

Disclaimer: This is a machine generated PDF of selected content from our products. This functionality is provided solely for your convenience and is in no way intended to replace original scanned PDF. Neither Cengage Learning nor its licensors make any representations or warranties with respect to the machine generated PDF. The PDF is automatically generated "AS IS" and "AS AVAILABLE" and are not retained in our systems. CENGAGE LEARNING AND ITS LICENSORS SPECIFICALLY DISCLAIM ANY AND ALL EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, ANY WARRANTIES FOR AVAILABILITY, ACCURACY, TIMELINESS, COMPLETENESS, NON-INFRINGEMENT, MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. Your use of the machine generated PDF is subject to all use restrictions contained in The Cengage Learning Subscription and License Agreement and/or the Gale In Context: Global Issues Terms and Conditions and by using the machine generated PDF functionality you agree to forgo any and all claims against Cengage Learning or its licensors for your use of the machine generated PDF functionality and any output derived therefrom.

Cafe organico de Chiapas.

Date: Mar. 26, 2017

From: El Universal de México

Publisher: United Press International

Document Type: Article

Length: 993 words

Content Level: (Level 4)

Full Text:

By Agencia El Universal

Fredy M. Pérez, corresponsal

LA TRINITARIA, Chis., marzo 26 (EL UNIVERSAL).- La temporada de corte de café 2016-2017 finalizó y camiones cargados con granos de la variedad arábica ¿con notas a caramelos, chocolate y cítricos? se mueven desde las comunidades tojolabales, tzotziles y tzeltales de la Selva Lacandona hacia la bodega de la cooperativa Tojtzotze para ser exportados a mercados de Estados Unidos y Canadá.

Dos años después del levantamiento del Ejército Zapatista de Liberación Nacional (EZLN), en 1996, un grupo de tojolabales, tzotziles y tzeltales que vivía en la selva desde los años 60, cuando sus padres llegaron procedentes de comunidades de la región Altos a recolonizar esa zona, conformaron la cooperativa Tojtzotze.

El 3 de agosto de 1996 unos 200 campesinos de Maravilla Tenejapa, Las Margaritas, La Independencia y La Trinitaria, deciden unirse a la organización para sembrar café orgánico, pues sabían que su cultivo era benigno para el medio ambiente y se cotizaba a mejor precio.

El principal problema que enfrentaron fueron las dificultades para vender el grano ya que no contaban con un certificado de calidad; siete años después, en 2003, ¿empezamos a realizar el proceso de certificación como productores de café orgánico?, rememora Bernardino López.

Así consiguieron la primera certificación orgánica en 2004; sin embargo, no podían vender el producto al extranjero, mucho menos contaban con la experiencia para realizar labores de acopio y comercialización.

En 2008, Tojtzotze se asoció con la Federación Indígena Ecológica de Chiapas (FIECh) que agrupa a cafetaleros de varias etnias del estado para vender su producto orgánico a precio justo con los certificados otorgados en México por Certimex e Fairtrade International de Bird Friendly, ésta que les permite exportar a Alemania, Estados Unidos, Canadá y Holanda.

Así aumentaron el número de productores que dejaron de usar los agroquímicos y fertilizantes convencionales, ¿año con año empezamos a subir y en 2014 alcanzamos la cifra de 300?. Pero lejos de beneficiarse, esto les perjudicó porque la FIECh les dijo que ya no podía trabajar con ellos, por lo que tuvieron que caminar juntos.

¿Éramos como niños?

Bernardino recibió la encomienda de realizar el proceso de certificación y hacer los trámites para vender a través del sistema solidario de comercio justo. Finalmente al concluir la cosecha 2013-2014, lograron obtener los papeles en la mano y exportaron el primer contenedor (275 costales, unos 795 kilos) a Canadá.

Hace 14 años no tenían cuenta bancaria en dólares, ni permiso de exportación y menos historial crediticio. ¿Éramos como unos niños?, considera.

Otras de las dificultades que enfrentaron los productores, fue que no les llegaba los recursos de la venta del exterior, aunado a esto, los precios eran ínfimos en consideración a como vendían otros cafetaleros del país, a pesar de trabajar con el sistema de comercio justo.

Finalmente consiguieron colocar su producto a Canadá, a raíz de una visita que realizó una delegación de ese país a las comunidades de Tojtzotze, donde comprobaron la exquisitez de los granos de la variedad arábiga, con lo que consiguieron abrir los canales de comercialización directa.

Para ese tiempo obtuvieron un crédito de 800 mil pesos, recurso que usaron para comprar maquinaria, modernizar sus instalaciones y acopiar el grano.

Durante la cosecha 2014-2015, los cafetaleros ya con permiso de exportación en la mano, consiguieron exportar tres contenedores por su cuenta, (825 costales) dos más con la intervención del gobierno federal y otro más (275 costales) con otro comprador canadiense.

?Así es como empezamos a exportar café a los Estados Unidos y a Canadá?, explica Bernadino, quien para el círculo agrícola 2016-2017, con 400 productores de 21 comunidades de La Trinitaria, Las Margaritas, Maravilla Tenejapa, La Independencia y Oxchuc, pretenden vender 9 mil 500 sacos, es decir 546 mil 250 kilos.

Debido a que los socios de Tojtzotze trabajan con comercio justo, los precios han sido los mismos desde que empezaron a comercializar su café al extranjero, 135 dólares por cada 100 libras.

En los patios de la cooperativa, varios hombres secan granos de café de la variedad arábica, la mueven constantemente, mientras en la bodega otros miembros de la cooperativa pesan minuciosamente cada quintal que bajaron de un camión que llegó el viernes de comunidades de Oxchuc. Rigoberto Álvarez Alfaro introduce una canaleta en cada bulto para constar que los granos son de calidad para exportar.

?Esta es la forma de verificar y calificar la calidad bulto por bulto, porque los productores a veces buscan pasar algo de granos dañados, pero así se verifica muy bien el producto?, explica Rigoberto para luego lanzar hacia la costalera los granos que pulsó y observó minuciosamente en su mano derecha.

Los granos de café ?tienen que venir limpios y secos?, dice el campesino, porque son los que se exportarán a los Estados Unidos y Canadá, en las siguientes semanas.

Las remesas del grano que han llegado a las bodegas de la organización han sido apiladas con esmero.

En un lado los da la variedad arábica de altura, el que denominan Café Li Maya, de exportación a los Estados Unidos y Canadá, y por otro lado, ésta el Caracolillo, que a diferencia de los dos granos que crecen en la cereza normal, éste no cuenta con la parte plana y por haber crecido solo, adopta una forma esférica y toma una curvatura que le da razón a su nombre. Estos granos de sabor ácido sirven para realizar mezclas, detalla Víctor López Ruiz, encargado de comercialización de Tojtzotze.

El café orgánico de la variedad arábica, que producen los miembros de la organización es cultivado en montañas de la selva, de plantas Oro Azteca, resistente a la roya y caturra, a una altitud de hasta mil 400 metros sobre el nivel del mar, condiciones propicias para conseguir un grano de calidad.

Copyright Grupo de Diarios Am&érica-GDA/El Universal/México. Todos los derechos reservados. Prohibido su uso o reproducción en México

Copyright Grupo de Diarios Am&érica-GDA/El Universal/México. Todos los derechos reservados. Prohibido su uso o reproducción en México

Copyright: COPYRIGHT 2017 United Press International

<http://www.upi.com/>

Source Citation (MLA 9th Edition)

"Cafe organico de Chiapas." *El Universal de México*, 26 Mar. 2017. Gale In Context: Global Issues,
link.gale.com/apps/doc/A512188096/GIC?u=itesmgic&sid=ebsco&xid=ada7e9a4. Accessed 20 Nov. 2025.

Gale Document Number: GALE|A512188096