

**REGLAMENTO INTERNO
DE PRODUCCIÓN
DEL CAFÉ ORGÁNICO
<<MUT VITZ>>
SOCIEDAD DE
SOLIDARIDAD SOCIAL**



Es importante tener acuerdos generales para garantizar la calidad de producción, procesamiento y almacén del café orgánico de nuestra organización. Por eso adoptamos todos los socios en el registro de productores orgánicos de la Mut Vitz este reglamento de prácticas orgánicas. Es la responsabilidad de cada uno de los socios de cumplir con estas prácticas, porque así se proteja la calidad de nuestro café y la certificación orgánica en las cosechas por venir (ver ficha técnica Guía de Trabajo para los Productores Orgánicos - Mut Vitz).

NORMAS DE PRODUCCIÓN ORGÁNICA

LA TRANSICIÓN ORGÁNICA DEL CAFÉ

El periodo de transición quiere decir el tiempo en que vamos transformando gradualmente la parcela que queremos trabajar con la producción orgánica, haciendo todas las labores y los trabajos recomendados en este reglamento: cuidando el suelo, la planta y la calidad de la producción, sin usar ningún tipo de químicos. No se permite el uso de semillas, polen, plantas o materiales de propagación que resulta de la ingeniería genética.

Por los nuevos socio a la organización, se considera un tiempo de tres años a partir del inicio del plan de manejo orgánico para terminar lo que se llama "transición."



LAS SEMILLAS Y VARIETADES

Una buena selección de semillas adaptadas a la región puede mejorar la calidad y el rendimiento del cafetal y mejorar la resistencia del cafeto a las plagas y enfermedades.

- ◆ El productor debe darse importancia a las variedades aptas a la región y fomentar su mejoramiento.
- ◆ Las semillas y plantas para el cultivo debe provenir de preferencia de parcelas ya certificadas como orgánicas.

LAS PODAS

La poda del cafeto ayuda a mantener la planta mas fuerte y en mejor salud. En los cafetales deberá de hacerse una poda al año, después de la cosecha y antes de la floración. Hay varios tipos de podas que pueden hacerse dependiendo de las necesidades de cada planta:

Agobios. En plantas jóvenes, se deben podar los tallos agobiados para dejar crecer los nuevos brotes y aumentar el número de tallos productivos.



Poda Sanitaria. Se deben podar todas las ramas viejas, quebradas y enfermas cada año, después de la cosecha y antes de la floración.



Poda de Deshijes. Se deben cortar los brotes que no producirán, así también los que resulten de otras podas como la recepa y el agobio.

Despunte. Se debe hacer la poda de despunte para no dejar que crezca muy alto el café. Si no, el café produce menos y es más fácil que se enferme o le ataquen plagas.



Poda de Recepa. Se deben podar en recepa los cafetales viejos y agotados con el objetivo de estimular la nueva producción.





CONTROL DE PLAGAS

El control de plagas para el café orgánico tiene dos principios:

1. Prevención. Se deben de tomar las medidas siguientes:

- ◆ Sembrar plantas adaptadas a la región que son más resistentes al ataque de plagas.
- ◆ Promover la diversificación de la sombra (teniendo árboles frutales, o especias para obtener leña o madera para el fuego de la cocina o la construcción) también ayuda a prevenir el ataque de plagas.
- ◆ Hacer limpiezas del cafetal a tiempo para que no haya mucha maleza donde se puede reproducir los insectos.
- ◆ Hacer todas las podas necesarias al cultivo.

2. Manejo ecológico de las plagas. Para combatir a las plagas que representen un problema serio a la producción, se pueden tomar las siguientes medidas:

- ◆ Uso de trampas para controlar plagas.
- ◆ Uso de preparados de origen orgánico, como caldos en base de chili, cebolla y/o ajo.
- ◆ El control biológico, como el hongo *Beauveria bassiana* contra la broca.
- ◆ Control manual - atrapando la plaga con la mano, como en el caso de los chapulines y a realizar la colecta de todos los frutos después de la cosecha para controlar la broca.



CONTROL DE ENFERMEDADES

Las enfermedades como La Roya del Cafeto, Ojo de Gallo y Mancha de Hierro atacan la salud de las plantas en general y disminuyen la calidad y la cantidad de cerezas a la hora de la cosecha. Hay que tomar todas las medidas posibles dentro del manejo orgánico para evitar las enfermedades.

- ◆ **Prevención.** Un suelo fértil, bien abonado con composta orgánica, produce plantas fuertes que son más capaces de resistir el ataque de enfermedades.
- ◆ Si hay mucha humedad se aumenta la presencia de algunas enfermedades del café por lo que se debe evitar un exceso de sombra. Se debe mantener bien regulados los árboles de sombra. También se debe mantener el cafetal bien aireado, por lo que cada año se deberán podar las ramas viejas y enfermas de cafeto.

CONTROL DE MALEZAS

Es importante controlar el tipo y la cantidad de malezas que crezcan en su cafetal.

- ◆ Control Natural. Los árboles de sombra bien regulada generan una cobertura de hojarasca que no deja crecer mucha maleza.



- ◆ Control Manual. El productor podrá usar machete. Se debe evitar el uso del azadón porque se deja demasiado descubierto el suelo y se puede erosionar el suelo. Deberán de realizarse un mínimo de 2 limpiezas cada año.

LA CONSERVACIÓN DEL SUELO

Se debe garantizar la conservación del suelo aplicando las siguientes prácticas:



- ◆ En terrenos con inclinaciones fuertes se deberá reducir y prevenir la erosión, utilizando las técnicas apropiadas de conservación del suelo, por ejemplo: terrazas individuales, barreras vivas o barreras muertas, cubierta del suelo por hojarasca de árboles de sombra y cubierta del suelo con plantas nativas de la zona, por ejemplo el tzimaní.



- ◆ En el establecimiento de nuevas áreas de plantación, el productor deberá hacer siempre la siembra en curvas a nivel.

- ◆ En cafetales cercanos a la casa, evitar tirar cualquier basura tal como plásticos, vidrios y otros objetos inorgánicos.

ABONOS ORGÁNICOS

Para que nuestra tierra no pierda su fuerza productiva, hay que cuidarla y abonarla con abonos orgánicos (ver ficha técnica *Época de Absorción de Nutrientes y la Aplicación del Abono Orgánico*).

- ◆ Para mantener y aumentar la fertilidad del suelo se debe elaborar y aplicar uno o dos veces al año la composta orgánica hecha de la pulpa de café, residuos de limpia, estiércoles de animales y otros desechos orgánicos (ver fichas técnicas *Construir una Composta de Multi-Nutrientes y Época de Absorción de Nutrientes y Aplicación del Abono Orgánico*).
- ◆ Se debe cuidar la fertilidad del suelo con prácticas de conservación del suelo y el aprovechamiento de la hojarasca de los árboles de sombra.
- ◆ Se puede aprovechar otras técnicas como la siembra de abonos verdes que ayuden a mantener la fertilidad natural del suelo (ver ficha técnica *Síntomas que se ve en las Hojas del Café por baja Fertilidad del Suelo*).

MANEJO DE LA SOMBRA

Una parcela de café orgánico debe imitar lo más posible a un sistema del bosque natural.

Esto significa una buena diversidad de árboles y arbustos que pueden servir de sombra permanente y temporal, y que mantienen la parcela en equilibrio. La sombra bien regulada es clave por mantener las plantas sanas y productivas y significará menores daños ocasionados por insectos, micro-organismos o la mala hierba (ver ficha técnica Evaluación de Nuestra Sombra). Los mejores árboles para sombra de café son los que cumplen varias funciones y deben de tener las siguientes características:



- ◆ Que estén adaptados a la zona y tienen raíces profundas.
- ◆ Que son de crecimiento rápido y larga vida.
- ◆ Que son fijadores de nitrógeno.
- ◆ Que son tolerante a plagas y enfermedades.
- ◆ Que son resistentes al viento.
- ◆ Que produzcan suficientes hojas durante todo el año.
- ◆ Que ofrecerá una diversidad de productos por el uso de la familia.

LA COSECHA



- ◆ Se debe cortar solamente cerezas maduras y sanas de las parcelas manejadas como café orgánico o natural. No se debe cortar frutos verdes. Cuando se corten frutos secos y dañados, hay que separarlos de los frutos maduros.
- ◆ No se debe dejar frutos maduros en las plantas y suelo después de la cosecha. Estos frutos se convierten en huéspedes de plagas, facilitando que plagas como la broca se quede en el cafetal y puede dañar la cosecha del próximo ciclo.

BENEFICIO HÚMEDO

- ◆ Se corta solo el café que pueda despulparse en el día para evitar una mala fermentación. Se lava los frutos siempre usando aguas limpias, pero sin lavar directamente sobre los arroyos ni fuentes de agua.
- ◆ Se debe calibrar la despulpadora manual antes de usarla para que no muerda los granos.
- ◆ La pulpa de café debe ser almacenada, cuidándola de los animales de la casa para que se pueda aprovecharla en la composta.
- ◆ La fermentación será natural. El tiempo de la fermentación depende del clima, pero generalmente dura entre 16 y 24 horas.
- ◆ Se utilizarán tanques de fermentación y lavado de cemento o de madera. Es prohibido usar costales de plástico en el fermentado y lavado.
- ◆ El secado debe hacerse al sol, en patios de secado o en secadores de madera. Deben estar en buenas condiciones, limpios, evitando el contacto con el suelo. Deben de evitar el uso de plásticos para secar el café.

ALMACÉN



- ◆ Cada productor debe almacenar su café en su comunidad, buscando un lugar completamente limpio y libre de sustancias tóxicas. Se usará tarimas para que el producto no esté en contacto directo con el suelo o piso. Se utilizará de preferencia costales nuevos, y si esto no es posible, el costal debe estar limpio y en buenas condiciones.

EL BENEFICIO SECO

- El café orgánico será beneficiado por separado del convencional-natural y procesado después de una limpieza de la maquinaria.
- La maquinaria y bodega deberá estar en buenas condiciones de mantenimiento.
- En la bodega deberá contarse con un reglamento de seguridad e higiene.
- Deberá llevarse un registro de entradas, procesamiento y salidas de productos certificados.
- El almacén deberá estar libre de sustancias tóxicas, se usarán tarimas para que el producto no esté en contacto con el piso. Se usará costalera nueva.
- El caso de almacenarse café orgánico y no orgánico deberá distinguirse claramente en dos áreas distintas.

EL TRANSPORTE

El medio de transporte debe estar completamente limpio y libre de sustancias tóxicas. Se deben usar lonas para prevenir que se mojen los sacos con el agua de lluvia.

EL CULTIVO DE MILPA Y HUERTOS ORGÁNICOS

Se deben aplicar todas las prácticas de agricultura orgánica también en los cultivos de maíz y frijol, igual como en los huertos familiares y comunitarios. No se debe usar insecticidas, herbicidas y se debe evitar la quema del rastrojo antes de sembrar. Así se puede cuidar la calidad del suelo en la milpa y mantener un ambiente más sana en nuestras comunidades.