

## REQUISITOS PARA LA EXPORTACIÓN DE CAFÉ Y CACAO<sup>1</sup>

### **Requisitos Nacionales**

#### **1. Impuesto Nacionales**

Adecuación del Número de identificación Tributaria como exportador

#### **2. Servicio Plurinacional de Registro de Comercio**

Adecuación de la matrícula de Comercio ( En caso de que corresponda)

#### **3. Agencia de Gobierno Electrónico y Tecnologías de Información y Comunicación.**

Ciudadanía digital

#### **4. Agencia para el Desarrollo de la Sociedad de la Información en Bolivia**

Firma Digital

Token

#### **5. Servicio Nacional de Verificación de Exportaciones**

Registro Único del Exportador

Certificado de Origen

Certificado del café (ICO)

Declaración Jurada

#### **6. Aduana Nacional**

Registro en el Sistema único de Modernización Aduanera

Operador Económico Autorizado

Servicio Nacional

Certificado Fitosanitario de Exportación

---

<sup>1</sup> Información adaptada a requisitos recomendados por la Cámara Nacional de Exportadores CANEB

## **Requisitos para Europa, además del EUDR...**

### **1. Seguridad alimentaria**

Se prohíbe la entrada a la UE de productos de café que no cumplan con las normas de seguridad alimentaria. Además, durante el procesamiento posterior del café, se exige el cumplimiento de las normas de higiene basadas en los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, esto incluye: métodos de cultivo y procesamiento de su café, dónde se seca su café y cómo mantiene la limpieza durante todo el proceso.

### **2. Contaminantes alimentarios**

La Unión Europea actualizó la normativa de seguridad alimentaria para garantizar altos estándares de seguridad alimentaria y protección del consumidor. El Reglamento (UE) 2023/915 sobre los niveles máximos de determinados contaminantes en los alimentos sustituyó al Reglamento (CE) 1881/2006.

En las siguientes subsecciones, hablaremos sobre los principales contaminantes que probablemente se encuentren en los productos de café. Estos incluyen:

-  Pesticidas.
-  Micotoxinas / moho.
-  Patógenos.
-  Disolventes de extracción.
-  Hidrocarburos.
-  Otros: Acrilamida.

#### **Pesticidas**

La información de los límites máximos de residuos (LMR) de cada plaguicida para el café se encuentra en el siguiente enlace:

<https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/start/screen/products/details/244>

#### **Micotoxinas / moho**

El moho en el café verde puede provocar su rechazo en fronteras por la presencia de ocratoxina A (OTA), generada durante la producción, poscosecha o transporte en condiciones húmedas. Para prevenirla, se recomienda una cosecha cuidadosa, eliminación de defectos, secado rápido (hasta un 8%–12,5% de humedad) y almacenamiento y transporte secos.

Según el Reglamento (UE) 2022/1370, los límites de OTA son de 3 µg/kg para café tostado y 5 µg/kg para instantáneo. Aunque no hay límite legal para el café verde, la Federación Europea del Café (ECF) establece un máximo de 12,5% de humedad y proporciona una guía de evaluación que determina su aceptación o rechazo en destino.

#### **Patógenos: Salmonella**

La salmonela es un tipo de contaminación por gérmenes o microbios. A veces se encuentra en el café si la cosecha y el secado no se realizan correctamente. Los granos de café no suelen presentar un alto riesgo de salmonela, ya que el tostado elimina cualquier germen.

#### **Hidrocarburos: hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) e hidrocarburos aromáticos de aceites minerales (MOAH)**

Durante el secado, la contaminación por HAP suele deberse al humo del combustible de las máquinas. La contaminación atmosférica, como la de las inmediaciones de las carreteras, también puede ser un

factor. La UE cuenta con normas ( Reglamento (UE) n.º 835/2011 de la Comisión ) sobre los límites de HAP en alimentos.

### **Acrilamida**

La acrilamida es una sustancia cancerígena que se forma naturalmente al tostar café a más de 120 °C. En la Unión Europea, se discute la actualización del Reglamento (UE) 2017/2158, que fija un nivel de referencia de 400 µg/kg para el café tostado. Aunque los exportadores de café verde no se ven directamente afectados, deben considerar el posible aumento de controles de seguridad alimentaria en Europa.

### **3. Requisitos generales sobre embalaje y etiquetado**

Existen normas de etiquetado que ayudan a identificar los productos y rastrear su origen. Siga la normativa de la UE sobre etiquetado y envasado de alimentos.

Las etiquetas del café verde deben estar en inglés e incluir detalles específicos:

- ✚ Nombre del producto;
- ✚ Código de identificación de la Organización Internacional del Café (OIC)
- ✚ País natal;
- ✚ Calificación;
- ✚ Peso neto en kilogramos; y
- ✚ Nombre del proveedor.
- ✚ Para café certificado: nombre/código del organismo de inspección y número de certificación.
- ✚ Incluir en los paquetes mecanismos para monitorear la deforestación o proporcionar a los compradores información sobre el origen del café.

Información de etiquetado adicional para cuando su exportación incluye productos de café preenvasados:

- ✚ Lista de ingredientes;
- ✚ Información sobre alérgenos;
- ✚ Marcado de fecha (consumir preferentemente antes de);
- ✚ Condiciones especiales de almacenamiento;
- ✚ Instrucciones de uso;
- ✚ Nivel de alcohol (si corresponde); y
- ✚ Declaración nutricional.
- ✚ Incluir en los paquetes mecanismos para monitorear la deforestación o proporcionar a los compradores información sobre el origen del café.

### **4. Estándares y certificaciones voluntarias**

- ✚ Rainforest Alliance
- ✚ Fairtrade
- ✚ EU Organic
- ✚ Otros