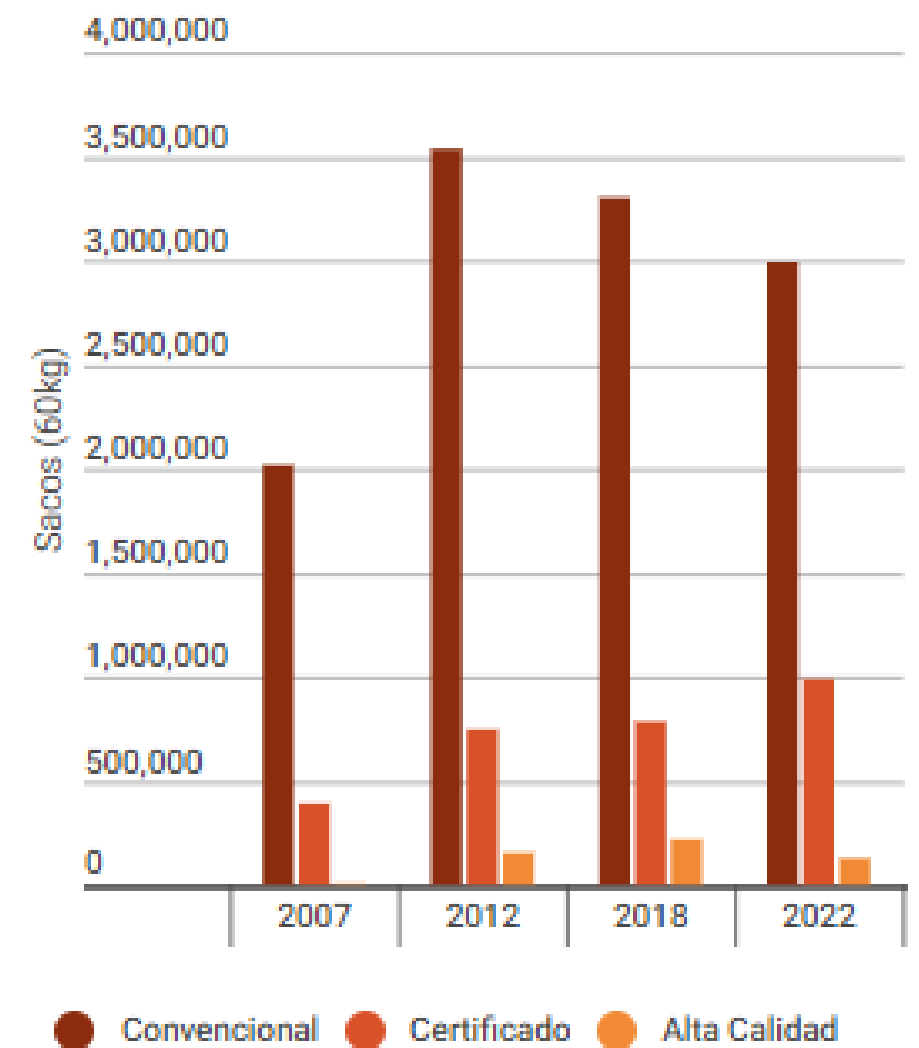
. Densidad de los granos

. Número de defectos (imperfecciones)



Calidad de la bebida (sabor, características, limpieza)

Perú: Exportaciones de café según tipo de precio



¿Cómo clasifican en otros países?

Pais	Descripción
Brasil	Santos NY 2/3. Criba 17/18, tueste fino, estrictamente suave, buena infusión. Santos NY 3/4. Criba 14/16, buen tostado, estrictamente suave, buena infusión (citado a menudo como "preparación sueca").
Colombia	Supremo criba 17/18 de Colombia. Tipo de arábica lavado de alto grado, criba 17 con un máximo de 5 % inferior. Especificado a menudo con más pormenores.
El Salvador	SHG EP de El Salvador, máx. 3/5 de defectos. Strictly High Grown (encima de 1 200 m en una escala que comprende también High Grown de 900 m a 1,200 m y Central Standard de 500 m a 900 m).
Guatemala	SHB EP Huehuetenango de Guatemala. Strictly Hard Bean, arriba de 1 400 m. La escala comprende cinco niveles de altitud desde bajo 900 m (Prime Washed) hasta encima de 1 400 m. Preparación europea: criba superior al 15; permite un máximo de 8 defectos por 300 g (preparación americana: criba superior al 14, permite 23 defectos).
México	Prima lavado de México. Prima lavado de altitudes entre 600 m y 900 m, en una escala de 400 m a 1 400 m. La preparación europea es retenida por una criba 17 y permite un máximo de 15 defectos por 300 g.

Principales normas

Código	Nombre	Edición	Resumen	Año
NTP 209.027	CAFÉ. Café verde. Requisitos	5º	La presente Norma Técnica Peruana establece los requisitos que debe cumplir el café verde para su comercialización. Esta Norma Técnica Peruana es aplicable al café verde, de la especie Coffee arábica	2018
NTP 209.311	CAFES ESPECIALES. Requisitos.	3º	Establece los requisitos que deben cumplir los cafés especiales para su comercialización.	2019
NTP 209.028	CAFÉTOSTADO EN GRANO O MOLIDO. Requisitos.	3º	Esta Norma Técnica Peruana establece los requisitos y los métodos de ensayo que debe cumplir el café tostado, en grano o molido, aplicable para su comercialización.	2015

Principales normas

Código	Nombre	Edición	Resumen	Año
NTP 209.027	CAFÉ. Café verde. Requisitos	5º	La presente Norma Técnica Peruana establece los requisitos que debe cumplir el café verde para su comercialización. Esta Norma Técnica Peruana es aplicable al café verde, de la especie Coffee arábica	2018
NTP 209.311	CAFES ESPECIALES. Requisitos.	3º	Establece los requisitos que deben cumplir los cafés especiales para su comercialización.	2019
NTP 209.028	CAFÉTOSTADO EN GRANO O MOLIDO. Requisitos.	3º	Esta Norma Técnica Peruana establece los requisitos y los métodos de ensayo que debe cumplir el café tostado, en grano o molido, aplicable para su comercialización.	2015

Requerimientos de compra

Coffee Green Class 1.2

Status: **Approved**

PHYSICAL-CHEMICAL REQUIREMENTS

Quantitative

	Minimum	Maximum	Target	Comments
Imperfections		25		/300g in accordance with ISO 10470
Moisture	9 g/100g	12 g/100g	10.5 g/100g	Moisture evaluations by a rapid method (eg. sinar). If not compliant, verification by ISO 6673
Caffeine	0.9 g/100g	1.5 g/100g	1.25 g/100g	
Size				At least 50% retained by screen 15 and not more than 5% passing through screen 14.

Qualitative

	Requirement
Foreign material	Green Coffee Beans must be free from chemicals and molds. Moldy beans are rejectable at any level and reconditioned beans will not be accepted as a replacement.
Infestation	Free from animal and insect droppings

Requerimientos de compra

Product Description

100% Arabica Peruvian green coffee of current crop that meets DD specification.

Acceptance Criteria

Criteria	Acceptance														
Grade	Grade 1 as defined in Peruvian Technical Standard NTP 209.027 – Green Coffee Requirements Classification														
Bean Size (use screens 15, 14 and pan)	Minimum 50% screen 15 and above 5% maximum below screen 14														
Defects per 300 grams green	Max 15 full defects per 300 grams														
Moisture %	Max 12%														
Color	Uniform, greenish, current crop														
Roast	Uniform, fine roast, maximum 12 quakers per 200 grams roasted coffee														
Cup *Any cup defect can be reason for rejection. The type of cup defect should be identified and rated using a scale of 1 to 5, 5 being the highest intensity of defect	<u>Sensory to be uniform across 12 cups</u>														
	<table><tr><th>Attributes</th><th>Standard (from 1-7)</th></tr><tr><td>Fragrance</td><td>4 +/-1</td></tr><tr><td>Aroma</td><td>4 +/-1</td></tr><tr><td>Acidity</td><td>4 +/-1</td></tr><tr><td>Body</td><td>4 +/-1</td></tr><tr><td>Balance</td><td>4 +/-1</td></tr><tr><td>Finish</td><td>4 +/-1</td></tr></table>	Attributes	Standard (from 1-7)	Fragrance	4 +/-1	Aroma	4 +/-1	Acidity	4 +/-1	Body	4 +/-1	Balance	4 +/-1	Finish	4 +/-1
	Attributes	Standard (from 1-7)													
	Fragrance	4 +/-1													
	Aroma	4 +/-1													
	Acidity	4 +/-1													
	Body	4 +/-1													
	Balance	4 +/-1													
Finish	4 +/-1														
<u>Sensory Cup defects: (rate from 1 to 5)</u>															
<table><tr><th>*Defects</th><th>Maximum Degree allowed</th></tr><tr><td>Past Crop:</td><td>2</td></tr><tr><td>Taints off Flavors (Woody, Grassy, etc):</td><td>2</td></tr></table>	*Defects	Maximum Degree allowed	Past Crop:	2	Taints off Flavors (Woody, Grassy, etc):	2									
*Defects	Maximum Degree allowed														
Past Crop:	2														
Taints off Flavors (Woody, Grassy, etc):	2														
Major defects (medicinal, phenolic fermented, etc.): none allowed															

Requisito formal

**LA NORMA TECNICA ES
TAMBIEN UTILIZADA
EN LA REDACCION DE LOS
CONTRATOS
INTERNACIONALES
DE COMPRA- VENTA**

We hereby confirm having bought on 24. Sep. 2019 as follows:

Contract type : ESCC

Seller :
Buyer :
Agent : Andes Trade & Service SRL

Our Ref. : 01-75840 Your Ref.:

Quantity : 1.650 bags of 69 kg net each (113,85 mt net)
Quality : **washed Peru Grade 1**, FTO certified,
max. 15 defects, Crop 2019

Price : 190,00 UScts/lb net
Conditions : FOB ORIGIN, net shipping weight, original
tare
Shipment : October 2019

in container(s) - basis: FCL/FCL
shipping line in buyer's option

Destination : Hamburg
Payment : net cash against documents upon first
presentation

Arbitration : Hamburg
Complem. Cond. : Fairtrade price and Fairtrade premium
Producer/Seller:

Buyer :
FAIRTRADE MINIMUM PRICE 140.00 CTS/LB
FAIRTRADE PREMIUM 20.00 CTS/LB
ORGANIC PREMIUM 30.00 CTS/LB
PREVALLING MARKET DIFFERENTIAL 19.00 CTS/LB
TERMINAL MARKET PRICE 103,45 cts/lb
- "Traceability Information Sheet" to be

provided
- 1 lb shipping sample to be provided prior
to shipment.

We shall send detailed conditions shortly and thank you
for the business.

Identificación de producto

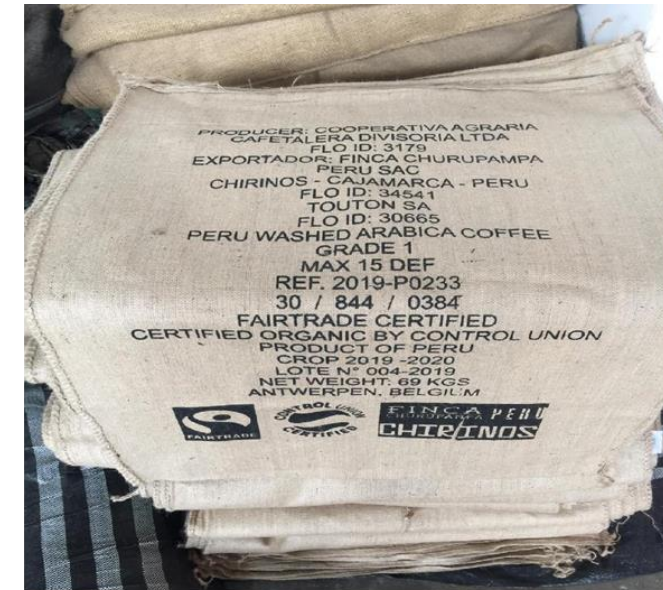
275 BAGS

CECOVASA-PUNO-PERU
 30/24/3576
 IAC PO REF. P11919
 CECOVASA FLO ID 795
 INTERAMERICAN COFFE FLO ID 1205
 PERU WASHED ARABICA
 COFFEE GR. 1. FAIRTRADE
 100% ORGANIC NOP USDA
 CERTIFIED BY IMOCert PE-BIO-123.
 PRODUCT OF PERU CROP. 2020
FOR FURTHER PREPARATION ONLY
 ICO SERIE: 30/01/3576
 N.W.: 69.00 KG.
 N° LOT: 7619



275 BAGS

CECOVASA-PUNO-PERU
 30/24/3577
 IAC PO REF. P11920
 PERU WASHED ARABICA
 COFFEE GRADE 1
 100% ORGANIC NOP USDA
 CERTIFIED BY IMOCert PE-BIO-123
 PRODUCT OF PERU CROP. 2020
FOR FURTHER PREPARATION ONLY
 ICO SERIE: 30/01/3577
 N.W.: 69.00 KG.
 N° LOT: 7619



LA NORMA TECNICA ES TAMBIEN UTILIZADA EN LA REDACCION DE LOS CONTRATOS INTERNACIONALES DE COMPRA- VENTA

We hereby confirm having bought on 24. Sep. 2019 as follows:

Contract type : ESCC

Seller :
Buyer :
Agent : Andes Trade & Service SRL

Our Ref. : 01-75840 Your Ref.:

Quantity : 1.650 bags of 69 kg net each (113,85 mt net)
Quality : **washed Peru Grade 1**, FTO certified,
max. 15 defects, Crop 2019

Price : 190,00 UScts/lb net
Conditions : FOB ORIGIN, net shipping weight, original
tare
Shipment : October 2019
in container(s) - basis: FCL/FCL
shipping line in buyer's option

Destination : Hamburg
Payment : net cash against documents upon first
presentation
Arbitration : Hamburg
Complem. Cond. : Fairtrade price and Fairtrade premium
Producer/Seller:
Buyer :
FAIRTRADE MINIMUM PRICE 140.00 CTS/LB
FAIRTRADE PREMIUM 20.00 CTS/LB
ORGANIC PREMIUM 30.00 CTS/LB
PREVALLING MARKET DIFFERENTIAL 19.00 CTS/LB
TERMINAL MARKET PRICE 103,45 cts/lb
- "Traceability Information Sheet" to be
provided
- 1 lb shipping sample to be provided prior
to shipment.

We shall send detailed conditions shortly and thank you
for the business.

Antecedente Producción

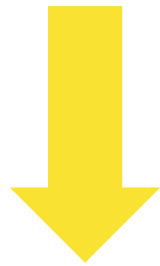
Pequeños productores

Muchas tecnologías

Distintos ámbitos de trabajo.

Variedades diversas

Distintas prácticas de cosecha y
post cosecha



Producción heterogénea

Distintos usos del cacao

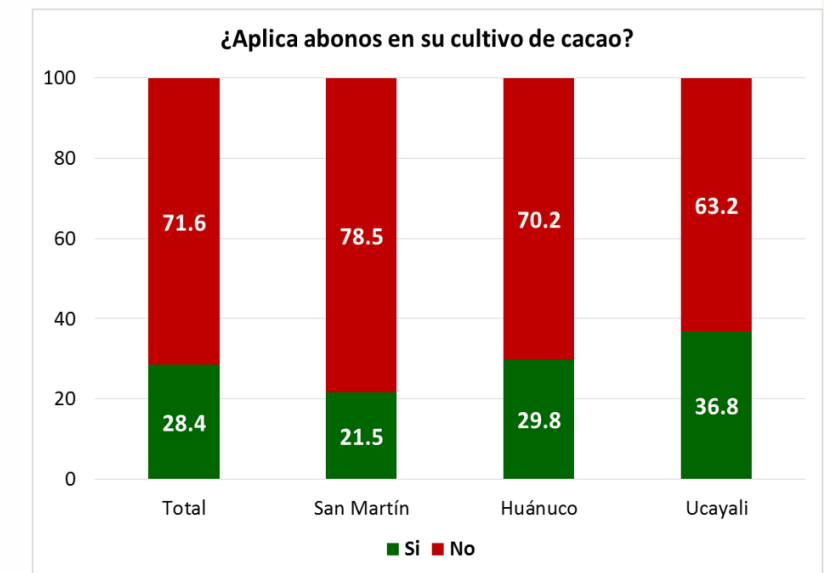
Distintos clientes

Perfil de la productividad

**Solo 3 de 10
productores/as
abonan sus plantas
de cacao**



21_ Convención Nacional del Café y Cacao



Fuente: Encuesta 2017, Directorio de productores socios de la ACP, Septiembre 2017, Gerencia de Monitoreo y Evaluación, ACP II.

Radiography of the small cocoa farmer in Peru



- Current yields: 600 - 700 k / ha
- Potential: 2500 to 3000 k / ha
- Only 2 out of 10 manure and fertilize.
- Only 4 of 10 prune
- Only 1 of 400 have irrigation systems
- Only 2 out of 10 receive credit
- Only 2 out of 10 receive technical assistance
- Only 2 out of 10 belong to any farmer or entrepreneurial organization.

La calidad llega al campo



Fotos Alianza para el Cacao

Las Normas técnicas

Definen los productos, sus requisitos y atributos

Se actualizan: cacao grano 5ta edición

Se alinean a estándares internacionales



**Facilitan acuerdos y
operaciones**

Respaldan el uso de criterios

Profesionalizan el negocio

Cacao grano	Pasta de cacao/ Licor/Torta	Manteca de cacao	Cacao en polvo	Nibs de cacao	Chocolate
NTP-ISO 2451:2018 Granos de cacao. Especificaciones y requisitos de calidad	NTP-CODEX STAN 141:2017 Norma para la pasta de cacao (licor de cacao/ chocolate) y torta de cacao. 2ª Edición	NTP-CODEX STAN 86:2017 Norma para la manteca de cacao. 2ª Edición	NTP-CODEX STAN 105:2018 Norma para el cacao en polvo (cacao) y las mezclas secas de cacao y azúcares	NTP 107.306: 2018 Nibs de cacao. Requisitos	NTP-CODEX STAN 87:2017 Norma para el chocolate y los productos del chocolate

Las Normas técnicas

Definen las condiciones de muestreo
Establecen los protocolos de análisis
Facilitan la interpretación de resultados



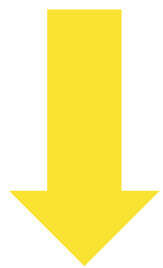
Respaldan control de calidad
Generan comparabilidad

Cacao grano	Pasta de cacao/Licor/Torta	Manteca de cacao	Cacao en polvo	Nibs de cacao	Chocolate
NTP ISO 2292:2019 Granos de cacao. Muestreo		NTP 208.024: 2015 CACAO Y CHOCOLATE. Manteca de cacao. Preparación de la muestra a ensayar. 3ª Edición			En proceso....

Las Normas técnicas

**Definen los
métodos de
trabajo y ensayo**

**Aseguran el
buen uso de las
técnicas**



**Generan
conformidad
Dan confianza**

Cacao grano	Pasta de cacao/Licor/Torta	Manteca de cacao	Cacao en polvo	Nibs de cacao	Chocolate
NTP 208.039:2015 CACAO Y CHOCOLATE. Grano entero de cacao, productos de chocolate y chocolate en polvo. Determinación de aflatoxinas (método por HPLC)	208.028:2019 CACAO Y CHOCOLATE. Pasta o licor de cacao y chocolates. Determinación de sólidos no grasos. 3ª Edición	NTP 208.020: 2015 CACAO Y CHOCOLATE. Dulce de manteca de cacao. Determinación de humedad. Método Karl Fischer	NTP 208.032:2011 (revisada el 2016) PRODUCTOS DE CACAO. Determinación de humectabilidad en cocoa instantánea en polvo		NTP 208.028 CACAO Y CHOCOLATE. Pasta o licor de cacao y chocolates. Determinación de sólidos no grasos. 3ª Edición
NTP 208.015: 2015 CACAO Y CHOCOLATE. Determinación de cenizas totales. 3ª Edición				NTP 208.015: 2015 CACAO Y CHOCOLATE. Determinación de cenizas totales. 3ª Edición	
NTP 208.027: 2015 CACAO Y CHOCOLATE. Determinación de cenizas solubles e insolubles. 3ª Edición				NTP 208.027: 2015 CACAO Y CHOCOLATE. Determinación de cenizas solubles e insolubles. 3ª Edición	
NTP 107.301:2016 CACAO Y CHOCOLATE. Determinación de fibra dietaria total					
NTP 208.030: 2015 CACAO Y CHOCOLATE. Determinación de plomo, cadmio, cobre, hierro y zinc. 3ª Edición					
	NTP 107.303:2018 EVALUACIÓN SENSORIAL. Licor de cacao. Requisitos	NTP 208.021:2015 CACAO Y CHOCOLATE. Determinación de acidez en manteca de cacao. Método por titulación	NTP 208.016:2015 CACAO Y CHOCOLATE. Grasa en productos del cacao. Método de extracción por Soxhlet		NTP 208.019:2015 CACAO Y CHOCOLATE. Fructosa, glucosa, lactosa, maltosa y sucrosa en chocolate con leche. Método por cromatografía líquida
NTP-ISO 1114:2016 Granos de cacao. Prueba de corte. EQV. ISO 1114:1977		NTP 208.023:2015 CACAO Y CHOCOLATE. Manteca de cacao. Determinación de humedad y materia volátil	NTP 208.017: 2015 CACAO Y CHOCOLATE. Determinación de humedad. Método gravimétrico. 3ª Edición (corregida 2016)		NTP 208.034:2016 CACAO Y CHOCOLATE. Parámetros reológicos del chocolate. Determinación del valor mínimo y la viscosidad plástica de Casson
		NTP 208.025:2015 CACAO Y CHOCOLATE. Manteca de cacao. Determinación del índice de refracción	NTP 208.018:2019 CACAO Y CHOCOLATE. Determinación de cobre en alimentos. Método colorimétrico		
		NTP 208.026: 2015 CACAO Y CHOCOLATE. Manteca de cacao. Determinación del punto de fusión en tubos capilares abiertos (punto de ablandamiento). 3ª Edición	NTP 208.029 PRODUCTOS DE CACAO. Determinación de fibra cruda. 3ª Edición		
		NTP 208.033: 2015 CACAO Y CHOCOLATE. Manteca de cacao. Determinación de la composición de ácidos grasos por cromatografía de gases. 2ª Edición	NTP 208.037:2012 PRODUCTOS DE CACAO. Determinación del contenido de plomo		
		NTP-ISO 3596:2012 (revisada el 2017) Grasas y aceites de animales y vegetales. Determinación de materia insaponificable. Método por extracción usando éter dietílico. 1ª Edición	NTP 208.038:2012 (revisada el 2017) PRODUCTOS DE CACAO. Determinación del contenido de arsénico, selenio y zinc. 2		
		NTP-ISO 8292-1:2016 Grasas y aceites animales y vegetales. Determinación del contenido de sólidos grasos por resonancia magnética nuclear (RMN) pulsada. Parte 1: Método directo (EQV. ISO 8292-1:2008)			

Las Normas técnicas

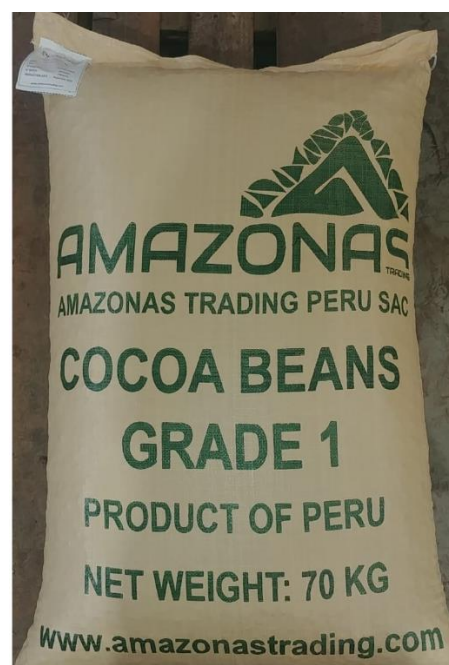
Promueven buenas prácticas

Aportan a la sostenibilidad

Estamos comenzando con trazabilidad

Cacao grano	Pasta de cacao / Licor/Torta	Manteca de cacao	Cacao en polvo	Nibs de cacao	Chocolate
NTP 208.040:2017 CACAO Y CHOCOLATE. Buenas prácticas para la cosecha y beneficio. 2ª Edición					
NTP-CODEX CAC/RCP 72:2018 código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación del cacao por ocratoxina A					
NTP-ISO 34101:2020 Parte 1: Cacao sostenible y rastreable - Parte 1: Requisitos para los sistemas de gestión de la sostenibilidad del cacao. 1ª Edición					
NTP-ISO 34101:2020 Parte 2: Cacao sostenible y trazable. Parte 2: Requisitos para el desempeño. 1ª Edición					
NTP-ISO 34101:2020 Parte 3: Cacao sostenible y trazable. Parte 3: Requisitos para la trazabilidad. 1ª Edición					
NTP-ISO 34101:2020 Parte 4: Cacao sostenible y trazable. Parte 3: Requisitos para los esquemas de certificación. 1ª Edición					

Uso normas en operación Cacao en Grano



Gran Comprador	Mediano	Grado 1	
Bean Count: 100beans = 120-125g Fermentation: min. 65 % Violets: max. 21% Foreign matters: max 2% Defects: max. 3% Moisture: max. 7.5%	• Violets 15% • Defective 4% • Flats 2% • Sievings 1.5% • Foreign 1.5% • Moisture 7.5% • Cadmio 0.6 ppm	Weight per 100 grm (min) / Peso en Cien Gramos (min)	80-85/100 g
		Well Fermented (min) / Buena Fermentacion (min)	65%
		Lightly Fermented (min) / Ligera Fermentacion (min)	10%
		Total Fermented/Fermentacion Total	75%
		Violet/Violetas (max)	20%
		Slaty/Pizarrosas (max)	5%
		Mold/Moho (max)	2%
		Insect Filth/Daño de Insecto (max)	2%
		Defects (Mold+Insect damage) Total defecto (moho + insecto)(max)	4%
		Moisture/Humedad (max)	7.5%
		Impurities & Foreign Matter (max)/contenido externo e imperfecto -plancho yarrugado (analysis in 500 grams)	3%
		FFA (Max, press method)	1.75%
		Clusters/Dobles (max)	0.50%
		CRM	<3.5