

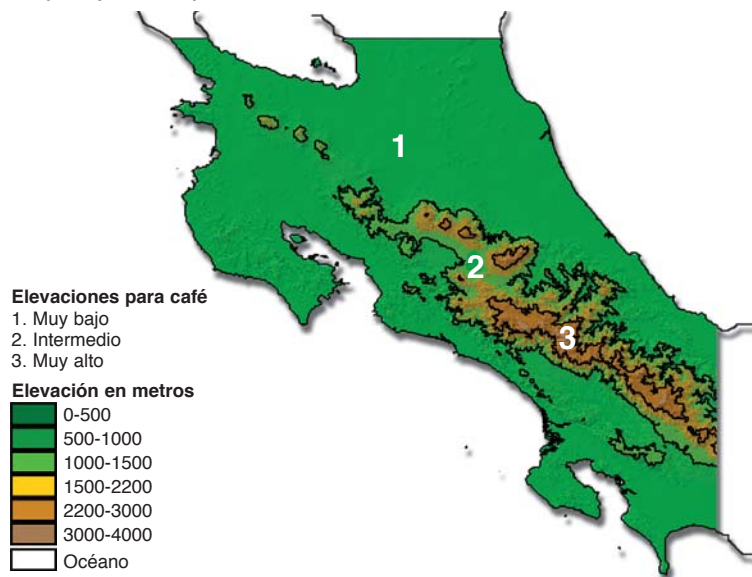


Asistencia técnica para consolidar y ampliar el servidor de mapas de Internet para el mercadeo y certificación de cafés especiales en Costa Rica: Proyecto GeoCafe

Introducción

Costa Rica produce uno de los mejores cafés del mundo debido a su combinación de un clima ideal y elevaciones apropiadas. Sin embargo, la historia de buenos precios para el café durante largos períodos mermó el interés para desarrollar mecanismos de mercadeo que apuntaran a una mayor calidad en el café. El resultado de este proceder es hoy una realidad muy incómoda para la industria en vista de las bajas tendencias en el precio del café de los últimos años.

El Proyecto GeoCafe intenta revertir este proceso mediante la consolidación de información que busca promover las calidades del café en Costa Rica, y promocionar estos cafés por medio del uso de mapas y datos presentados en el Internet.



Condiciones ideales para el café de calidad

Aunque el café se produce en diferentes ambientes, el café de alta calidad se cosecha en tierras altas y con un régimen de precipitación moderado. El mapa muestra las elevaciones de Costa Rica, delimitando tres zonas; la más baja, el intermedio (el más apropiado para alta calidad en café) y la más alta.

Costa Rica cuenta con más de un millón de hectáreas de terrenos potenciales para el café; de estos solo el 13% está bajo café en este momento. Los cafés más reconocidos son los de Tarrazú, que se encuentran en zonas muy altas, con un promedio de altura de 1.300 msnm y que se extiende a alturas mayores de 2.000 msnm.

Diferenciación de calidad en café

La calidad del café depende de muchos factores, al punto que es difícil distinguir cuáles son los factores más importantes. Algunos elementos de importancia reconocida son el uso de variedades del café apropiadas, el manejo del cultivo, la elevación y el procesamiento final del grano.

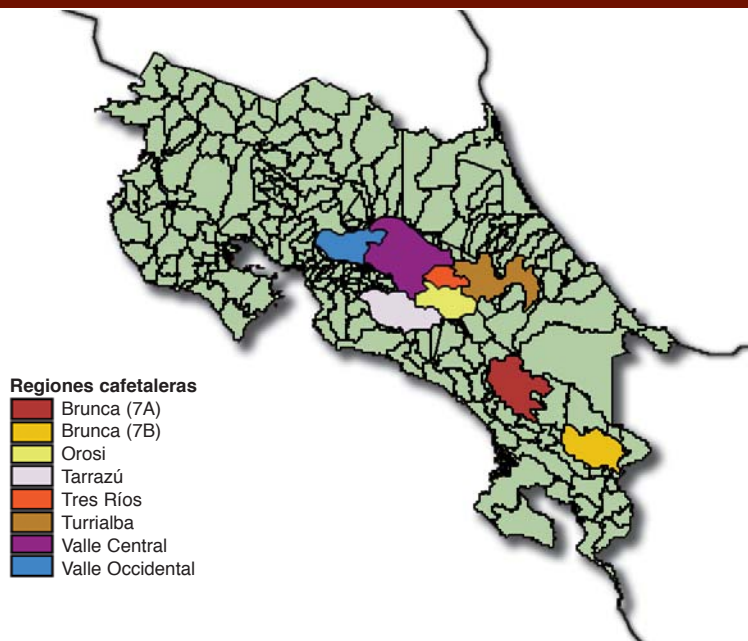
La producción de café mundial se restringe a pocas variedades. La calidad más alta viene de las variedades de *arabica*; sin embargo, en algunas partes del mundo, sobre todo en Brasil y Vietnam, se ha optado por el uso de la variedad *robusta*, que tiene mayor capacidad de producción pero una menor calidad de café. Para el caso de Costa Rica, la *arabica* es la que más se adapta a las alturas de este país; además, el Instituto de Café de Costa Rica (ICAFFE) prohíbe la plantación de *robusta*.

Las plantaciones bien cuidadas producen la mayor calidad del café pero requieren niveles apropiados de fertilización, limitación de plagas y control de la iluminación por medio del control de la sombra.

El beneficiado húmedo de café ha sido un factor muy importante en la calidad, y en Costa Rica casi todo el café utiliza este método.

La presencia o ausencia de estos factores de calidad se evidencia en los diferentes países productores de café. En el caso de Costa Rica, la industria cafetalera ha hecho un esfuerzo para colocar a este país entre los productores de más alta calidad. Como consecuencia, las condiciones para la producción del café de alta calidad se aplican en casi todo el país.





Diferenciación de regiones del café

Un factor importante en la diferenciación de calidades del café en Costa Rica es la identificación de regiones geográficas. En el pasado, las diferencias regionales se ocultaron por el proceso de mezclar cafés de diferentes zonas; hoy, hay más conciencia de las diferencias en sabor que surgen de los orígenes geográficos. El ICAFE ya ha reconocido 7 zonas dentro del país. Paquetes de café con referencias a estas zonas se encuentran en los supermercados del país, y en mercados internacionales.

Los criterios para definir estas regiones son tradicionales y empíricos; a través de los años, la industria cafetalera ha tomado conciencia de estas diferencias observando las preferencias de los compradores, y mediante sus propias evaluaciones de café.

Un ejemplo es la región de Tarrazú, región identificada como fuente de cafés preferidos en el norte de Europa; por su parte, el café de Turrialba es el predilecto en el sur de Europa y en Japón.

Una conclusión de estas observaciones es que las diferentes calidades de café no son sencillamente *mejor o peor*, sino que representan diferencias de la misma clase que consideramos cuando escogemos un vino *Bourdeaux* o *Chianti*.

Cada origen tiene atractivos para las preferencias de diversos consumidores, o con base en el contexto en que se va a saborear, por ejemplo con cual tipo de comida.

Regiones del café

En vista del proceso de desarrollo de las zonas de café, hay algunas inconsistencias entre las zonas y la distribución de los factores conocidos que influyen en calidad.

El proyecto GeoCafe propone, entre otros objetivos, utilizar el mapeo con base en los Sistemas de Información Geográfica para caracterizar las regiones del café reconocidas en cuanto a factores de calidad. Esta caracterización incluye información local referente a las condiciones de producción localizadas, como una forma de enriquecer la perspectiva de calidad.

El afinamiento de límites de las regiones del café será un proceso participativo, en vista de los conocimientos disponibles en la industria cafetalera, y la falta de información para crear criterios absolutos para la diferenciación de calidad.

Por medio de este proceso, GeoCafe realizará un mapeo de las zonas más consistentes, que corresponden a distribuciones probables a calidades de granos, y estos insumos serán desplegados por medio de la tecnología de Servidor de Mapas en Internet. La definición final de calidad se hace con una taza de café, pero el proyecto GeoCafe proveerá las bases concretas para la consideración de denominaciones de origen.

Vínculos institucionales

Este proyecto recibe financiamiento del *Coffee Quality Initiative* de USAID para Centroamérica y el Caribe. Las agencia ejecutoras son el Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE), el Instituto de Café de Costa Rica (ICAFE) y *United States Geological Survey/Eros Data Center* (USGS).

CATIE Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza

Contacto

Departamento de Agricultura y Agroforestería
Café: Calidad, Ecología y Diversificación
Sede Central CATIE 7170
Tel. (506) 556 7830
Fax (506) 556 1576
Correo electrónico: cafe@catie.ac.cr

Especialistas

CATIE: Jeffrey R. Jones
Laboratorio Sistema de Información Geográfica (SIG),
Correo electrónico: jjones@catie.ac.cr

www.catie.ac.cr/cafe

ICAFE: Mario Alpizar
Correo electrónico: jmalpizar@icafe.go.cr
USGS: Eric Van Praag
Correo electrónico: vanpraag@usgs.gov

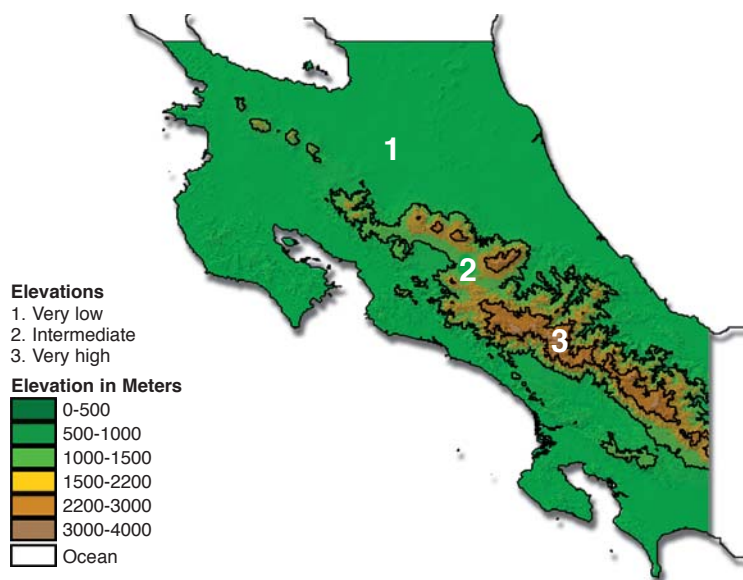




Technical Assistance to Consolidate and Expand the Internet Map Server Application for Marketing and Certification of Specialty Coffee in Costa Rica: GeoCafe Project

Introduction

Costa Rica produces some of the best coffee in the world, with its combination of an ideal climate and appropriate elevations. A history of good coffee prices during long periods of time has been a disincentive to develop marketing mechanisms for quality coffee, resulting in considerable discomfort in the Costa Rican coffee industry with the most recent price downturn. The GeoCafe project will address this problem by consolidating information to promote differentiation of coffee qualities in Costa Rica, and the promotion of these differentiated coffees through the use of map and data presentations on the Internet.



Ideal conditions for quality coffee

While coffee will grow in many environments, high-quality coffee typically is produced at higher altitudes in moderately rainy climates. The accompanying map shows elevations in Costa Rica, and lines marking 3 altitudinal zones: very low, the intermediate (for best quality coffee) and very high.

Costa Rica has over 1 million hectares of potential coffee land, of which about 13% is planted at this time in coffee. Some of the most acclaimed coffees come from the Tarrazú area, which is at extremely high altitudes, an average of 1,300 masl, going up to over 2,000 meters.

Differentiation of coffee quality

Quality coffees are differentiated by so many factors that it is difficult to pin down which are the most important. Basic factors of demonstrated importance are the use of appropriate cultivars, plant management and final processing.

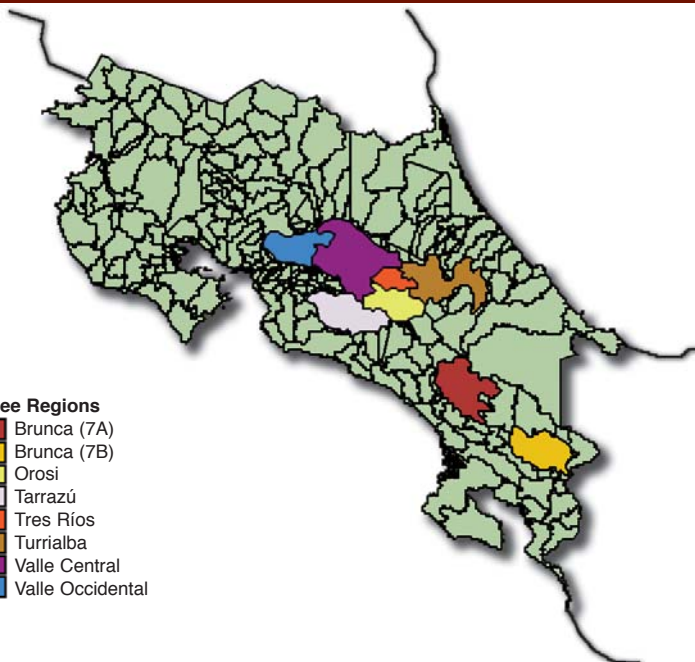
Coffee production worldwide is largely restricted to a few coffee varieties. Highest quality coffee comes from the *arabica* varieties, although in many parts of the world, especially Brazil and Vietnam, the production focus is on the higher yielding *robusta* varieties. *Arabica* is better adapted to higher altitudes of Costa Rica, and in fact, *robusta* plantations are prohibited by the National Coffee Institute (ICAFFE).

To achieve the best quality of coffee, plants must be well cared for, with proper levels of fertilization, low levels of pests and weeds, and illumination control through the use of shade trees.

Wet-milling of coffee has been a distinctive factor in coffee quality, and in Costa Rica virtually all coffee is wet-milled.

While the presence or absence of these factors differentiates coffees from different countries, the Costa Rican coffee industry has made a longstanding effort to be in the forefront of coffee quality. As a result, these conditions apply for nearly all coffee produced, and Costa Rican coffee enjoys a very high standard of quality.





Differentiation of coffee regions

One important factor in the differentiation of coffees in Costa Rica is the identification of geographical regions. Although in the past regional differences have been masked through blending, there is a new awareness of the taste and quality differences based on geographical origins. The Costa Rican Coffee Institute has begun to differentiate 7 zones, and these zones have begun to appear in supermarkets and in international markets as denominations of origin.

The criteria for defining these coffee regions are traditional and empirical; over the years, the coffee industry has come to be aware of these differences as a result of buyer preferences, and their own experiences in evaluating coffee.

Such is the case with the Tarrazú region, which has long been identified as a source of preferred coffee by Northern European buyers, while Turrialba coffees have more appeal in Southern Europe and Japan.

A conclusion based on these observations is that the different coffee qualities cannot be simply ranked as *better* or *worse*, but represent differences as we might recognize between wines designated *Bordeaux* or *Chianti*. Each of these origins appeals to different consumer preferences, or differences selected in accordance with a certain context, e.g., types of food.

Formalization of regions

In view of their evolution, the currently recognized coffee zones are not consistently defined with regard to factors known to affect quality.

The GeoCafe project proposes, among other objectives, to use a GIS-based mapping system to characterize these recognized coffee regions with respect to known quality factors. This characterization will include local information regarding production advantages or disadvantages, as a way to enrich the perspective regarding quality.

The process of refinement of boundaries of coffee regions will be a participatory process, in view of the depth of knowledge available in the national coffee industry, and the lack of information to create a definitive set of differentiating characteristics.

Through this process, GeoCafe will contribute to a more consistent mapping of coffee zones, which corresponds more closely to likely distributions of coffee bean qualities, and display this information on the Internet using Internet Map Server technology. The ultimate test for coffee regions is the cup quality of brewed coffee, but the definition of geographical characteristics as carried out in the GeoCafe project will represent a concrete step toward the denomination of origins.

Institutional links

This project is funded by the Coffee Quality Initiative of USAID in Central America and the Caribbean. The executing agencies are the Tropical Agricultural Research and Higher Education Center (CATIE), Costa Rica's National Coffee Institute (ICAFFE) and United States Geological Survey/Eros Data Center (USGS).

CATIE Tropical Agricultural Research and Higher Education Center

Contacts

Agriculture and Agroforestry Department
Coffee: Quality, Ecology and Diversification
Headquarters CATIE 7170, Costa Rica
Phone (506) 556 7830
Fax (506) 556 1576
Email: cafe@catie.ac.cr

Specialists

CATIE: Jeffrey R. Jones
Geographic Information Systems Laboratory (GIS),
Email: jjones@catie.ac.cr

ICAFFE: Mario Alpizar
Email: jmalpizar@icafe.go.cr
USGS: Eric Van Praag
Email: vanpraag@usgs.gov

www.catie.ac.cr/cafe

