

FICHA MERCADO – PRODUCTO

I. DATOS DEL REGISTRO DE LA FICHA														
1.1. Nombre de la OCEX	ROTTERDAM		1.2. Fecha	01.11.2023										
1.3. Elaborado por:	Nombres y apellidos	Adolfo Betetta Sánchez												
	Cargo	Especialista en comercio												
II. DATOS DEL MERCADO – PRODUCTO														
2.1 Producto	<p>Café</p> <p>El café es un cultivo permanente, producido por el árbol del cafeto. Estos arbustos requieren una temperatura elevada entre (20° a 25° C) y una humedad atmosférica importante. Es una planta de semisombra, que hay que proteger de los vientos y de las temperaturas bajas. La primera cosecha de un árbol de café se produce alrededor de los 2 años, tomando hasta 2 ó 3 años más que el árbol alcance su nivel óptimo de producción. Los árboles pueden producir frutos de calidad hasta 20 años, posteriormente la calidad del fruto declinará.</p> <p>La cosecha de café es altamente intensiva en mano de obra, porque crece en zonas montañosas y porque en las mismas ramas de un árbol maduro hay capullos, frutos verdes, amarillos y maduros floreciendo todos al mismo tiempo. Cuando se cosecha toda la cereza, madura, verde y seca, la calidad del grano obtenido es de inferior calidad, aunque el costo de recolección es menor.</p>													
2.2 Nomenclatura arancelaria (Ejem.; 0806.10)	<p>09.01 Café, incluso tostado o descafeinado; cáscara y cascarilla de café; sucedáneos del café que contengan café en cualquier proporción.</p> <p>0901.21.10.00 En grano</p>													
2.3 Denominación o nombre comercial en el país de destino	<table border="0"> <tr> <td>Café</td> <td>Koffie</td> </tr> <tr> <td>Café tostado</td> <td>Geroosterde koffie</td> </tr> <tr> <td>Café en grano</td> <td>koffiebonen</td> </tr> <tr> <td>Café en capsulas</td> <td>Koffie in capsules</td> </tr> <tr> <td>Café descafeinado</td> <td>Cafeïnevrije koffie</td> </tr> </table>				Café	Koffie	Café tostado	Geroosterde koffie	Café en grano	koffiebonen	Café en capsulas	Koffie in capsules	Café descafeinado	Cafeïnevrije koffie
Café	Koffie													
Café tostado	Geroosterde koffie													
Café en grano	koffiebonen													
Café en capsulas	Koffie in capsules													
Café descafeinado	Cafeïnevrije koffie													
2.4 Requisitos de acceso al mercado (aranceles, requisitos sanitarios y fitosanitarios, certificaciones, otros)	<p>Sólo el 36% de las importaciones de café que ingresan a los Países Bajos provienen directamente de los países productores. Estas importaciones provienen principalmente de los mayores productores de café del mundo: Brasil, Vietnam y Colombia. La sostenibilidad es muy importante en el mercado holandés, lo que convierte a los Países Bajos en un mercado importante para los cafés certificados. Al mismo tiempo, está aumentando la demanda de cafés de alta calidad. Por lo tanto, los cafés de mayor calidad y el café sostenible pueden encontrar interesantes oportunidades de mercado en los Países Bajos. Sólo se puede exportar café a los Países Bajos si se cumple con los estrictos requisitos de la Unión Europea. Los requisitos del comprador se pueden dividir en:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Obligaciones: requisitos legales y no legales que se debe cumplir para ingresar al mercado; 2. Requisitos adicionales: aquellos que se debe cumplir para seguir siendo relevante en el mercado; 3. Requisitos de nicho: aplica a nichos de mercado específicos. <p>Los aspectos más destacados de estos requisitos se detallan a continuación, especificados para el mercado holandés cuando sea relevante.</p> <p>Requisitos legales y no legales a cumplir</p> <p>Requerimientos legales</p> <p>Se deben seguir los requisitos legales de la Unión Europea aplicables al café. Estas normas tratan principalmente de la seguridad alimentaria, donde la trazabilidad y la higiene son los temas más importantes. Se debe prestar especial atención a fuentes específicas de contaminación, a saber:</p>													

- Pesticidas: consulte la [base de datos de pesticidas de la UE](#) para obtener una descripción general de los niveles máximos de residuos (LMR) de cada pesticida;
- Micotoxinas/moho, particularmente ocratoxina-A (OTA);
- Salmonella (aunque el café se considera de bajo riesgo).

Requerimientos de calidad

El café verde se clasifica según su calidad antes de la exportación. No existe un sistema universal de clasificación del café. Los estándares de la Asociación de Cafés Especiales [para la clasificación del café verde](#) se utilizan a menudo como punto de referencia. Sin embargo, la mayoría de los países productores tienen y utilizan sus propios [sistemas de clasificación](#).

Según el Centro de Comercio Internacional (ITC), la clasificación suele basarse en los siguientes criterios:

- Altitud y región;
- Variedad botánica;
- Preparación: procesada en húmedo (lavada), procesada en seco (natural), semilavada (descascarada en húmedo), despulpada natural o procesada con miel;
- Tamaño del grano o tamaño de la malla, a veces también la forma y el color del grano (nota: el tamaño de la malla es importante para garantizar que los lotes de café tengan un tamaño uniforme, lo que permite un tostado uniforme que mejora la calidad del producto final);
- Número de defectos o imperfecciones;
- Aspecto del tueste y calidad en taza en relación con el sabor, las características y la limpieza;
- Densidad del frijol.

El café de especialidad también se clasifica según su perfil de cata. La fragancia, el sabor, el regusto, el equilibrio, la acidez, el dulzor, la uniformidad y la limpieza son factores importantes en el proceso de clasificación. Si vende café de especialidad, es importante que los compradores conozcan el puntaje de cata de su café. Aunque no es obligatorio, agregar esta información a la documentación del café que está exportando puede agregar valor. Es muy importante estar al tanto de la calidad de sus cafés, ya sea a través de expertos en cata locales o convirtiéndose usted mismo en un experto en cata.

Tenga en cuenta que no existe una definición exacta de café especial dentro de la industria cafetera. El [Coffee Quality Institute](#) y los protocolos de cata de la [Specialty Coffee Association](#) consideran que los cafés clasificados y catados con puntuaciones inferiores a 80 se consideran de calidad estándar y no de especialidad. Sin embargo, las puntuaciones mínimas exactas que definen el café de especialidad difieren según el país y el comprador. Algunos compradores consideran que 80 es demasiado bajo y exigen una puntuación de cata de 85 o más.

Requisitos de etiquetado

Las etiquetas del café verde exportado a los Países Bajos deben estar escritas en inglés y deben incluir la siguiente información para garantizar la trazabilidad de los lotes individuales:

- Nombre del producto
- [Código de identificación de la Organización Internacional del Café \(ICO\)](#)
- País de origen
- Calificación
- Peso neto en kilogramos

- Para café certificado: nombre y código del organismo de inspección y número de certificación

Ejemplos de etiquetado de café verde:



Requisitos de embalaje

Los granos de café verdes se envían tradicionalmente en bolsas tejidas hechas de yute o fibra natural de arpillera. Los sacos de yute son fuertes y robustos. Otros materiales, como [Grainpro](#) u otros materiales innovadores como los soportes [Videplast](#), se utilizan a menudo para envasar cafés especiales dentro de bolsas de yute.

La mayoría de los granos de café verde de calidad estándar importados a los Países Bajos se envasan en bolsas flexibles a granel del tamaño de un contenedor que contienen aproximadamente 20 toneladas de granos de café verde cada una. El resto del café verde se transporta en los tradicionales sacos de yute de 60 o 70 kg, contenidos en contenedores de 17 o 19 toneladas, respectivamente.

Otros embalajes utilizados en el transporte de café incluyen supersacos de polipropileno para 1 tonelada de café, revestimientos de polietileno para 21,6 toneladas y café envasado al vacío. Estas técnicas ofrecen dos ventajas en el comercio del café: aumentar la eficiencia y mantener o preservar la calidad.

Ejemplos de empaque de café: bolsa de yute, bolsa flexible del tamaño de un contenedor, liner GrainPro y Videplast:



- Para conocer todos los requisitos del comprador, lea el estudio del CBI sobre [los requisitos del comprador](#) de café en Europa o consulte los requisitos específicos para el café en el sitio web de la Comisión Europea de [Access2Markets](#).
- Consulte [EUR-Lex](#) para obtener más información sobre los límites para diferentes contaminantes. Para obtener información específica sobre la prevención y reducción de la contaminación por ocratoxina A, consulte el [Codex Alimentarius CXC 69-2009](#).

- Para obtener información sobre el almacenamiento y transporte seguro de café, consulte [el sitio web del Servicio de Información sobre Transporte](#) .
- Lea más sobre los requisitos de calidad del café en [el sitio web del Coffee Quality Institute](#) .

Requisitos adicionales

Requisitos adicionales de seguridad alimentaria

Espere que los compradores en los Países Bajos le soliciten garantías adicionales de seguridad alimentaria. En cuanto a los procesos de producción y manipulación se debe pensar en:

- Implementación de buenas prácticas agrícolas (BPA): El principal estándar de buenas prácticas agrícolas es [GLOBALG.AP](#) , un estándar voluntario para la certificación de procesos de producción agrícola que proporcionan productos seguros y trazables. Las organizaciones de certificación, como Rainforest Alliance, a menudo incorporan GAP en sus estándares.
- Implementación de un sistema de gestión de la calidad (QMS): los compradores exigen cada vez más un sistema basado en [el análisis de peligros y puntos críticos de control](#) (HACCP) como estándar mínimo para la producción, el almacenamiento y la manipulación del café verde. La implementación de controles periódicos de los niveles de residuos en su café verde (y tostado) es un ejemplo de lo que podría ser parte de este sistema. Vigilar especialmente (y tratar de prevenir) la contaminación por ocratoxina-A (OTA), hidrocarburos poliaromáticos (HAP) y glifosato. Se recomienda obtener de forma proactiva certificados de análisis periódicamente para el café que produce y exporta, preferiblemente de un laboratorio acreditado por la UE como [Eurofins](#) o [Tüv](#) .
- Para el café tostado, es posible que se requiera HACCP y, en ocasiones, se complemente con una certificación de la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI), como: [BRC Global Standard Food Safety](#) , [FSSC 22000](#) , [IFS Food](#) o [SQF](#) .

Es bueno tener en cuenta que su importador holandés podría reexportar grandes cantidades de café verde a otros destinos de Europa. Esos otros compradores transmiten sus requisitos a otros actores de la cadena de suministro, lo que podría aumentar la necesidad de que usted adopte otras certificaciones o estándares específicos. Esto dependerá del mercado final y del canal de mercado utilizado.

Requisitos adicionales de sostenibilidad

La responsabilidad corporativa y la sostenibilidad son muy importantes en todo el sector cafetalero europeo. En los Países Bajos, los actores de la industria cafetalera tendrán políticas de sostenibilidad que resaltarán su relación con los agricultores, la transparencia en sus operaciones, así como su impacto social y ambiental en origen. Ejemplos de estas políticas o códigos de conducta de la empresa son los de [Pelican Rouge Coffee Roasters](#) , [UCC Coffee Benelux](#) y [Jacobs Douwe Egberts](#) .

Como exportador, adoptar códigos de conducta o políticas de sostenibilidad relacionadas con el impacto ambiental y social de su empresa puede brindarle una ventaja competitiva. En general, es probable que los compradores le exijan que cumpla con su código de conducta y/o que complete cuestionarios de proveedores sobre sus prácticas de sostenibilidad.

Las normas de certificación suelen formar parte de la estrategia de sostenibilidad de los comerciantes, tostadores de café y minoristas. Como tal, un estándar como Rainforest Alliance/UTZ se ha vuelto cada vez más importante en el mercado principal del café. Alrededor de 65 actores de la cadena de suministro de café que operan en los Países

	<p>Bajos cuentan con la certificación Rainforest Alliance / UTZ , entre ellos comerciantes como Greencof y Trabocca, y tostadores como Neuteboom Coffeeroasters y UCC Coffee Benelux.</p> <p>Requisitos de nicho – Café Orgánico</p> <p>Para poder comercializar café como orgánico en el mercado europeo, este debe cumplir con la normativa de la Unión Europea para producción y etiquetado orgánico . La obtención de la etiqueta ecológica de la UE es el requisito legislativo mínimo para comercializar café ecológico en la Unión Europea.</p> <p>Tenga en cuenta que el nuevo reglamento ecológico de la UE entró en vigor el 1 de enero de 2021. Esto significa que los productores de terceros países tendrán que cumplir con el mismo conjunto de normas que los que producen en la UE. Además, las inspecciones de la producción y los productos ecológicos se han vuelto más estrictas para evitar el fraude.</p> <p>Antes de que pueda comercializar su café verde como orgánico, un certificador acreditado debe auditar sus instalaciones de cultivo y/o procesamiento. Consulte esta lista de organismos de control reconocidos y autoridades de control emitida por la UE para asegurarse de trabajar siempre con un certificador acreditado. Para obtener la certificación orgánica, puede esperar una inspección y auditoría anual, cuyo objetivo es garantizar que cumple con las normas sobre producción orgánica.</p> <p>Tenga en cuenta que todos los productos orgánicos importados a la UE deben tener el Certificado de Inspección (COI) electrónico correspondiente. Estos COI deben ser emitidos por las autoridades de control antes de la salida de un envío. Esto requiere que obtenga la información necesaria, como la dirección del importador y el número de TRACES, el primer destinatario y el sello y número de embarcación de su contenedor. Si no se hace esto, su producto no podrá venderse como orgánico en la Unión Europea y se venderá como un producto convencional. Los COI se pueden completar utilizando el Sistema Experto y de Control de Comercio electrónico (TRACES) de la Comisión Europea, donde también deberá registrarse como exportador orgánico.</p> <p>Comercio justo</p> <p>Antes de que pueda comercializar su café como comercio justo, un certificador acreditado debe auditar sus instalaciones de cultivo y procesamiento. El estándar de comercio justo más común en el mercado holandés es Fairtrade , cuyo certificador acreditado es FLOCERT . Fair for Life (de IMO/Ecocert) y Fair Choice (de Control Union) son otras certificaciones de comercio justo que los productores pueden elegir. Aunque menos reconocidas en el mercado holandés, Fair for Life y Fair Choice tienen la ventaja de tener costos más bajos, ya que los organismos de control pueden combinar la auditoría de comercio justo con la auditoría orgánica o Rainforest Alliance. Sin embargo, consulte siempre la demanda y el interés por una certificación específica con su (potencial) comprador. Además, en el caso de Fair Choice y Fair for Life, verifique si y qué tipo de prima estaría involucrada, ya que esto no está regulado como en el caso del precio mínimo de Fairtrade.</p>
<p>2.5 Tendencias del mercado (no incluir estadísticas de comercio exterior)</p>	<p>El consumo de café per cápita en los Países Bajos se encuentra entre los más altos del mundo. El mercado del café holandés se caracteriza por una demanda creciente de cafés de alta calidad y producidos de forma sostenible. Al mismo tiempo, los consumidores holandeses se han interesado más en dónde, cómo y quién cultiva su café, lo que hace que sea cada vez más importante para los exportadores de café contar la historia detrás de sus productos y procesos de producción.</p> <p>Los holandeses se encuentran entre los mayores consumidores de café del mundo</p> <p>El consumo de café per cápita en los Países Bajos alcanzó una media de 8,3 kg de café en 2020, lo que se reduce a unas cuatro tazas de café al día . En general, el consumo de café</p>

está fuertemente arraigado en la cultura holandesa. Se espera que el mercado del café tostado en los Países Bajos crezca a una tasa anual promedio del 3,8% hasta 2025.

El café negro es la bebida de café preferida en los Países Bajos. Con una cuota del 32% , el café filtrado se utiliza sobre todo para preparar café en los Países Bajos, seguido del café en monodosis.

La pandemia de COVID-19 ha tenido poco impacto en la cantidad de consumo de café de los holandeses. Sin embargo, el segmento fuera de casa se ha visto afectado por la pandemia: en 2020, alrededor del 30% de los consumidores de café en los Países Bajos dijeron haber consumido menos café fuera de casa. En 2020, el 90% de los consumidores de café de los Países Bajos lo compraron en los supermercados. Se estima que un 10% compró sus cafés en tiendas especializadas, de las cuales un ejemplo es el tostador e importador Simon Lévelt .

El café de alta calidad ha consolidado su posición en el mercado cafetalero holandés

El gasto de los consumidores en café ha aumentado un 20% en los Países Bajos. Esto indica un cambio de los consumidores hacia cafés de mayor calidad en los Países Bajos, incluido el café especial.

La mayoría de los cafés especiales se sirven en el segmento fuera del hogar, donde las cafeterías y los microtostadores atienden al creciente mercado de especialidades. Ejemplos de cafeterías y microtostadores en los Países Bajos son Lot 61 , Lucifer Coffee Roasters , Borgman Borgman y Friedhats . En los Países Bajos, alrededor del 30% del consumo de café se produce fuera de casa, ya sea en cafeterías, oficinas o para llevar.

Aunque el café especial encuentra su mayor mercado en el segmento fuera del hogar, el consumo doméstico de café especial en los Países Bajos también ha aumentado constantemente a lo largo de los años. Se estima que el consumo doméstico de café de alta calidad seguirá siendo popular en los Países Bajos . Trabajar desde casa seguirá siendo común después de la pandemia y es poco probable que los consumidores vuelvan a consumir cafés de menor calidad.

El creciente interés por el consumo de café de mayor calidad en el hogar ha dado lugar a una oferta de café premium más diversa por parte de los minoristas. Entre 2014 y 2020, la disponibilidad de productos de café en los supermercados aumentó a una tasa anual promedio de alrededor del 4,0%, lo que representó alrededor de 260 productos de café diferentes.

Los supermercados holandeses han empezado a incluir una pequeña oferta de cafés especiales en su surtido. Por ejemplo, en las estanterías del supermercado Albert Heijn y del supermercado orgánico Ekoplaza se puede encontrar una variedad de cafés especiales orgánicos del tostador Simon Lévelt. Ekoplaza también ofrece cafés especiales del tostador holandés Bocca .

Con el aumento del consumo y la disponibilidad de cafés especiales, los consumidores holandeses se han interesado más en dónde, cómo y quién cultiva su café. Se ha vuelto esencial para los productores de cafés especiales contar la historia detrás de su producto, su origen y otros aspectos ambientales y sociales relevantes.

Sin embargo, tenga en cuenta que el café de especialidad es un segmento de nicho. Como en otros países europeos, los cafés tradicionales siguen acaparando la mayor cuota de mercado. Las marcas de café más conocidas en los Países Bajos son Douwe Egberts y L'Or , ambas de Jacobs Douwe Egberts. Las líneas de productos no premium de marcas privadas son fuertes competidores en este segmento principal. Ejemplos de marcas privadas incluyen: Perla del minorista Ahold Delhaize y PLUS del minorista Plus.

Una gran proporción del café de los Países Bajos está certificado

Con el paso de los años, la sostenibilidad se ha convertido en una decisión de compra más importante para los consumidores. Alrededor del 40% de los consumidores de café en los Países Bajos dijeron que prestan atención a las afirmaciones de sostenibilidad al comprar un producto. El origen del café, los procesos de producción justos y seguros y los envases sostenibles son factores que pueden influir en las decisiones de compra.

La proporción de café de origen sostenible en los Países Bajos ha aumentado considerablemente a lo largo de los años . En 2018, alrededor del 60 % de los productos de café vendidos en los Países Bajos estaban certificados según estándares como Rainforest Alliance/UTZ, Fairtrade, Organic y/o 4C. Las ventas de café certificado Fairtrade

	<p>en los Países Bajos alcanzaron casi 6.000 toneladas en 2019, registrando un aumento del 3,9% respecto al año anterior.</p> <p>Muchos minoristas en los Países Bajos se han comprometido a certificar todos sus productos de café de marca blanca según estándares de terceros. Por ejemplo, Ahold Delhaize Coffee Company tiene todos sus productos de café de marca privada certificados según UTZ/Rainforest Alliance, Fairtrade o un estándar equivalente desde 2020. Todos los productos de café de marca privada de PLUS tienen certificación Fairtrade.</p>
<p>2.6 Estacionalidad de la producción local.</p>	<p>El café no se produce en Países Bajos.</p>
<p>2.7 Principales puntos de ingreso del producto al mercado (puertos y/o aeropuertos).</p>	<p>Marítimo: Puerto de Róterdam con un tiempo de transporte de 24 días. Aéreo: Aeropuerto de Ámsterdam con un tiempo de transporte de 36 horas.</p>
<p>2.8 Descripción de la cadena de distribución y comercialización del producto en el mercado (identificar los principales actores en cada eslabón de la cadena)</p>	<p>La forma de ingresar al mercado variará según la calidad del café y la capacidad de suministro. Tenga en cuenta que las cadenas de suministro acortadas son una tendencia general en Europa. Esto significa que los minoristas y las empresas tostadoras de café obtienen cada vez más su café verde directamente.</p> <p>La siguiente figura muestra los canales de entrada al mercado más importantes para los granos de café verde en los Países Bajos:</p> <p>Importadores</p> <p>Los importadores desempeñan un papel vital en el mercado del café, funcionando como administradores de la cadena de suministro. Mantienen amplias carteras de diversos orígenes, prefinancian operaciones, realizan controles de calidad, gestionan las fluctuaciones de precios y establecen contacto entre productores y tostadores. En la mayoría de los casos, los importadores tienen relaciones duraderas con sus proveedores y clientes. En general, los importadores venden los granos verdes a empresas tostadoras de los Países Bajos o las reexportan a otros compradores europeos.</p> <p>Los importadores a gran escala suelen tener requisitos de volumen mínimo que comienzan en unos 10 contenedores y cubren una amplia gama de calidades, variedades y certificaciones. Al mismo tiempo, brindan un fuerte apoyo en materia de logística, marketing y operaciones financieras.</p> <p>Ejemplos de importadores de mediana y gran escala en los Países Bajos incluyen: J&B Commodity Trading, S&D Sucden, Greencof y Bijdendijk. Estos suministran café a grandes tostadores y minoristas principales en Europa.</p> <p>Los importadores especializados pueden comprar volúmenes pequeños y medianos de cafés de alta calidad y de origen único, desde microlotes hasta cargas de contenedores completos (FCL). Ejemplos de importadores especializados en los Países Bajos son: Daarnhouwer & Co, Trabocca, This Side up y The Coffee Quest. Los cafés de estos importadores terminan en parte en tiendas minoristas convencionales, minoristas orgánicas y tiendas especializadas.</p>

¿Para quién es este un canal de entrada interesante? El canal más interesante dependerá de la calidad del café y de la capacidad de oferta en términos de volumen. Si usted es un exportador de granos de café verde y puede ofrecer grandes volúmenes (10 contenedores o más), debería considerar ingresar al mercado holandés a través de grandes empresas importadoras. Estas empresas suelen tener agentes u oficinas de representación en los países productores, que pueden ser su primer punto de contacto.

Los comerciantes especializados pueden resultar interesantes si tiene pruebas de puntuaciones de cata altas de al menos 80 o más, aunque algunos compradores pueden exigir puntuaciones superiores a 85, además de una alta transparencia y trazabilidad. Tenga en cuenta que muchos importadores especializados prefieren trabajar directamente con productores o cooperativas.

Grandes Tostadores

La mayoría de los grandes tostadores compran sus propios granos de café en el país de origen, aunque también pueden abastecerse a través de importadores. Los tostadores suelen realizar análisis y pruebas en taza para comprobar la uniformidad del tueste e identificar cualquier defecto que pueda ocurrir en los procesos poscosecha, como la fermentación, el secado y el almacenamiento. Los grandes tostadores suelen mezclar diferentes calidades de café verde para salvaguardar la consistencia de la calidad. El producto final se distribuye a los minoristas y a la industria de servicios alimentarios.

Los tostadores pueden operar bajo sus propias marcas y/o marcas privadas. Ejemplos de grandes tostadores en los Países Bajos incluyen: [Jacobs Douwe Egberts](#) , [Ahold Delhaize Coffee Company](#) y [UCC Coffee Benelux](#) . Un ejemplo de tostador de café de marca privada de tamaño mediano a grande en los Países Bajos es [Pelican Rouge Coffee Roasters](#) . Los tostadores de marcas privadas pueden tostar tanto para clientes convencionales como para marcas especializadas.

¿Para quién es este un canal de entrada interesante? Suministrar directamente a tostadores a gran escala sólo es interesante si se pueden suministrar grandes volúmenes con una calidad constante. Si trabaja con café a granel, analice la calidad mínima y otros requisitos, como la certificación, con su comprador potencial.

Tostadores medianos y pequeños

Aunque hay un número creciente de pequeños tostadores que importan café verde directamente desde el origen, la mayor parte de los pequeños tostadores sigue comprando su café a través de importadores. Este es el caso porque no todos los tostadores pueden asumir las responsabilidades adicionales necesarias para importar directamente desde el origen. Los importadores ayudan a los tostadores con servicios financieros, control de calidad y logística. Sin embargo, los pequeños tostadores suelen mantener una conexión directa con sus productores, ya que necesitan información detallada para contar historias y comercializar el café entre sus clientes (marcas o consumidores). Los pequeños tostadores suelen estar especializados en cafés de origen único y en los mejores cafés especiales. Ejemplos de pequeños tostadores en los Países Bajos incluyen: [Boot Coffee](#) , [White Label Coffee](#) , [Back to Black](#) , [Bosbrand](#) y [Brandzaak](#) . Consulte [este sitio web para encontrar una larga lista de tostadores de café holandeses más pequeños](#) .

Ejemplos de tostadores de café de tamaño mediano que importan directamente desde origen son [Mocca d'Or](#) , [Simon Lévelt](#) y [Peeze](#) . Ejemplos de tostadores medianos que se dedican a la marca blanca son [Neuteboom](#) , [Private Label Coffee](#) y [Beans Coffee Roasters](#) .

¿Para quién es este un canal de entrada interesante? Abastecer a pequeños tostadores es interesante para productores y exportadores que tienen cafés de alta calidad, microlotes, pueden garantizar la trazabilidad y están dispuestos a entablar asociaciones a largo plazo. Si tiene cafés de muy alta calidad y actualmente trabaja a través de un importador, por ejemplo, sería interesante explorar posibilidades de comercio directo para ver si puede conectarse directamente con los tostadores. Esto requiere que usted tenga los medios financieros y los conocimientos técnicos para organizar las actividades de exportación.

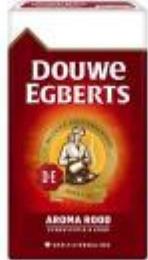
El suministro a tostadores de tamaño mediano también puede ser una alternativa interesante si se cuenta con una calidad y un volumen consistentes y confiables. La mayoría de los tostadores medianos también requerirán una o más certificaciones para la producción

	<p>sostenible. Tenga en cuenta que muchos tostadores más pequeños pueden no ser importadores, pero aun así es importante interesarlos en su café. Luego podrá encontrar un socio logístico (importador) para enviar su café a su destino.</p> <p>Intermediarios/agentes</p> <p>Los agentes actúan como intermediarios entre usted, los importadores de café y los tostadores. Se trata de actores con un amplio conocimiento del mercado y que pueden ayudarle a evaluar y seleccionar compradores interesantes. Algunos agentes son independientes, mientras que otros son contratados para realizar compras en nombre de una empresa. Un ejemplo de agente en Europa es Eugen Atté (Alemania).</p> <p>¿Para quién es este un canal de entrada interesante? Si tiene experiencia limitada exportando a países europeos, los agentes pueden desempeñar un papel muy importante. Los agentes también son interesantes si tienen cantidades limitadas de café o si carece de recursos financieros y logísticos para realizar actividades comerciales. Trabajar con un agente también es útil si necesita un socio confiable y de buena reputación dentro del sector cafetalero. Esté preparado para pagar una comisión extra por su trabajo.</p>
<p>2.9 Criterios de los actores claves de los canales de distribución y comercialización para la selección de proveedores (en orden de importancia)</p>	<p>El mercado final holandés de café se puede segmentar por calidad y por tipo de consumo: consumo dentro y fuera del hogar. El segmento de alta gama representa un nicho de mercado en crecimiento tanto en el segmento doméstico como fuera del hogar, a medida que los consumidores demandan cada vez más cafés especiales. Los proveedores de los países productores ingresan al mercado holandés principalmente a través de importadores o tostadores medianos y grandes.</p> <p>El mercado final holandés de café se puede segmentar por calidad, como se muestra en la siguiente figura:</p> <div data-bbox="544 981 1437 1406" style="text-align: center;"> <p>Upper end: Excellent quality, 85+ cupping score. Fully traceable and single origin to a cooperative, washing station or farm. Fully washed, naturals, honeys. Small market but growing.</p> <p>High end: High quality, 80-85 cupping score. Mainly fully washed Arabica. Sold through specialty channels. Often single (country) origin. Growing market.</p> <p>Middle range: Good quality. Can be a blend of Robusta and Arabica. Mainly sold in supermarkets. Certification not widely applied, but some coffees certified by Rainforest Alliance. Very few examples of organic and/or fair trade. Growing market.</p> <p>Lower end: Blended coffee of lower quality. Higher percentage of Robusta. Sold in supermarkets. Segment with large, stable market share.</p> </div> <p>Gama alta: Los cafés de gama alta se refieren principalmente a cafés catados con puntuaciones entre 80 y 85. El café de alta calidad se compone principalmente de Arábicas lavados. Estos cafés suelen ser de origen único y cafés con una historia especial. La producción de café especial de alta gama se estima en un 10% del volumen total de café. Las certificaciones de sostenibilidad son menos comunes en este segmento. Esto se debe a que las prácticas de sostenibilidad suelen ser algo común entre los compradores. Sin embargo, los segmentos de gama alta sí ven un crecimiento en los cafés con certificación orgánica.</p> <p>Gama media : Los cafés de gama media son cafés comerciales con un perfil de calidad bueno y consistente, como el espresso de calidad. Este segmento suele estar formado por mezclas con una mayor proporción de Arábica en comparación con el segmento de gama baja. El segmento medio representa un mercado de café estable, en el que las certificaciones de sostenibilidad son importantes.</p> <p>Los cafés de gama media suelen venderse en los supermercados y en la industria de servicios alimentarios. Las gamas de marcas blancas premium de los minoristas suelen pertenecer al segmento de gama media.</p> <p>Gama baja: Los cafés del segmento de gama baja son cafés convencionales, de baja calidad y principalmente mezclados. Estas mezclas se caracterizan por tener un alto</p>

	<p>porcentaje de granos de Robusta. Además de algunas marcas convencionales, también los productos de marca privada de menor calidad de los supermercados pertenecen al segmento de gama baja. Además, la mayoría de las monodosis y el café instantáneo pertenecen a este segmento de gama baja. Los cafés del segmento inferior del mercado se venden principalmente en supermercados y a través de canales de servicios, como oficinas y universidades.</p>
<p>2.10 Presencia de la oferta peruana en el mercado (temporadas, puntos de venta)</p>	<p>En los Países Bajos, los supermercados son el principal canal de venta de café. En 2020, alrededor del 90% de los consumidores de café en los Países Bajos dijeron que compraban (parte de su) café en los supermercados. Los supermercados tienen una amplia variedad de productos de café, que van desde productos de gama baja hasta productos de alta gama. Los supermercados más grandes de los Países Bajos son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Albert Heijn (padre: Ahold Delhaize, Países Bajos/Bélgica) • Jumbo (propiedad de Van Eerd Group, Países Bajos) • Plus (parte de Sperwer Group, Países Bajos) • Lidl (parte del Grupo Schwarz, Alemania) • Aldi (parte de Aldi Nord, Alemania)
<p>2.11 Actividades de promoción idóneas para promover el producto</p>	<p>Asista a ferias comerciales y otros eventos para conocer posibles compradores holandeses. Entre los eventos interesantes se incluyen SCA's World of Coffee (cada año en una ciudad europea diferente), Biofach (orgánico, Alemania), COTECA (Alemania) y el Amsterdam Coffee Festival. Asistir a dichos eventos físicos o virtuales puede brindarle información adicional sobre las preferencias de los compradores y/o consumidores holandeses con respecto al origen, el sabor y la certificación de sostenibilidad.</p> <p>Intente visitar ferias de productos orgánicos, como Biofach en Alemania. Visite su sitio web para obtener una lista de expositores, seminarios y otros eventos en esta feria comercial. Aquí también encontrará stands de los organismos de certificación orgánica.</p> <p>Participe en misiones comerciales, presente o envíe muestras de sus cafés en grano verde a posibles clientes.</p> <p>Consulte la lista de importadores y tostadores en el sitio web de la Asociación Holandesa de Café y a través de la Oficina Comercial de PROMPERÚ en Róterdam. Le ayudará a encontrar socios potenciales y aprender más sobre el mercado holandés.</p> <p>Invierta en relaciones a largo plazo. Ya sea que trabaje a través de importadores o tostadores, es importante establecer relaciones estratégicas y sostenibles con ellos. Esto le ayudará a gestionar los riesgos del mercado, mejorar la calidad de su producto y alcanzar un equilibrio justo entre calidad y precio.</p>

ANEXO
PRECIOS DE REFERENCIA EN LOS DIFERENTES CANALES SEGÚN ORIGEN DEL PRODUCTO

Punto de venta	Unidad (Caja, Kg., otro)	Precio (EUR/Kg)	Origen del producto	Fecha de toma de información	Características o forma de presentación	Foto
Supermercado minorista Albert Heijn	Paquete	3,98	Varios – gama baja	31/10/2023	Caféclub Naturmild (Café molido, certificado UTZ, paquete de 500 gramos)	
Supermercado minorista Albert Heijn	Paquete	10,38	Varios – gama baja	31/10/2023	Perla Aroma, marca privada (granos enteros, certificado UTZ, paquete de 500 gramos)	

Supermercado minorista Albert Heijn	Paquete	11,98	Varios – gama baja	31/10/2023	Douwe Egberts Aroma Rood (Café molido, paquete de 500 gramos)	
Supermercado minorista Albert Heijn	Paquete	16,78	Varios – gama media	31/10/2023	Lavazza Espresso Barista Perfetto (grano entero, 100% Arábica, paquete de 500 gramos)	
Supermercado minorista Albert Heijn	Paquete	16,98	Brasil – gama media	31/10/2023	L'Or Espresso Origin Brasil (Grano entero, 100% Arábica, certificado UTZ, paquete de 500 gramos)	

Supermercado minorista Albert Heijn	Paquete	17,78	Colombia – gama media	31/10/2023	Fairtrade Original Origen único Colombia (frijol entero, 100% Arábica, certificado Fairtrade y orgánico, paquete de 500 gramos)	
Supermercado minorista Albert Heijn	Paquete	42,00	Origen : Tailandia, Chang Rai, Plantación Doi Pangkhon Farmers Tostador : Schot Coffee Roasters	31/10/2023	Variedad : Catimor, Caturra, Bourbon, Typica Proceso : Lavado Tamaño del paquete : 250 gramos	
Supermercado minorista Albert Heijn	Paquete	44,75	Origen : Nicaragua, Dipilto, finca El Suyatal Tostador : Tostadores de Café de Finca	31/10/2023	Variedad : Caturra Proceso : Natural Tamaño del paquete : 200 gramos	

* Incluir información en distintos puntos de la cadena (mercados mayoristas, distribuidores y puntos de venta final) y de diferentes países de origen.