



Mercado del Café

Vietnam apuesta por la calidad de su café

Vietnam es, desde hace unos años, objetivo de muchísimas críticas que acusan a este país de producir en grandes cantidades un café de escasa calidad, que se vende a precios muy ajustados, en detrimento del resto de los orígenes. Sin embargo, lo que en un principio, hace algo más ya de diez años, representó un importante revulsivo para la economía vietnamita, poco a poco se puede ir volviendo en su contra. Las innumerables campañas y programas que abogan por un café de calidad han empezado a cuajar en algunos mercados. Hoy ya hay consumidores, menos de los que deseáramos, eso sí, que exigen buenos cafés y que son capaces de rechazar aquellos que no cumplen sus expectativas de sabor, aroma, cuerpo,... Ante esta nueva realidad, se organizó hace algunas semanas en Hanoi, un interesante coloquio para debatir y analizar la calidad del café "Made in Vietnam", la situación del mercado y los nuevos retos a los que debe hacer frente el sector.

Según palabras del viceministro de agricultura y desarrollo rural vietnamita, Diệp Kinh Tân, que presidió el acto, el café es primordial para la economía de Vietnam y es por ello que es necesario un esfuerzo colectivo del sector para ofrecer a sus clientes/consumidores el café que desean. No hacerlo podría significar a medio-largo plazo, perder la posición de privilegio que desde hace ya años ocupa este país asiático en el mercado internacional del café.

Las cifras que facilitó el viceministro y que a continuación reproducimos, justifican su interés por mejorar: *"El café representa para nuestra economía, aseguró, el 20% de la cifra de negocio de la agricultura del país y el 8% del valor total de sus productos agrícolas"*.

Vietnam es el segundo país exportador de café en cuanto a tonelaje se refiere y el primero en la variedad robusta. Actualmente, más de un millón de personas viven directa e indirectamente de la producción y el comercio de café. Durante el periodo 1997-2007, según palabras de Diệp Kinh Tân, la producción de café ha registrado un crecimiento medio del 12,8% anual. El pasado año, el país contaba con 506.000 hectáreas de cafetos robustas que produjeron un millón de toneladas de grano (17 millones de sacos de 60 kilos). En el año 2006, el café reportó 1,8 millardos de dólares, superando en más de 350 millones la producción de arroz.

Las cifras son todas espectaculares pero, tal y como quedó patente en el encuentro de Hanoi, hay muchos puntos que se pueden mejorar e incrementar, en consecuencia, aún más si cabe, las cifras positivas del café vietnamita.



Así, uno de los primeros puntos de debate fue la conveniencia de reajustar el número de cafetos por variedades cultivadas en el país. Actualmente, el arábica representa menos del 5% de la producción, y el robusta el 95%. Hay muchas zonas grandes que están sin explotar en las montañas de Vietnam, especialmente en el noroeste de Viet Bac, donde el clima es más moderado y sería adecuado para el café arábica. Una producción de alrededor de 12 millones de sacos de sesenta kilogramos (700.000–750.000 toneladas), de los que el arábica supondría del 15% al 20% (120.000 a 150.000 toneladas), podría resultar en mayores beneficios económicos que la actual producción de un millón de toneladas de la variedad robusta.

Así mismo, los presentes coincidieron en la conveniencia de mejorar los métodos de cultivo, recolección y conservación del grano tras la cosecha. Según la mayoría de los presentes, las prácticas actuales son inadecuadas y contraproducentes a las exigencias del mercado actual. Habida cuenta de este convencimiento generalizado expresado en Hanoi, para construir una industria cafetera que se desarrolle con estabilidad, los presentes convinieron que habría que tener en cuenta algunos puntos importantes:

1. No debiera aumentarse la producción de café talando árboles de sombra y usando más abonos químicos y agua.
2. Deberá tenerse en cuenta la protección del medio ambiente y la higiene en el procesamiento de alimentos.

Para aplicar debidamente esas condiciones, habrá que hacer lo siguiente:

- Proyectar las plantaciones de manera que se evite la erosión.
- Plantar árboles de sombra para el café junto con cultivos diversificados.
- Intensificar la producción usando abono orgánico y combinar la mejora genética y el cultivo de plantas (en las provincias que tengan condiciones adecuadas se podrá combinar la reproducción de vacas que faciliten estiércol con el cultivo de café).
- Aplicar métodos adecuados de poda de cafetos.
- Plantas de arroyo para conservar el agua en la estación seca, riego moderado y eficaz.
- Cosecha en el momento adecuado, cuando el grano de café esté maduro; no recoger granos verdes, demasiado maduros, secos o caídos.
- Limitar el daño al medio ambiente que hace el tratamiento de las aguas residuales del café.

Otro de los puntos destacados y que mayor debate propició entre los presentes fue la necesidad de exigir mayor compromiso y cumplimiento de las normas a las empresas exportadoras. Y es que según datos facilitados en Hanoi, la norma TCVN 4193:2005 para café exportable, adoptada por el Departamento General de medidas, estándares y calidad en



Vietnam, y mediante la cual el gobierno pretende mejorar la calidad del café vietnamita, para que este sea más competitivo en el mercado mundial, sólo es respetada por el 10% de las empresas exportadoras. Con ánimo de corregir esta actitud, se acordó que a partir de octubre del año 2010 se exigirá a todas las operaciones de exportación el cumplimiento de la mencionada norma, bajo amenaza de sanción grave.

Teniendo en cuenta todo lo planteado y debatido en el encuentro de Hanoi, parece evidente que los analistas coinciden en que Vietnam debería concentrar sus esfuerzos en producir café de más alta calidad, aunque ello representara una inevitable reducción de los niveles de producción. Para conseguirlo, son necesarias nuevas políticas y ayudas a los caficultores y, sobre todo, un cambio radical en la mentalidad de los funcionarios comunistas, que durante años han alentado a los granjeros a producir más sin preocuparse por la calidad del producto.

Fuente: Infocafé

