



CCI: Su socio para el desarrollo del comercio

El Centro de Comercio Internacional (CCI) es la agencia de cooperación técnica de la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo (UNCTAD) y la Organización Mundial del Comercio (OMC) para aspectos operativos del desarrollo del comercio hacia las empresas.

El CCI presta apoyo técnico a los países en desarrollo y las economías en transición, y en especial a su sector empresarial, con el objeto de realizar su pleno potencial de desarrollo de las exportaciones y de mejora de las operaciones de importación.

Las esferas de competencia del Centro son las siguientes:

- ▶ Desarrollo de productos y mercados
- ▶ Desarrollo de los servicios de apoyo al comercio
- ▶ Información comercial
- ▶ Desarrollo de los recursos humanos
- ▶ Gestión de las compras y suministros internacionales
- ▶ Evaluación de necesidades y diseño de programas de promoción del comercio



Centro de Comercio Internacional
U N C T A D / O M C

Para mayor información:

Dirección sede: CCI, 54-56, rue de Montbrillant, 1202 Ginebra, Suiza.

Dirección postal: CCI, Palais des Nations, 1211 Ginebra 10, Suiza.

Teléfono: +41 22 730 0111, *Fax:* +41 22 733 4439, *E-mail:* itcreg@intracen.org *Sitio Internet:* <http://www.intracen.org>

Café

Guía del exportador



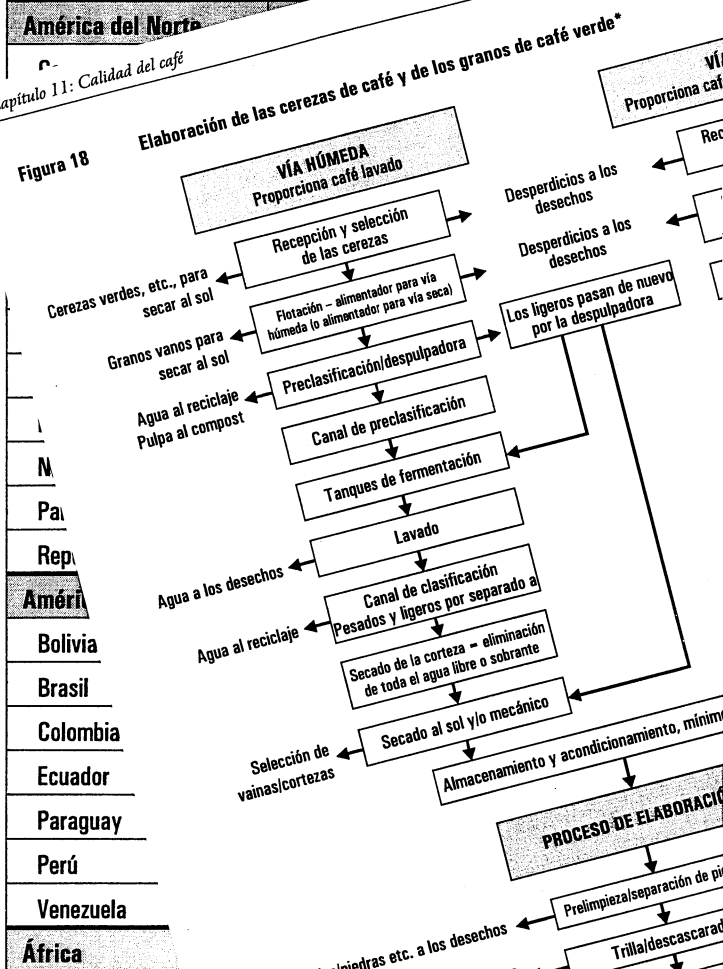
Anexo III

Producción mundial 1986/87-2000

(en miles de sacos)

	1986/87	1990/91	1995/96	1999
TOTAL	95.596	91.261	106.627	
Grupo de arábica	68.207			
América del Norte				

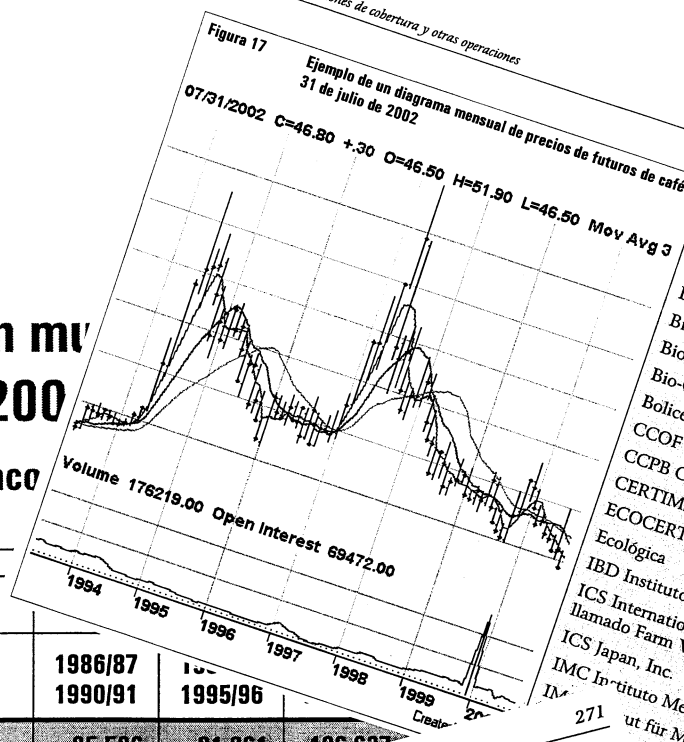
Figura 11: Calidad del café



Cuadro 19 Precios mínimos del café garantizados por Comercio Justo, en centavos por libra

Tipo de café	Ordinario		Orgánico certificado	
	América Central, México, África, Asia	América del Sur, zona del Caribe	América Central, México, África, Asia	América del Sur, zona del Caribe
Arábica lavado	126	124	141	139
Arábica no lavado	120	120	135	135
Robusta lavado	110	110	125	125
Robusta no lavado	106	106	121	121

Figura 17 Ejemplo de un diagrama mensual de precios de futuros de café. 31 de julio de 2002



Capítulo 3: Mercados nicho, aspectos ambientales y sociales

Algunos certificadoros importantes

- Empresa**
- ACT Organic Agriculture Certification Thailand
 - AIAB Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica
 - AIMCOPOP
 - Argencert
 - BCS Öko-Garantie GmbH
 - Bio.inspecta
 - Biolatina
 - BioAgriCert
 - Bio-Gro New Zealand
 - Bolicert
 - CCOF California Certified Organic Farmers
 - CCPB Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici
 - CERTIMEX
 - ECOCERT
 - Ecológica
 - IBD Instituto Biodinámico
 - ICS International Certification Services, Inc. también llamado Farm Verified Organic (FVO)
 - ICS Japan, Inc.
 - IMC Instituto Mediterraneo di Certificazione

Apéndice Sitios útiles en Internet

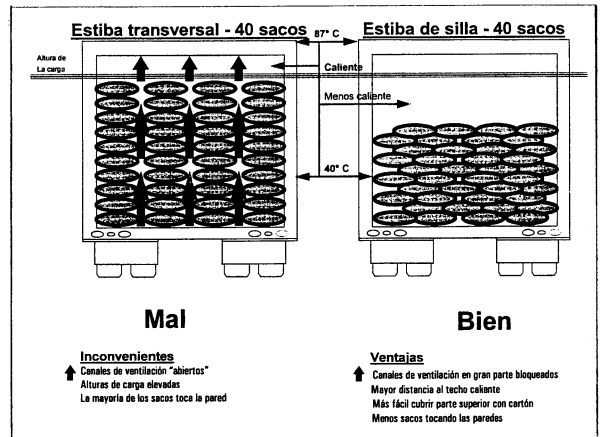
- ut für Marktökologie
- für Marktökologie GmbH
- nic & Natural Foods Association
- Ökoreining
- la Agricultura Orgánica
- ment Associa...
- Asociaciones y organizaciones
- www.ico.org

Capítulo 5: Logística y seguros

Carga de café ensacado

Estibar los sacos longitudinalmente y no transversalmente y encajar la segunda capa de sacos en los huecos dejados por la primera. De este modo habrá menos sacos expuestos a la condensación y la altura será menor y ofrecerá una cierta protección contra las consecuencias de la radiación calorífica.

El café es higroscópico y contiene agua. Cuando el contenedor está al aire libre el techo se calienta durante el día y se enfría de noche. Si la circulación de aire es relativamente libre el aire caliente y húmedo emitido por el café sube hasta las planchas frías de acero donde la condensación puede ser grande. El efecto de este flujo térmico es grave cuando el café se estiba en sacos, porque entonces hay canales para el aire dentro del estibado debidos simplemente a la forma de los sacos. Estos canales de aire son mayores cuando el estibado se realiza transversalmente, como se observa en el dibujo de la izquierda de la ilustración siguiente. El estibado en silla bloquea bastante estos canales de aire y también reduce la altura de la estiba, lo que limita los efectos de las zonas más calientes dentro del contenedor. Esto explica en parte que los contenedores con carga a granel tengan menos problemas de condensación que los contenedores con café ensacado.



- Duración del transporte.** La experiencia demuestra que la mayoría de los problemas de condensación que aparecen durante el transporte marítimo surgen en origen (los contenedores se llenan demasiado pronto antes del embarque o no se forran adecuadamente) o inmediatamente después de la descarga (especialmente para los contenedores que llegan en invierno). Por consiguiente, es de la mayor importancia limitar lo más posible la duración del transporte (con zarpas y rutas calculadas al efecto), de los periodos de demora y de los trayectos en tierra.
- Posición de almacenamiento.** Al concertar una reserva con el transportista dar siempre el orden "estibar lejos del calor, estibar en lugares fríos y al abrigo del sol y la intemperie" o "estibar solamente en lugares protegidos/al abrigo del calor y la radiación", es decir ni en