



Organización Internacional del Café  
Organização Internacional do Café  
Organisation Internationale du Café

ED 1971/05

21 octubre 2005  
Original: inglés

C

**Mejora de la calidad del café mediante la  
prevención de la formación de mohos en  
Viet Nam**

1. El Director Ejecutivo saluda atentamente a los Miembros y, para su información, adjunta el texto del informe final del proyecto “Mejora de la calidad del café mediante la prevención de la formación de mohos y de la contaminación por la OTA del café de Viet Nam”.
2. Este proyecto fue apoyado por la Organización en el marco del proyecto más amplio para la prevención de la formación de mohos, gestionado también por la FAO (véase el último informe sobre los avances realizados, que figura en el documento ICC-94-7).

## **Informe final del proyecto TCP/VIE/2903 (A)**

### **“Mejora de la calidad del café mediante la prevención de la formación de mohos y de la contaminación por la ocratoxina A (OTA) del café de Viet Nam”**

#### **I. Introducción general**

De momento, sigue siendo un punto débil del sector cafetero de Viet Nam el tratamiento del café después de la cosecha. Más del 80% de la producción total de café procede de fincas familiares, y es precisa una formación amplia para conseguir una cosecha y un secado adecuados del café. En la cosecha se mezclan cereza maduras y verdes, y los patios de secado son a menudo inadecuados para la manipulación del volumen de café que se maneja, por lo que el café tiene que ponerse a secar amontonado en capas gruesas directamente sobre el suelo. El resultado de esto es, con frecuencia, un grano de mala calidad, húmedo y mohoso, y contaminado por la ocratoxina A (OTA).

Entre 1996 y 1998 hubo muchas lluvias, que duraron hasta finales de diciembre en las tierras altas occidentales, que es donde se produce casi el 90% del café. Esto hizo muy difícil el secado del café, y si el café no está bien secado, es muy susceptible a que se produzca moho. Este es un problema que han tenido en muchos de los países productores de café del mundo. El café mohoso, además de no ser aceptable para los compradores debido al mal sabor y aroma, puede contener OTA (una aflatoxina), lo que supone un grave peligro para la salud. En los mercados mundiales están sometidos ahora a estricta vigilancia los residuos de OTA y se están rechazando niveles mínimos de residuos.

Las consecuencias económicas que puede tener la contaminación por OTA son enormes. Se calcula que si se aplica un nivel de rechazo de 5µg/kg (5ppb), nivel que se está debatiendo en la actualidad en la UE, entre el 2% y el 18% del café podría ser rechazado. Si fuese rechazado el 7% de la cantidad total de exportación, los países exportadores sufrirían pérdidas de 1.000 millones de dólares EE UU al año, y en la propia UE las pérdidas se elevarían a 500 millones de dólares. Las consecuencias para los pequeños propietarios y los países exportadores serían gravísimas.

Se ha hablado durante muchos años del problema de la formación de moho y la contaminación por la OTA del café. Viet Nam es ahora Miembro de la Organización Internacional del Café (OIC). Sin embargo, debido a que Viet Nam no es miembro del Fondo Común para los Productos Básicos (FCPB), no pudo contar con apoyo para ejecutar el proyecto de la OTA al comienzo con países como Brasil, Colombia, Indonesia, etc., aunque Viet Nam está en el segundo rango de los países productores de café, y en el primer rango de los productores de café Robusta del mundo entero.

Después de la diligente recomendación del VICOFA y con la ayuda del Director de la OIC y el gran interés de algunas instituciones del Gobierno de Viet Nam y de la oficina de la FAO en Viet Nam, fue firmado el acuerdo del proyecto TCP/VIE/2903 (A) por el Gobierno de Viet Nam y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación el 14 de febrero de 2003.

Para la ejecución oficial del proyecto, el Ministro de Agricultura y Desarrollo Rural firmó la decisión número 374/QD/BNN – TCCB, de fecha 14 de febrero de 2003, en virtud de la cual se establece el Comité Rector del proyecto. Fue nombrado director del Comité Rector del Proyecto el Dr. Le Van Bam, Subdirector del Departamento de Ciencia, Industria y Calidad de la producción agrícola.

Como hubo demora para establecer el Comité Rector, la fecha de comienzo de la ejecución del proyecto se retrasó casi medio año. El proyecto debía haber concluido en agosto de 2004, pero de hecho la ejecución del proyecto siguió hasta comienzos de abril de 2005.

## **II. Resultados de la ejecución del proyecto**

Participaron en la ejecución del proyecto nueve especialistas.

- 1) Especialistas internacionales:
  - Sr. Keith Chapman, encargado de cultivos industriales en la oficina de la FAO (región de Asia y el Pacífico)
  - Sr. M. Frank, especialista en micotoxinas y OTA
  - Sr. Anthony Marsh, especialista en tratamiento y calidad del café
  - Sr. Daniel Duris , especialista en calidad del café y (CIRAD)
  - Sra. Renata Clark, especialista en OTA (FAO, Roma)
  - Sr. Jacques op de laak , especialista (jubilado) en producción y tratamiento agrícola
- 2) Especialistas nacionales: se nombraron los cuatro especialistas nacionales siguientes:
  - Dr. Nguyen Van Thuong: se centrará en los aspectos del proyecto relativos al tratamiento del café en general.
  - Dr. Tran Kim Loang , de WASI: especialista en fitoprotección y micotoxinas
  - Dr. Le Anh Tuan, de of CAFECONTROL: especialista a cargo del control de la calidad del café.
  - Lic. Bach Anh Tuan, de CAFECONTROL: especialista en control de productos agrícolas de las provincias de las tierras altas occidentales.
- 3) Se organizaron dos talleres sobre “Mejora de la calidad del café mediante la prevención de la formación de mohos y de la contaminación por la ocratoxina A (OTA) del café de Viet Nam”, con la participación de instituciones pertinentes del Gobierno, empresas comerciales, y productores, elaboradores, exportadores, etc. de café:
  - El primer taller tuvo lugar en Hanoi el 17 de julio de 2003.
  - El segundo taller tuvo lugar en Ciudad Ho Chi Minh el 17 de octubre de 2003.

En esos talleres, especialistas internacionales presentaron informes sobre la OTA en general y la OTA en el café en particular.

4) Tuvieron lugar cinco cursos de formación sobre mejora de la calidad del café y legislación en materia de higiene de alimentos, tres de los cuales fueron organizados para la formación de formadores, y los otros dos para la formación de agricultores. Asistieron a esos cursos 124 participantes.

El primer curso de formación de formadores se realizó en Buon Me Thuot y en él enseñaron especialistas internacionales.

El segundo curso de formación de formadores se realizó en el distrito de Nghia Dan de la provincia de Nghe An.

El tercer curso de formación de formadores se realizó en la ciudad de Bao Loc de la provincia de Lam Dong.

El segundo curso de formación de formadores y el tercero fueron impartidos por docentes vietnamitas.

En esos tres cursos se formaron 64 formadores. Esos formadores son ahora funcionarios técnicos y trabajadores de extensión rural en las oficinas locales y en distintas instituciones científicas.

5) Los especialistas internacionales fueron asignados al examen de la situación en la práctica de la producción y elaboración del café en algunas provincias, tales como Son La y Daklak, y a algunas entidades de investigación científica relacionada con el café, tales como WASI, el Centro de investigaciones cafeteras de Ba Vi y otras.

Después de esas visitas se redactaron informes a las oficinas, todos los cuales contienen información abundante y útil.

6) Se enviaron al extranjero cuatro funcionarios técnicos, para un viaje de estudio y formación; entre ellos:

- dos funcionarios fueron enviados a la India para un viaje de estudios de elaboración del café y prácticas agrícolas (uno de WASI y el otro de CAFECONTROL),
- dos fueron enviados a Francia, al CIRAD, para que aprendiesen análisis de OTA (uno de WASI y el otro de CAFECONTROL).

7) Se compraron equipos y productos químicos para WASI y CAFECONTROL, para facilitar el estudio y análisis de la OTA.

8) Se hicieron algunos experimentos de elaboración, secado del café, etc., en WASI.

9) Se han redactado dos juegos de material para los cursos de enseñanza y formación.

### **III. Continuación de las tareas una vez acabado el proyecto**

- 1) Es necesario continuar la evaluación en gran escala de la situación del café sobre el terreno en todas las provincias productoras de café, e introducir procedimientos estrictos y adecuados para prevenir la formación de moho y la contaminación por OTA del café, con miras a reducir al mínimo las consecuencias negativas del moho y la OTA en las exportaciones de café de Viet Nam.
- 2) Es necesario proveer de más equipo y productos químicos a los laboratorios de CAFECONTROL y WASI para poner a prueba el moho y la OTA del café en todos los terrenos a tiempo para evitar las pérdidas causadas por el moho y la contaminación por la OTA.
- 3) Hay que fortalecer la capacidad de investigación del CRC de Ba Vi; VICOPEX, WASI y CAFECONTROL para poner en práctica en el futuro los objetivos resultantes del proyecto.
- 4) Hay que hacer llegar los resultados técnicos y las experiencias obtenidas del proyecto a los productores, elaboradores y exportadores de café.

### **IV. Experiencias obtenidas de la ejecución del proyecto**

Condiciones que habrá que satisfacer para ejecutar el proyecto con eficacia:

- 1) Que el contenido del proyecto sea necesario con urgencia para la producción.
- 2) Deberá ser nombrada para la ejecución del proyecto una rama especializada que esté vinculada directamente a la producción (tal como una rama cafetera: VICOFA).
- 3) Algunas de las principales instituciones deberán aceptar la responsabilidad de ejecutar el proyecto (por ejemplo, WASI y CAFECONTROL).
- 4) Habrá que contar con un buen equipo de funcionarios entusiastas y de alta capacidad para ejecutar el proyecto.

### **V. Propuestas**

Una vez concluido el proyecto, habrá que solicitar al Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural que proporcione orientación concreta para poner en práctica toda la labor que se menciona en el proyecto. El Gobierno deberá poner en práctica las normas relativas a la calidad del producto, la higiene de los alimentos y la correspondiente legislación. Proponemos también que el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural cree las condiciones idóneas para que VICOFA lleve a término toda la labor necesaria para la realización del proyecto.

En nombre del Consejo de Administración

(firmado) Doan Trieu Nhan  
Vicepresidente de VICOFA