

¿Qué requisitos debe cumplir el café para ser permitido en el mercado europeo?

Los requisitos del comprador se pueden dividir en dos grupos: (1) requisitos legales y adicionales que se aplican a todos los exportadores de café y (2) requisitos de nicho, para los exportadores de café que desean acceder a segmentos específicos. La seguridad alimentaria es un enfoque importante en los requisitos legislativos y adicionales para el café, incluida la prevención de la contaminación. En términos de requisitos de nicho, la creciente importancia de los esquemas de certificación sigue la tendencia europea hacia el consumo ético. No obstante, la alta calidad en sí es un determinante importante en los mercados especializados.

1. ¿Qué requisitos legales debe cumplir mi producto?

Aquí puede encontrar los requisitos que debe cumplir al comercializar sus productos en Europa.

- Seguridad alimentaria: trazabilidad, higiene y control.
- Evitar la contaminación para garantizar la seguridad alimentaria.
- Disolventes de extracción relevantes para el café descafeinado.
- Requisitos generales de embalaje y responsabilidad.

Seguridad alimentaria: Trazabilidad, higiene y control.

Cuando se trata de productos alimenticios como el café, el enfoque principal de la legislación de la Unión Europea es la seguridad alimentaria. La [Ley General de Alimentos](#) (Reglamento de la Comisión Europea 178/2002) es el marco legislativo para este tema. Los productos alimenticios deben ser rastreables a lo largo de toda la cadena de suministro para garantizar la seguridad de los alimentos, para permitir acciones apropiadas en casos de alimentos inseguros y para limitar los riesgos de contaminación. Un aspecto importante para controlar los peligros de la inocuidad de los alimentos es definir los puntos críticos de control mediante la implementación de los principios de manejo de los alimentos. Someter los productos alimenticios a controles oficiales es otro aspecto importante. A los productos que no se consideran seguros se les negará el acceso a la Unión Europea.

Consejo:

- Lea más sobre [control de salud](#) en Export Helpdesk de la Unión Europea.
- Para ayudarlo a responder preguntas clave sobre control de salud, consulte el [documento](#) de [orientación](#) de la Unión Europea.

Control de los alimentos importados a Europa.

En caso de incumplimiento repetido de productos específicos originados en países particulares, se requieren condiciones más estrictas, como un certificado sanitario y un informe de prueba analítica, para la importación. Los productos de países que han demostrado un incumplimiento reiterado se incluyen en una lista incluida en el Anexo del [Reglamento 669/2009](#) de la Comisión [Europea](#) .

Consejos:

- Consulte el sitio web de EUR-Lex para obtener la lista más reciente incluida en el anexo del [Reglamento 669/2009](#) de la Comisión Europea (ver bajo *Amended by*). La lista de productos y países sometidos se actualiza periódicamente. Es importante mantenerse actualizado sobre los desarrollos a pesar del aumento limitado de los controles para el café.
- Consulte la [base de datos del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos \(RASFF\)](#) de la Unión Europea para ver ejemplos de retiros de café del mercado y las razones detrás de estos retiros. En 'Producto', elija la categoría 'Preparaciones de cacao y cacao, café y té'. Además, puede elegir su país bajo 'País' para ver ejemplos de incumplimientos. Esto puede ser una base para su propio sistema de gestión de riesgos y para evitar futuros rechazos en la frontera.

Evitar la contaminación para garantizar la seguridad alimentaria.

Los contaminantes son sustancias que pueden estar presentes como resultado de las diversas etapas de cultivo, procesamiento, envasado, transporte o almacenamiento. Los límites de umbrales para varios contaminantes obligan a evitar un impacto negativo en la calidad de los alimentos y los riesgos para la salud humana. Las diferentes formas de contaminación son:

- **Plaguicidas:** la presencia de plaguicidas es una de las razones más comunes por las que las autoridades fronterizas rechazan el café proveniente de los países productores. La legislación de la Unión Europea sobre niveles máximos de residuos (NMR) de plaguicidas establece los NMR de plaguicidas permitidos en productos de origen animal y vegetal destinados al consumo humano. Los NMR son relevantes para muchos ingredientes naturales, incluido el café. Tenga en cuenta que los productos que contienen más pesticidas que los permitidos se retirarán del mercado de la Unión Europea.
- **Micotoxinas:** los mohos y hongos son otra razón importante para los rechazos en las fronteras del café. Los niveles de ocratoxina A (OTA) son un punto de atención específico; sin embargo, no hay límites específicos para los granos de café verde, ya que el producto se tuesta o pasa por otros tipos de procesamiento antes de llegar a los consumidores. Para los granos de café tostados y café tostado molido, el nivel máximo de Ocratoxina A (OTA) se establece en 5 µg / kg, mientras que el máximo por café soluble (café instantáneo) se establece en 10 µg / kg
- **Salmonella:** es una forma muy grave de contaminación y ocurre ocasionalmente como resultado de técnicas incorrectas de cosecha y de secado. Los granos de café se consideran **productos de bajo riesgo** en cuanto a la contaminación por salmonela. En la [legislación](#) actual de la [Unión Europea](#) no se han establecido criterios microbiológicos específicos para el café. Sin embargo, las autoridades de seguridad alimentaria pueden retirar los productos alimenticios importados del mercado o evitar que entren en Europa cuando se encuentra presente la Salmonella. La irradiación es una forma de combatir la contaminación microbiológica, pero no está permitida por [la legislación de la Unión Europea](#) para el café.

Consejos:

- Visite el sitio web de EUR-Lex para obtener más información sobre los [límites para diferentes contaminantes](#) .

- Para conocer el nivel máximo de residuos (NMR) que es relevante para sus productos, puede utilizar la [base de datos de Límite máximo de residuos de la Unión Europea](#) en la que se pueden encontrar todos los LMR armonizados. Puede buscar por su producto o por pesticida utilizado. Lea más sobre los LMR en el servicio de [asistencia de exportación de la Unión Europea](#). Verifique con sus compradores si requieren una adhesión adicional a los límites de NMR y al uso de pesticidas.
- Una buena manera de reducir la cantidad de pesticidas es la [aplicación del manejo integrado de plagas \(MIP\)](#) : esta estrategia europea para el control de plagas es un ejemplo que utiliza estrategias complementarias que incluyen prácticas de cultivo y manejo químico.
- El riesgo de contaminación de cualquier tipo se puede prevenir mejorando las prácticas de cultivo, secado, procesamiento y almacenamiento. Discuta las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) con sus proveedores.
- Lea y siga el Código de prácticas del *Codex Alimentarius* para la [prevención y reducción de la contaminación por ocratoxina A en el café](#) (CAC / RCP 69-2009).
- Para obtener información sobre el almacenamiento seguro y el transporte de café, consulte el sitio web del [Servicio de Información de Transporte](#) .
- Consulte la hoja informativa de la Comisión Europea sobre contaminantes en los alimentos " [Gestión de los contaminantes en los alimentos: cómo la Unión Europea se asegura de que nuestros alimentos sean seguros](#)".
- Lea más sobre contaminantes en la Unión Europea en [Export Helpdesk](#).

Disolventes de extracción

Los disolventes se pueden utilizar para descafeinar el café. Existen restricciones de límites máximos de residuos para los disolventes de extracción, tales como acetato de metilo (20 mg / kg en el café), diclorometano (2 mg / kg en el café tostado) y etilmetilcetona (20 mg / kg en el café).

Consejo:

- Consulte [la Directiva de la Unión Europea 2009/32 / EC](#) para obtener más información sobre la restricción de los solventes de extracción.

Requisitos generales de embalaje y responsabilidad.

Tenga en cuenta que también existe una legislación en cuanto al [embalaje y etiquetado](#) en la [Directiva de la Unión Europea 2009/32 / EC](#) que se aplica a todos los productos comercializados en la Unión Europea. Para obtener una lista de requisitos, consulte al servicio [de asistencia técnica de la Unión Europea](#) . Aquí puede seleccionar sus códigos de producto específicos en el capítulo 09 (café).

2. ¿Qué requisitos adicionales tienen a menudo los compradores?

Clasificación de calidad

La calidad es el resultado de muchos factores en la producción y procesamiento del café. Las más importantes son el lugar de origen del producto, la variedad de café específica (Robusta o Arábica, y las sub-variedades de arábica: Bourbon, Castillo, Geisha y otras), la adecuada siembra y manejo agronómico, los procesos de cosecha y poscosecha y la industrialización del frijol.

Los atributos de un café verde están relacionados con su calidad física e intrínseca: factores como el contenido de humedad, el color, el encogimiento verdoso, el tamaño del grano y el recuento de defectos podrían disminuir el valor y la calidad del café; su ausencia podría resultar en un café premium (café especial).

Los atributos sensoriales del café tostado también están relacionados con el proceso de extracción. Estos atributos de calidad pueden variar en función de las principales cualidades organolépticas que se utilizan para evaluar la bebida, que son:

- Aroma
- Sabor
- Acidez
- Cuerpo
- Amargura
- Impresión y retrogusto globales

Cada uno de estos cinco atributos se refleja tanto en la intensidad (la cantidad) como en la calidad (la calidad), que se basan en los [protocolos de cupping](#). Las calificaciones generales proporcionan una evaluación resumida basada en una escala de 50 a 100; cuanto mayor sea la puntuación, mejor será la calidad.

A pesar de las amplias clasificaciones de cafés especiales / especiales en todo el mundo, la [Asociación de Cafés Especiales de América](#) (SCAA, por sus siglas en inglés) utiliza un puntaje de cupping por encima de 85 como criterio de calidad para este segmento de café. Este es un criterio de calidad importante y medible para cafés especiales.

Los graduadores de Q (y recientemente los graduadores de R) están [a cargo de asignar una puntuación a](#) los cafés evaluados de acuerdo con los protocolos de cupping; [El Instituto de Calidad del Café](#) es la institución que brinda capacitación a los alumnos de Q y R.

La Organización para la Estandarización (ISO) también proporciona [estándares específicos](#) sobre la calidad del café, como [ISO 10470](#) (Café de referencia - Tabla de referencia de defectos).

Consejo:

- Promueva la calidad de su café: comience por dar una descripción precisa de las propiedades físicas del café: qué tamaños de pantalla se utilizan, cuáles y la cantidad de defectos; a qué altura crecía el café; cómo se han procesado las cerezas, etc. Además, si es posible, asigne una calificación y mencione el protocolo de cupping de la calificación.

Normas de gestión de calidad

Como la seguridad alimentaria es una de las principales prioridades en todos los sectores alimentarios europeos, puede esperar que muchos participantes le soliciten garantías adicionales, como la implementación de estándares de calidad específicos del producto y los Sistemas de gestión de la calidad (SGC) con respecto a los procesos de producción y manejo.

La [Organización Internacional del Café](#) (OIC) ha introducido metas voluntarias para estándares de calidad mínimos de exportación para Arábica y Robusta bajo la [resolución 420](#) . La resolución apunta a reducir la exportación de frijoles inferiores. Se recomienda a los exportadores de café que sigan de cerca esta resolución, a excepción de las exportaciones de cafés especiales que pueden estar exentos de algunos de los objetivos siempre que esto se mencione claramente en el Certificado de origen.

Como la mayor parte de los granos de café verde que se obtienen en los países productores aún se tostarán en el destino de exportación, a menudo no se requieren sistemas de gestión de calidad o seguridad alimentaria relacionados con el procesamiento. Sin embargo, algunos compradores de café pueden requerir que los exportadores cumplan con un sistema de gestión de calidad o seguridad alimentaria, por ejemplo, [ISO 9001](#) o [ISO 22000](#) , que se basan en los principios de análisis de peligros y puntos de control críticos (HACCP). Este es especialmente el caso cuando se exportan granos de café tostados.

A los exportadores de café también les puede resultar útil consultar el sitio web de [SGS](#) , la compañía líder mundial de inspección, verificación, pruebas y certificación, para obtener más información sobre HACCP y otras normas de seguridad alimentaria.

Consejos:

- Familiarícese con la seguridad alimentaria / Sistemas de gestión de la calidad (SGC). Lea más sobre el HACCP y el control de salud en [Export Helpdesk de la Unión Europea](#) y el [documento de orientación](#) . Lea más sobre cómo administrar el HACCP para el café en el sitio web del [Centro de Comercio Internacional: Guía del Café](#) .
- Los diferentes compradores pueden tener diferentes preferencias para un determinado sistema de gestión, por lo que antes de considerar la certificación de uno de estos estándares, se recomienda verificar cuál es el preferido. Todos los sistemas de gestión mencionados están reconocidos por la [Global Food Safety Initiative \(GFSI\)](#) , lo que significa que cualquiera de ellos debe ser aceptado por varios minoristas importantes. En la práctica, sin embargo, algunos compradores todavía tienen preferencias por un sistema de gestión específico.
- Lea más sobre los diferentes sistemas de gestión de seguridad alimentaria en el [Mapa de normas del Centro de comercio internacional](#) .

Responsabilidad Corporativa

Los compradores europeos pueden esperar que usted cumpla con los códigos de conducta de sus proveedores en materia de responsabilidad social, que a menudo se basan en los [estándares de la Organización Internacional del Trabajo](#) . Este puede ser el propio código de conducta del importador o un código de conducta como parte de una iniciativa en la que el importador participa. La adopción de esos estándares es más común entre los importadores, tostadores, fabricantes y minoristas a gran escala; Ejemplos: [Starbucks](#) y [Nespresso](#) .

Esto también te afecta como proveedor. Los requisitos comunes son la firma de un código de conducta de proveedores en el que declara que realiza su negocio de

manera responsable, lo que significa que usted (y sus proveedores) respetan las leyes ambientales y laborales locales, se mantiene alejado de la corrupción, etc. Estos aspectos son: también investigado en las auditorías de la empresa realizadas por su (potencial) comprador.

Además, la sostenibilidad en el sector del café se ha formalizado en varios acuerdos y asociaciones entre países exportadores, compradores europeos y órganos de gobierno como la Organización Internacional del Café (OIC). Estos acuerdos están firmados por importantes actores de la industria que se están (haciendo) importantes en el sector del café. Para más información: [International Coffee Agreement 2007](#) .

Consejos:

- Tenga en cuenta que muchos de los problemas de sostenibilidad ambiental y social tienen lugar a nivel de granja (que puede no ser parte de su empresa). Piense en una manera de asegurar un negocio responsable en las instalaciones de sus proveedores. Para probar hasta qué punto sus agricultores son sostenibles, puede pedirles que completen la [Herramienta FSA de](#) la Plataforma de Iniciativa de Agricultura Sostenible [para la Evaluación de la Sostenibilidad de las Granjas](#) .
- Compruebe si puede cumplir con las pautas establecidas en los acuerdos de la industria. Pueden ser un buen punto de partida si desea certificar productos. Considere la posibilidad de participar o visitar reuniones de mesa redonda (a través de una conferencia telefónica) o seminarios para conocer a actores de la industria y otras partes interesadas interesantes.
- Consulte el organismo rector específico de la [Organización Internacional del Café \(ICO\)](#) y sus programas para obtener apoyo de los productores para implementar prácticas sostenibles.

Certificación sostenible para el mercado mainstream.

La certificación es la forma más común de demostrar el cumplimiento de los criterios de Responsabilidad Social Corporativa.

Varias certificaciones se centran en diferentes temas y son populares en diferentes países o segmentos. Tradicionalmente, la certificación se centra en cuestiones ambientales o sociales.

Hoy en día, los temas mencionados están cada vez más integrados. La demanda de café certificado es impulsada por objetivos ambiciosos de los actores de la industria y consorcios como la [Iniciativa de Comercio Sostenible de los Países Bajos](#) , que apunta a aumentar la cantidad de café sostenible en el mercado holandés y europeo.

Comprender los diferentes estándares de certificación es un paso importante hacia el acceso al mercado de la UE. Las certificaciones más importantes para el mercado del café se centran en mover los principales canales comerciales hacia la sostenibilidad. Las certificaciones más comunes se enumeran a continuación:

- [Rainforest Alliance / UTZ Certified](#) : [UTZ](#) y [Rain Forest Alliance](#) son los esquemas de certificación más utilizados para el café: los utilizan grandes y pequeños minoristas. En 2017, [las dos organizaciones anunciaron una fusión](#)

[en una sola organización y certificación llamada "Rainforest Alliance"](#) . Esta organización utilizará las fortalezas respectivas de los estándares actuales de la Red de Agricultura Sostenible (SAN) y UTZ, al tiempo que creará un único proceso de auditoría para los titulares de certificados. El nuevo estándar único se lanzará en 2019.

- *CAFE Practices* : CAFE Practices es un programa de abastecimiento de café verde desarrollado por Starbucks en estrecha colaboración con una organización no gubernamental y una empresa de certificación y auditoría. [Las Tablas de puntuación genéricas y para pequeños propietarios de CAFE Practices](#) abarcan un conjunto de indicadores sociales, económicos y ambientales, que deben ser auditados para llevar la etiqueta. El código de conducta tiene en cuenta toda la cadena de suministro: desde el agricultor hasta el consumidor.
- *Nespresso AAA*: El programa [Nespresso AAA](#) se lanzó en colaboración con Rainforest Alliance para aumentar la calidad del café verde utilizado para Nespresso, así como para asegurar los medios de vida de los agricultores. El programa AAA brinda apoyo a los productores de café, capacitación y asistencia técnica para mejorar la sostenibilidad y la productividad, manteniendo la más alta calidad.
- [La plataforma mundial del café](#): esta nueva plataforma se lanzó en marzo de 2016 e integrará [la Asociación 4C](#) y [el Programa de café sostenible](#) . La plataforma es un esquema de empresa a empresa (B2B) y se esforzará por lograr un nivel mínimo de prácticas sostenibles en la producción general de café. Hasta finales de 2016, todos los miembros de la Asociación 4C se convertirán automáticamente en miembros de la Plataforma Mundial del Café. 4C será operado como un estándar de verificación operado a través de los [Servicios de Garantía de Café](#) .

Consejos:

- Eche un vistazo al sitio web de [Rainforest Alliance](#) y [UTZ](#) para ver quiénes son los principales minoristas y empresas que utilizan estas certificaciones de sostenibilidad.
- La mayoría de los esquemas de certificación tienen herramientas y otros tipos de asistencia para ayudarlo a comprender los criterios y educarlo sobre cómo obtener la certificación.
- Por ejemplo, [UTZ](#) tiene herramientas para los pasos para establecer un sistema de control interno, un código de conducta de guía de implementación para el café y una guía de buenas prácticas de café y una [guía de aprendizaje en línea](#) . Rainforest Alliance proporciona [capacitación \(en línea\)](#) .

3. ¿Cuáles son los requisitos para los mercados especializados?

Certificación de nicho de mercado

Estos otros estándares de certificación se centran principalmente en principios de sostenibilidad estrictos y / o específicos y, por lo tanto, se aplican a segmentos específicos del mercado del café. Las certificaciones específicas por tema para este mercado se enumeran aquí:

Orgánico

La certificación orgánica es un requisito no legal para el café pero, para que una empresa pueda comercializar su producto como "orgánico" en el mercado europeo, debe cumplir con las regulaciones de la Unión Europea para la producción y el etiquetado orgánicos, lo que en sí es legal requisito. Los requisitos para la producción y el etiquetado orgánicos están establecidos en [la legislación de la Unión Europea](#) y un certificador acreditado debe auditar las instalaciones de cultivo y procesamiento.

Comercio justo

Tener la certificación de Comercio Justo de su café es la manera comprobada de mostrar el rendimiento de su negocio para las condiciones sociales en su cadena de suministro. Después de la certificación por un tercero independiente, se le permite colocar el logotipo de Comercio Justo Fairtrade en su producto. En general, los precios de los productos de comercio justo consisten en un precio mínimo más una prima.

La [Fairtrade Labelling Organizations International \(FLO\)](#) es la principal organización de normalización y certificación de Comercio Justo. Los productos que llevan la etiqueta Fairtrade indican que a los productores se les paga un Precio Mínimo de Comercio Justo. Los precios mínimos y las primas actuales para café, ya sea orgánico o convencional, se pueden encontrar en la [Tabla de Precios Mínimos de Comercio Justo Fairtrade](#) y en la [Tabla Premium de Comercio Justo Fairtrade](#) .

Otros estándares de comercio justo disponibles en el mercado europeo son Fair Trade Ecocert y Fair for Life. [Fair Trade Ecocert](#) ofrece precios mínimos garantizados, apoyo al productor y buenas prácticas agrícolas. Para esta norma, se requiere una certificación orgánica. [Fair for Life](#) tiene una propuesta similar, y es un estándar para las empresas que demuestran condiciones de trabajo decentes y se comprometen a un suministro justo y responsabilidades hacia sus productores primarios. La certificación de productos Fair for Life también confirma la trazabilidad de todos los productos certificados desde la producción hasta la venta. La certificación orgánica no es obligatoria para los titulares de Fair for Life.

La biodiversidad

Existen múltiples estándares de certificación que se centran en la biodiversidad, incluidas las certificaciones Demeter, SMBC Bird Friendly y FGP.

[Demeter](#) es una etiqueta de certificación biodinámica y se considera el grado más alto de agricultura orgánica en el mundo. La certificación es difícil de obtener y debe renovarse anualmente. La certificación biodinámica de Demeter requiere la conservación de la biodiversidad y los ecosistemas, el manejo del suelo, la integración del ganado y la prohibición de organismos genéticamente modificados. La certificación verifica el cumplimiento de los estándares en nombre de los agricultores, lo que a su vez garantiza un café de alta calidad a los consumidores. Esto se recompensa al recibir un precio más alto para el café certificado con la etiqueta "Demeter" con un margen de beneficio que oscila entre el 10 y el 30% en promedio.

[SMBC Bird Friendly](#) -certifications: esta certificación promueve el crecimiento del café que es económica, ambiental y socio-culturalmente viable. El café que se cultiva

a la sombra de las copas de los árboles, en lugar de en la tierra sin otra vegetación, proporciona un hábitat para varias especies. Los árboles de sombra protegen a las plantas de café de la lluvia y el sol, ayudan a mantener la calidad del suelo, reducen la necesidad de desherbar y ayudan a controlar las plagas, mientras que la materia orgánica de los árboles de sombra reduce la erosión, contribuye con nutrientes al suelo y previene la toxicidad de los metales. El café cultivado bajo la sombra recibe la [etiqueta Bird Friendly](#) del [Smithsonian](#) si las condiciones de cultivo cumplen con los estándares orgánicos, así como otros criterios como la altura del dosel, la cobertura del follaje y la cantidad de especies de aves.

La certificación de [productos de jardín forestal](#) : la certificación de [productos de jardín forestal](#) (FGP) se desarrolló para comercializar productos alimenticios, incluido el café, derivado de la silvicultura analógica: un enfoque de restauración ecológica que utiliza los bosques naturales como guías para crear productos ecológicamente estables y socioeconómicamente productivos. paisajes Las especificaciones de FGP detallan los pasos a seguir para asegurar la renovación de la vegetación y el suelo degradados, mejorar los rendimientos y reducir la erosión, estabilizar o revertir la deforestación, implementar la producción natural y orgánica, y transmitir conocimientos sobre la replantación para la bio-diversificación. En resumen, FGP certifica la biodiversidad en condiciones más allá de la producción orgánica. Más información se puede encontrar en el sitio web de la [Red Internacional de Forestería Analógica](#) .

Otro

Entre las certificaciones que se centran en el impacto social y los pequeños productores, el [Símbolo de Pequeños Productores \(SPP\)](#) aborda los estándares para los principios de sostenibilidad basados en la comunidad. El SPP es soportado por un sistema de certificación independiente. Su etiqueta representa la alianza entre pequeños productores organizados que están construyendo un mercado local y global que valora la identidad y las contribuciones económicas, sociales y culturales de los productos de las organizaciones de pequeños productores. Como [productor](#) , también puedes unirte a esta red.

Consejos:

- Implementar la producción orgánica y obtener la certificación puede ser costoso, especialmente para los pequeños propietarios. En el mercado actual, el retorno de la inversión puede no ser alto. Por otro lado puede aumentar los rendimientos y mejorar la calidad. Consulte a su (potencial) comprador para verificar si requiere una certificación orgánica.
- Eche un vistazo a la página web de la Federación Internacional de Agricultura Orgánica ([IFOAM](#)). Aquí puede encontrar las diferentes etiquetas orgánicas que caen bajo esta organización paraguas.
- Consulte la base de datos del [Mapa de Estándares del Centro de Comercio Internacional](#) para las diferentes etiquetas y estándares orgánicos.
- Antes de participar en un programa de certificación de Comercio Justo u otro programa de certificación de sostenibilidad, asegúrese de verificar (en consulta con su posible comprador) que esta etiqueta tiene suficiente demanda en su mercado objetivo y si resultará en un beneficio para su producto.

- Junto a la certificación, la transparencia de la cadena de suministro es un activo en el segmento de especialidad. Comunicar un vínculo directo y claro entre productor y consumidor.