

50  
años



ORGANIZACIÓN  
INTERNACIONAL  
DEL CAFÉ

PM 29/13

15 agosto 2013  
Original: inglés

C

Comité de Promoción y Desarrollo del Mercado  
6ª reunión  
9 septiembre 2013  
Belo Horizonte, Brasil

**Normas nacionales de calidad**

### **Antecedentes**

En el 110º período de sesiones del Consejo Internacional del Café de marzo de 2013, la Secretaría se comprometió a ofrecer un informe sobre normas nacionales relativas a la calidad del café en los países Miembros que incluyese información acerca de sistemas de clasificación y certificación. Con ese fin, este documento ofrece un resumen de las respuestas recibidas de los Miembros a los documentos ED-2151/13, ED-2143/12, ED-2124/11 Rev. 1 y ED-2100/10, en los que se solicitaba información de los Miembros acerca de las normas de calidad del café de sus países.

### **Medidas que se solicitan**

Se pide al Comité de Promoción y Desarrollo del Mercado que examine este documento.

## NORMAS NACIONALES DE CALIDAD

La información que figura en este documento se basa en las respuestas recibidas de los Miembros a los documentos ED-2151/13, ED-2143/12, ED-2124/11 y ED-2100/10, en los que se solicitaba información acerca de normas nacionales de calidad del café, incluidos sistemas de clasificación y certificación. Hasta la fecha se han recibido respuestas acerca de normas de calidad de los siguientes países exportadores: Brasil, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Gabón, Haití, Indonesia y México. Además, Guatemala y Yemen han indicado a la Secretaría que aún no aplican normas de calidad al café. En cuanto a los países importadores, se han recibido respuestas de la UE (Alemania, Italia y República Checa) y los EE UU.

El propósito de este documento es recopilar esa información acerca de las distintas legislaciones y reglamentaciones relativas a normas nacionales de calidad en los países Miembros. Siempre que se pudo se hizo todo lo posible por resumir o explicar de forma sucinta la reglamentación establecida en el país de que se tratase. No obstante, en algunos casos sólo se ofrecen el código y la descripción respectiva de la legislación pertinente. Este documento se centra principalmente en el café verde destinado a exportación, pero también se ofrece información, si está disponible, acerca de normas relativas al café tostado y molido y al café soluble.

Según la “Guía del Exportador de Café” del Centro de Comercio Internacional, por lo general el café se clasifica basándose en uno o más de los siguientes criterios:

- Altitud y región
- Variedad botánica
- Preparación (beneficio por vía seca o húmeda; lavado o natural)
- Tamaño, forma y color del grano
- Número de defectos
- Aspecto del café tostado y calidad en taza (sabor, características, limpieza)
- Densidad del grano.

El criterio más común que dieron los Miembros es el sistema de clasificación según el tamaño del grano. Por consiguiente, y siempre que fue posible, se centró la atención en dar las definiciones de distintos tipos de café para cada país según el tamaño. En la mayor parte de los países el tamaño del grano se determina pasando el café por una criba perforada, que retiene los granos de determinado tamaño y deja pasar los granos más pequeños.

El tamaño de la criba se da en términos de 1/64 de una pulgada: si el tamaño de la criba es 10, es 10/64 de una pulgada, si el tamaño de la criba es 12, será 12/64 de una pulgada, etcétera. Los tamaños de las cribas se dan también a continuación en unidades métricas.

Número de criba	10	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Dimensiones ISO (mm)	4,00	4,75	5,00	5,60	6,00	6,30	6,70	7,10	7,50	8,00

Fuente: *La Guía del Exportador de Café*

*El contenido de este documento se basa en información ofrecida por los Miembros y datos de dominio público. Se ha hecho un esfuerzo razonable por asegurar su exactitud en el momento de la publicación. No obstante, la OIC no garantiza la exactitud de esta información y no puede aceptar responsabilidad por los errores, inexactitudes u omisiones que pueda haber en este documento.*

## I. PAÍSES EXPORTADORES

### **BRASIL**

Las normas relativas al café en Brasil están reglamentadas sobre todo por el Ministerio de Agricultura (MAPA), que publica Instrucciones Normativas sobre aspectos relacionados con la calidad y la clasificación agrícola. El café también entra en el ámbito de la Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria (ANVISA), un organismo autónomo del Ministerio de Salud, que publica reglamentación, por medio de su Junta Ejecutiva, sobre aspectos relativos a inocuidad de los alimentos y la salud.

En la actualidad, la clasificación de granos naturales de café verde está directamente reglamentada por la Instrucción Normativa N<sup>o</sup>. 8/2003 del Ministerio de Agricultura. El café se divide inicialmente en *Coffea arabica* y *Coffea canephora*, y después se subdivide en *chato* (plano) y *moca* (caracol), según el tamaño y forma del grano (véase la tabla a continuación). La reglamentación también proporciona detalles de clasificaciones cualitativas de Arábica y Robusta según el gusto y aroma, y también establece límites de contenido de humedad, defectos e impurezas.

Denominación	Tamaño de criba
<i>Chato graúdo</i>	17, 18 y 19
<i>Chato médio</i>	15 y 16
<i>Chato miúdo</i>	14 y menos
<i>Moca graúdo</i>	11, 12 y 13
<i>Moca médio</i>	10
<i>Moca miúdo (moquinha)</i>	9 y menos

En mayo de 2010 el Ministerio de Agricultura publicó una reglamentación relativa a las normas de calidad del café tostado y molido, la Instrucción Normativa N.º. 16/2010. Esa instrucción fue aplazada por dos años en los que se aplicó la Instrucción Normativa N.º. 6/2011, y por último fue sustituida en febrero de 2013 por la Instrucción Normativa N.º. 7/2013.

El café debe también cumplir lo dispuesto en la Resolución N.º. 277 de 2005, del Ministerio de Salud, en la que se dan definiciones y se establecen requisitos relativos al café tostado, soluble y descafeinado.

Figura a continuación una lista completa de reglamentaciones pertinentes:

<b>Código</b>	<b>Descripción</b>
Instrucción Normativa N.º. 8, de 11 de junio de 2003	Normas técnicas de identidad y calidad para la clasificación de granos verdes de café beneficiados
Instrucción Normativa N.º. 16, de 24 de mayo de 2010	Normas técnicas para los granos tostados de café y para el café tostado y molido.
Instrucción Normativa N.º. 6, de 22 de febrero de 2011	Dispone que el análisis sensorial del café tostado y del café tostado y molido, tal como se estipula en la Ley Reglamentaria N.º 16 de 24 de mayo de 2010 del Ministerio de Agricultura (MAPA), sólo será requisito 24 meses después de la publicación de esta Ley Reglamentaria.
Instrucción Normativa No. 7, de 22 de febrero de 2013	Para revocar la Ley Reglamentaria No. 16 de 24 de mayo de 2010, publicada en la Gaceta Oficial Federal del Brasil de 25 de mayo de 2010, Sección 1.
Resolución de Directoría Colegiada: RDC N.º. 175, de 8 de julio de 2003	Normas técnicas para la evaluación de material macroscópico y microscópico encontrado en alimentos empacados que es nocivo para la salud humana.
Resolución de Directoría Colegiada: RDC N.º. 277, de 22 de septiembre de 2005	Normas técnicas para el café, la cebada, el mate y los productos solubles.

## **COLOMBIA**

Se ocupa de las normas nacionales de calidad de Colombia el Comité Nacional de Cafeteros, que está formado por representantes del Gobierno Nacional de Colombia y por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (FNC), de conformidad con la Resolución No. 5 de 2002. Esta reglamentación también dispone normas mínimas de calidad para la exportación de grano verde de café. El café es clasificado según el tamaño, contenido de humedad, defectos, olor, color y sabor en taza. Las clasificaciones resultantes son las siguientes:

---

<b>Denominación</b>	<b>Descripción</b>
1. Premium	Tamaño de criba 18, con tolerancia del 5% en criba 14
2. Supremo	Tamaño de criba 17, con tolerancia del 5% en criba 14
3. Extra	Tamaño de criba 16, con tolerancia del 5% en criba 14
4. Excelso	Tamaño de criba 14, con tolerancia del 1.5% en criba 12. El 50% por lo menos deberá ser criba 15
5. Caracol	Tamaño de criba 12, con tolerancia de hasta el 10% de granos planos

---

Los defectos se clasifican en dos grupos:

1. Grano muy negro o parcialmente negro; grano agrio o parcialmente negro; grano muy agrio o parcialmente agrio; grano descolorido o rancio; grano descolorido, blancuzco o amarillento.
2. Grano húmedo o poco secado; grano con moho; grano cristalizado; grano descolorido o con manchas; grano demasiado seco; grano mordido o quebrado; grano dañado por insectos; grano raquítico; grano sin madurar; grano arrugado o aplastado.

Una muestra de 500 gramos de café verde puede tener hasta 72 defectos y 12 granos del Grupo 1 como máximo.

En todos los casos el contenido de humedad no deberá ser de más del 12%, y el café deberá tener su olor característico, color uniforme y no tener sabor defectuoso. La reglamentación también establece límites con respecto a daños causados por la broca del café.

### ***COSTA RICA***

Se ocupa de las normas y criterios en Costa Rica el Instituto de Normas Técnicas de Costa Rica (INTECO). En 2007, en cooperación con el Instituto del Café de Costa Rica (ICAFE), se crearon normas de calidad para el café verde y en 2010 para el café tostado. Además, INTECO está actualmente en el proceso de crear ocho denominaciones de origen e indicaciones geográficas para el café de Costa Rica.

Figuran a continuación las resultantes normas técnicas y técnicas de evaluación.

1. *Café verde*

<b>Código</b>	<b>Descripción</b>
INTE 24-01-01:2011	Café verde. Requisitos
INTE 24-01-03:2011	Café verde. Análisis sensorial
INTE 24-01-04:2011	Café verde. Tabla de referencia de defectos
INTE/ISO 4072:2011	Café verde. Examen olfativo y visual. Determinación de materia extraña y defectos
INTE/ISO 4150:2911	Café verde. Análisis de granulometría: tamizado manual
INTE/ISO 6669:2011	Café verde. Determinación de la densidad
INTE/ISO 6668:2011	Café verde. Preparación de muestras para análisis sensorial
INTE/ISO 6673:2011	Café verde. Determinación de la pérdida de más a 105°
INTE/ISO 6666:2011	Muestreo de café. Muestreador para café verde y café en pergamino

2. *Café tostado*

<b>Código</b>	<b>Descripción</b>
INTE 24-02-01:2011	Café tostado y molido. requisitos
INTE/ISO 3509:2011	Café verde y sus derivados: vocabulario
INTE 24-02-02:2011	Café tostado y molido. Método para la determinación del tamaño de partícula
INTE 24-02-03:2011	Café tostado y molido. Determinación del tueste
INTE 24-02-04:2011	Café tostado y molido. Determinación de cenizas totales (base seca)
INTE/ISO 20481:2011	Café tostado y molido. Determinación del contenido de cafeína usando cromatografía líquida de alto desempeño (HPLC). Método de referencia
INTE 24-02-07:2011	Café tostado y molido. Determinación del contenido de azúcares totales utilizando cromatografía líquida de alto desempeño (HPLC)
INTE 24-02-08:2011	Café tostado y molido. Determinación del grano quebrado
INTE /ISO 4833:2011	Microbiología de alimentos para consumo humano y animal. Método horizontal para el recuento de microorganismos. Técnica de recuento de colonias a 30° C
INTE/ ISO 4831:2011	Microbiología de alimentos y de alimentos para animales. Guía general para el recuento de Coliformes. Técnica del número más probable (NMP)
INTE/ ISO 11294:2011	Café tostado y molido. Determinación del contenido de humedad.

## **CUBA**

Se ocupa de las normas de calidad en Cuba la Oficina Nacional de Normalización, que forma parte del Ministerio de Ciencia, Tecnología y Medio Ambiente (CITMA). Para garantizar la calidad e inocuidad de los productos industrializados de café en Cuba, se aplican las siguientes Normas Cubanas:

<b>Código</b>	<b>Descripción</b>
NC 143:2010	Código de prácticas. Principios generales de higiene de los alimentos
NC 454:2006	Transportación de alimentos
NC 455:2006	Manipulación de los alimentos. Requisitos sanitarios generales
NC 492:2006	Almacenamiento de alimentos
NC 801:2010	Café verde. Especificaciones de calidad
NC 18001:2005	Sistema de Seguridad y Salud del Trabajo. Requisitos.
NC ISO 9116:2008	Café verde. Guía para los métodos de las especificaciones
NC ISO 14000:2002	Medio ambiente
NC ISO 22000:2005	Sistema de Gestión de la inocuidad de los alimentos (HACCP)

Además, en términos de seguridad de los alimentos, se aplican los siguientes Programas Pre-requisitos (PPR):

<b>Código</b>	<b>Descripción</b>
PPR-002	Saneamiento
PPR-003	Control de recogida y almacenamiento de los desechos sólidos y líquidos
PPR-005	Control de agua potable

## **ECUADOR**

Se ocupa de las normas y criterios el Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN). La reglamentación que establece las normas relativas al café es la Norma Técnica Ecuatoriana INEN 1123:2006. En ella se establece la siguiente clasificación del café tostado y molido:

<b>Denominación</b>	<b>Tamaño de criba</b>
Extrafino	Menos de 350µm
Fino	350µm a 500µm
Mediano	500µm a 700µm
Grueso	700µm a 900µm

Además, Ecuador está también llevando a cabo un proceso de actualizar las normas que reglamentan el café verde de acuerdo con las Normas ISO, incluida la NTE INEN 285:2006: Café verde. Requisitos, que abarca la clasificación y especificación de los granos de café verde. En 2012 fueron actualizadas las siguientes normas técnicas:

<b>Código</b>	<b>Descripción</b>
NTE INEN-ISO 4149:2012	Café verde: examen olfativo y visual y determinación de materia extraña y defectos (IDT)
NTE INEN-ISO 6673:2012	Café verde: determinación de la pérdida de masa a 105°C (IDT)
NTE INEN-ISO 8455:2012	Café verde: guía para almacenamiento y transporte (IDT)
NTE INEN-ISO 6668:2012	Café verde: preparación para muestras para análisis sensorial (IDT)
NTE INEN-ISO 4072:2012	Café verde en sacos-muestreo (IDT)
NTE INEN-ISO 3509:2012	Café y sus derivados: vocabulario (IDT)
NTE INEN-ISO 6667:2012	Café verde: determinación de la proporción de granos dañados por insectos (IDT)
NTE INEN-ISO 1446: 2012	Café verde: determinación del contenido de agua-método básico de referencia (IDT)
RTE INEN 068:2012	Café, té, hierbas aromáticas y bebidas energéticas

## **GABÓN**

El café comercial en Gabón se clasifica a nivel nacional por representantes de las Cajas de Estabilización y Perecuación (CAISTAB) según la siguiente clasificación:

<b>Denominación</b>	<b>Tamaño de la criba</b>
Grado 1	16
Grado 2	14
Grado 3	10



Después, representantes del Servicio de Acondicionamiento, que forma parte del Ministerio de Agricultura, someten el café a una comprobación de defectos. A los defectos se les asigna un coeficiente, como se muestra en la tabla a continuación:

<b>Defectos</b>	<b>Coeficiente</b>
Granos afectados por el secado	2
Granos negros	1
Granos agrios	1
Granos en cereza (sin descascarar)	1
Granos imperfectos	0,20
Granos descoloridos	0,20
Granos indeseables	0,20
Quebrados	0,20
Perforados por la broca	0,10

Este coeficiente se multiplica después por el número de defectos en una muestra de 300 gramos para determinar la calidad:

<b>Categoría</b>	<b>Número de defectos</b>
Superior	Menos de 30
Corriente	30 a 90
Limitado	90 a 240
Desclasificado	Más de 240

### **HAITÍ**

El sector cafetero de Haití sigue las normas de calidad de la Asociación Estadounidense de Cafés de Calidad Especial (SCAA) en cuanto al número de defectos. Haití usa también las siguientes especificaciones en cuanto al tamaño de la criba:

<b>Número de criba</b>	10	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<b>Diámetro en mm</b>	3,97	4,76	5,16	5,55	5,95	6,35	6,75	7,14	7,54	7,94

Las clasificaciones del café, según las proporcionadas por el Instituto Nacional del Café de Haití (INCAH), son las siguientes:

<b>Denominación</b>	<b>Descripción</b>
<i>Haitian Bleu A</i>	17+
<i>Haitian Bleu B</i>	15-16
<i>Haitian Bleu C</i>	14
<i>Café Pilé</i>	5X, 3X, XXG, XX, X, BRI, TRI

## **INDONESIA**

Las normas nacionales del café en Indonesia están reglamentadas por la Norma Nacional de Indonesia #SNI 01-2907-2008 relativa al grano de café, que da al café Robusta y Arábica las clasificaciones de calidad siguientes:

<b>Denominación</b>	<b>Descripción</b>
Calidad 1	Número máximo de defectos: 11*
Calidad 2	Número de defectos: de 12 a 25
Calidad 3	Número de defectos: de 26 a 44
Calidad 4a	Número de defectos: de 45 a 60
Calidad 4b	Número de defectos: de 61 a 80
Calidad 5	Número de defectos: de 81 a 150
Calidad 6	Número de defectos: de 151 a 225

\* para café caracol y poliembrio

Nota: La calidad 4 no se divide en categoría 4a y 4b para el café Arábica

## **MÉXICO**

En México hay dos tipos de normas de calidad: el primer tipo son las Normas Oficiales Mexicanas (las NOM), que son requisitos obligatorios de inocuidad prescriptos por ley. El segundo tipo son normas voluntarias de observancia, que se llaman Normas Mexicanas (NMX) y sirven de guía de referencia en cuanto a reglas, especificaciones y métodos de prueba. Está a cargo de la aplicación de esos dos conjuntos de normas la Dirección General de Normas, que forma parte de la Secretaría de Economía.

Según la Norma NMX-F-551-SCFI-2008, el café se clasifica de acuerdo con las siguientes especificaciones:

Descripción	Color uniformidad (%)	Tamaño de criba	Número de defectos	Porcentaje de defectos
<b>1. <u>Estrictamente Altura y Altura</u></b>				
Europea	95-100	75% > 15 25% < 15	<13	< 1.5
Americana	90-95	75% > 15 25% < 15	14 < > 26	> 1,5 <3,0
<b>2. <u>Extra Prima Lavado y Prima Lavado</u></b>				
Europea	95-100	75% > 14 25% ≤ 14	≤ 21	< 1,5
Americana	90-95	75% > 13 25% = < 13	≤30 >1	5 < 3,0
<b>3. <u>Maragogype</u></b>				
Europea	-	90% > 19 10% > 18	< 5	< 1
Americana	-	90% > 18 10% > 15	< 12	< 2

Figura a continuación una lista completa de normas NOM y NMX relativas al café:

<b>Código</b>	<b>Descripción</b>
NOM-002-FITO-2000	Por la que se establece la campaña contra la broca del café
NOM-019-FITO-1995	Por la que se establece la cuarentena exterior para prevenir la introducción de plagas del café
NOM-149-SCFI-2001	Café Veracruz: especificaciones y métodos de prueba
NOM-169-SCFI-2007	Café Chiapas: especificaciones y métodos de prueba
NMX-F-013-SCFI-2010	Café puro tostado, en grano o molido, sin descafeinar o descafeinado: especificaciones y métodos de prueba (cancela a la NMX-F-013-SCFI-2000)
NMX-F-107-SCFI-2008	Café verde en sacos: muestreo
NMX-F-129-SCFI-2008	Café verde: preparación de las muestras para su uso en análisis sensorial
NMX-F-139-SCFI-2010	Café puro soluble, sin descafeinar o descafeinado: especificaciones y métodos de prueba (cancela a la NMX-F-139-SCFI-2004)
NMX-F-158-SCFI-2008	Café verde: inspección olfativa y visual – determinación de defectos y materia extraña
NMX-F-162-SCFI-2008	Café verde: tabla de referencia de defectos
NMX-F-173-SCFI-2011	Café tostado con azúcar (cancela la NMX-F-173-S-1982)
NMX-F-176-SCFI-2008	Café verde: determinación de la pérdida de masa a 105° – método de prueba
NMX-F-177-SCFI-2009	Café verde de especialidad: especificaciones, clasificación y evaluación sensorial
NMX-F-180-SCFI-2010	Café: determinación del contenido de cafeína – método de prueba
NMX-F-181-SCFI-2010	Café verde: determinación del contenido de humedad – método de prueba
NMX-F-182-SCFI-2011	Café: determinación del contenido de cafeína – método por cromatografía líquida de alta resolución (método de referencia)
NMX-F-187-SCFI-2012	Café verde: almacenamiento y transporte
NMX-F-551-SCFI-2008	Café verde: especificaciones, preparaciones y evaluación sensorial (cancela la NMX-F-551-SCFI-1996)
NMX-F-552-SCFI-2009	Café verde descafeinado: especificaciones y métodos de prueba (cancela a la NMX-F-552-SCFI-1998)
NMX-F-586-SCFI-2008	El café y sus productos: vocabulario – términos y definiciones.
NMX-F-593-SCFI-2013	Café verde y tostado: determinación de la densidad aparente por caída libre de granos enteros de café – método de rutina
PROY-NMX-F-190-SCFI-2013	Café tostado molido: determinación del contenido de humedad – método Karl Fischer (método de referencia).

## II. PAÍSES IMPORTADORES

### **UNIÓN EUROPEA**

#### **REPÚBLICA CHECA**

En la República Checa las normas nacionales de calidad relativas a productos de té y café están reglamentadas por el Decreto No. 78/2003 del Ministerio de Agricultura.

#### **ALEMANIA**

Las normas pertinentes para el análisis de productos de café y té, tal como las administra el *Deutsches Institut für Normung (DIN)*, son las siguientes:

<b>Código</b>	<b>Descripción</b>
DIN 10764-2	Análisis de café y productos de café: determinación de pérdida en la masa del café soluble; Parte 2: método al vacío (método de rutina)
DIN 10764-3	Pruebas de café y productos de café; determinación del contenido de materia seca del café soluble, método de la arena del mar
DIN 10764-4	Análisis del café y productos de café: determinación de pérdida en la masa del café soluble; Parte 4: método para el café soluble y los productos de café soluble de calentamiento bajo presión atmosférica (método de rutina)
DIN 10765	Análisis de café y productos de café; determinación del tamaño de las partículas del café tostado y molido, método de cribar con chorro de aire
DIN 10766	Análisis de café y productos de café; determinación de contenido de agua del café verde, destilación con dioxano, valoración Karl Fischer
DIN 10767	Análisis de café y productos de café; determinación de contenido de ácidos clorogénicos; método HPLC
DIN 10768	Análisis de café y productos de café; determinación de contenido de materia insoluble del café instantáneo
DIN 10772-1	Análisis de café y productos de café: método Karl Fischer para la determinación de contenido de agua; Parte 1: método de referencia para el café tostado
DIN 10772-2	Análisis de café y productos de café: método Karl Fischer para la determinación de contenido de agua; Parte 2: método de referencia para el café soluble
DIN 10775-1	Análisis de café y productos de café; determinación de extracto soluble en agua; método para el café tostado
DIN 10776-1	Análisis de café y productos de café; determinación de pH y contenido de ácido; método para el café tostado
DIN 10776-2	Análisis de café y productos de café: determinación de pH y contenido de ácido; método para el café soluble
DIN 10779	Análisis de café y productos de café: determinación de contenido de metilo cafestol 16-O del café tostado; método HPLC

---

DIN 10780	Café instantáneo: determinación de contenido total y libre de carbohidratos. Método de cromatografía de intercambio aniónico de alto desempeño
DIN 10781	Café tostado y molido: determinación de pérdida de masa a 103°C (método de rutina para la determinación de contenido de humedad)
DIN 10783	Análisis de café y productos de café: determinación de diclorometano en el café verde descafeinado usando cromatografía de gases de espectro amplio
DIN 10785	Análisis de café y productos de café: determinación de acrilamida, métodos HPLC-MS/MS y GC-MS después de derivación
DIN ISO 20481	Café y productos de café: determinación del contenido de cafeína usando cromatografía líquida de alto desempeño (HPLC), método de referencia (ISO 20481:2008)
DIN ISO 6673	Café verde: Determinación de pérdida de masa a 105°C (ISO 6673:2003)

---

Alemania también aplica la Ordenanza en materia de café, extractos de café y extractos de achicoria, de 15 de noviembre de 2001 (que aplica la Directiva 1999/4/CE del Parlamento Europeo y el Consejo de 22 de febrero de 1999 en materia de extractos de café y extractos de achicoria en Derecho alemán). La Ordenanza no sólo estipula el etiquetado de café, sino que también prohíbe la comercialización de café tostado que contenga más de dos gramos de constituyentes que no sean café verde por kilogramo, a no ser que esté etiquetado como café sin clasificar o de baja calidad.

### **ITALIA**

A partir de 1973 las normas mínimas relativas al café verde y tostado han estado reglamentadas por la legislación específica Decreto del Presidente de la República (DPR) 16/02/1973, n. 470: Reglamento para la disciplina higiénica de la producción y el comercio del café y sus derivados.

### **EE UU**

Los EE UU proporciona información acerca de normas relativas al café el Servicio de Comercialización Agrícola (AMS), un Departamento del Ministerio de Agricultura de los EE UU (USDA). El AMS publica Descripciones de Artículos Comerciales (CID) de productos agrícolas, que describen las características más importantes de un producto concreto. Las CID pueden también proporcionar información acerca de determinadas pruebas analíticas y requisitos en materia de higiene e inocuidad de los alimentos. Las CID no son reglamentaciones obligatorias, sino que ofrecen una descripción de adquisición para compradores. Las CID de café y café soluble se encuentran en el sitio en Internet del AMS, [www.ams.usda.gov](http://www.ams.usda.gov), y ofrecen directrices sobre la clasificación, características destacadas y requisitos analíticos para el café.

El USDA también proporciona reglamentaciones sobre normas de producción orgánica por medio de su Programa Nacional Orgánico (NOP), y ofrece inspecciones voluntarias de procedimientos de clasificación, certificación y verificación por medio de su Programa de Auditoría.

Proporciona también normas para el café de calidad especial en los EE UU la Asociación Estadounidense de Cafés de Calidad Especial (SCAA). La SCAA dispone en la actualidad normas relativas al café verde (defectos, tamaño de muestra, iluminación y superficie), agua (para la preparación de café de calidad especial), y prueba en taza (proporción de café y agua, tamaño del recipiente, temperatura del agua, agua, molido, tostado, nivel de tostado, tamaño de sala, tamaño de cuchara y tamaño de mesa). Puede encontrarse más información en el sitio en Internet de la SCAA: <http://www.scaa.org/?page=resources&d=coffee-standards>.