



LOS CLASICOS

Chocolate **con leche** con un alto porcentaje de cacao, mínimo 38% y de leche un 26%. Rico en calcio, ideal para la merienda. Chocolate **negro suave 55%**, para toda la familia: un toque de leche le da suavidad y cremosidad para satisfacer los paladares de pequeños y grandes. Chocolate **con leche con almendras troceadas** rico en leche (22%) y en cacao (38%).



FONDANT

Disfruta de un excelente **chocolate negro con 70% de cacao**.

Para los amantes del sabor intenso, **chocolate negro con pepitas de cacao** tostadas y crujientes.

Una fusión de sabores y del cacao con aroma afrutado, un gran clásico con un alto porcentaje de cacao: **chocolate negro 70% con naranja**.

Y una tableta de **chocolate negro 85%** para los amantes del sabor intenso y del chocolate puro.



SABORES ÚNICOS

Un chocolate excepcional y único: la fusión del **chocolate con leche, crujiente de caramelo y café tostado**. Ideal para regalar. Seducirá a amantes del chocolate negro y del chocolate con leche.

Un chocolate excepcional y único: la fusión del **chocolate negro suave y cremoso con almendra crujiente y trocitos de naranja**. Ideal para regalar.

Un **chocolate blanco** que te sorprenderá. **Con azúcar de caña integral mascobado**, un sabor original y único.

Y algo muy especial: una tableta de **chocolate negro 70% de cacao con flor de sal**.

Gama tabletas especialidades BIO



CHOCOLATE CON LECHE GARAM MASALA: Cremoso chocolate con leche, copos de coco y mezcla de especias de la India. Un toque oriental que te cautivará y sorprenderá por su originalidad.

CHOCOLATE BLANCO CAFÉ: Tierno y cremoso chocolate blanco con un toque de vainilla que contrasta con el café. Delicioso y original para los amantes de los contrastes.

CHOCOLATE BLANCO BENGALI CURRY: Tierno y cremoso chocolate blanco elaborado con especias del lejano oriente y frutas, unas pimientas rosas con piña. Una delicadeza oriental que te apasionará.

CHOCOLATE CON LECHE FLOR DE SAL: Cremoso chocolate con leche con un toque a Flor de Sal. Una fusión excepcional con un sabor sorprendente y único.

Cremas y cacao



Crema de cacao fondant y cacao con avellanas. Una receta mejorada: consiguiendo una textura más cremosa y unos sabores únicos y especiales: el **fondant** para los amantes del cacao puro; la **crema de cacao con avellanas y leche** contiene un 12% de avellanas proporcionando un sabor realmente excepcional. Lo que no cambia son los ingredientes de comercio justo: exquisito cacao de África para untar, el azúcar de caña de Costa Rica y el aceite de palma producido de forma sostenible en Ghana.



Cacao instantáneo con una deliciosa receta de fácil disolución en frío y caliente, similar a la famosa bebida con el conejo como marca. Materia prima de alta calidad de cultivo ecológico y de comercio justo: cacao de República Dominicana, azúcar de caña de Paraguay y vainilla calidad "Bourbon" de Madagascar. Nuevo envase que permite la conservación del producto en perfectas condiciones.

Afrikao, cacao puro de Costa de Marfil. Ideal para tomar en taza o para repostería.

Bombones



Nuestra gama de bombones incluye además de los **bombones frutas del mar y granos de café recubiertos de chocolate**. Los **noussines** son unos bombones crocanti de chocolate con leche y praliné envasados individualmente.



Gama de trufas y bombones ideales para regalos, cestas. Elaborada de manera artesanal por maestros chocolateros belgas.

Deliciosas trufas: un sabor intenso con las trufas de chocolate con 72% de cacao de Perú recubiertas de copos chocolate negro y una textura cremosa con las trufas pralinés.

Ideales para regalar, bombones "Manons" y "Road to the origin", bombones surtidos rellenos de avellana, almendra, coco y frambuesa para un viaje de sabores y de orígenes.



Unas delicatessen que nos llevarán a diferentes lugares del mundo (Ecuador, Costa de Marfil, Colombia, Ghana...) por la variedad de cacao de origen seleccionado por estos bombones.

Colabora:



Argumentación general de la gama

El **cacao** no fue descubierto por nuestros antepasados hasta principios del siglo XVI, cuando Cristóbal Colón y su tripulación, recibieron como presente de los habitantes de una isla cerca de Honduras, unas pequeñas nueces de forma ovalada y color marrón. Con ellas se elaboraba el "**xocolatl**" una bebida de fuerte sabor que producía una gran energía y vitalidad: la bebida de los dioses.

Características generales:

- El **cacao**, fundamentalmente como alimento, ejerce unas notables propiedades estimulantes que reconfortan y reaniman nuestro cuerpo: acción estimulante sobre el sistema nervioso, estimulante del sistema digestivo, libera endorfinas y por ello favorece el buen estado de ánimo, es rico en polifenoles, ayudando a proteger nuestra salud cardiovascular.
- El árbol de cacao es una planta de tipo tropical que crece en climas cálidos y húmedos, tierras tropicales de Sud América y África.
- La semilla del cacao, que es el grano del árbol 'Theobroma cacao', es la base para la elaboración del chocolate.

El proceso de elaboración del chocolate es muy complejo. Además, 5 grandes multinacionales monopolizan el mercado y la producción. En este caso la trazabilidad de los ingredientes es muy complicada. En el caso de nuestras tabletas de chocolate, hemos optado por un proceso que nos permite conocer la procedencia de la materia prima y su trazabilidad a lo largo de su transformación.

Las habas tienen un intenso sabor amargo y deben dejarse fermentar para que desarrollen su característico sabor. Tras la fermentación las habas son secadas, limpiadas y tostadas antes de quitarles la cáscara. Una vez limpias las habas son molidas hasta conseguir una pasta fluida pero densa que se conoce como pasta de cacao. Esto es el chocolate en su forma más pura pero que aún puede procesarse más para separar sus dos componentes principales: los sólidos del polvo de cacao y la manteca de cacao. Con estos dos componentes y otros ingredientes añadidos se elaboran todos los tipos diferentes de chocolate que pueden encontrarse en el mercado.

- **Chocolate negro (fondant):** es el resultado de la mezcla de la pasta y manteca del cacao con azúcar, sin el añadido de ningún otro producto. Se considera un alimento afrodisíaco porque gracias a su contenido de magnesio ayuda a combatir las contracciones musculares. La fenilalanina que contiene ayuda a mejorar el estado de ánimo y a controlar los cambios de humor.
- **Chocolate con leche:** La proporción de pasta de cacao suele estar por debajo del 40 %. Lleva leche añadida, en polvo o condensada.
- **Chocolate blanco:** Estrictamente, no se trata de chocolate como tal, pues carece en su composición de la pasta de cacao, que es la materia que aporta las propiedades del cacao. Se elabora con manteca de cacao, leche (en polvo o condensada) y azúcar.
- **Chocolate relleno:** Es una cubierta de chocolate (en cualquiera de sus variantes y con un peso superior al 25 % del total) que recubre frutos secos (avellanas, almendras...), licores, frutas, etc., así como galletas.

Principales Grupos Productores de cacao de Comercio Justo de Oxfam Intermón



Cada segundo se consumen en todo el mundo **95 toneladas de chocolate**. Sin embargo, los beneficios que obtienen las grandes empresas chocolateras no se traducen en mejores condiciones para los productores. COOPROAGRO (Cooperativa de Productores Agropecuarios) es una cooperativa formada por 1844 socios de Duarte, cuna del cacao dominicano. Gracias al comercio justo se han construido caminos, escuelas y clínicas. Los socios reciben un precio justo para sus cosechas y son asesorados sobre técnicas de cultivo con una clara apuesta por el cultivo orgánico.

Descripción de la gama de chocolates y cacaos

Gama Tabletas Oxfam Intermón Comercio Justo y Bio

Nuestra gama de tabletas de chocolate es de altísima calidad por las recetas que incorporan cacao de diferentes orígenes. Normalmente, el chocolate lleva añadida vainilla (o algún derivado como la vainillina) como aromatizante, y lecitina de soja. Nuestros chocolates no llevan ni vainilla ni lecitina de soja. Los distintos tipos de chocolate se elaboran combinando las proporciones entre sus componentes y añadiendo otros productos a la composición básica de pasta, manteca y azúcar de caña. El azúcar de nuestros chocolates es de comercio justo. Realizamos la producción de nuestras tabletas de chocolate en Alemania en colaboración con la organización de Comercio Justo GEPA.



OXFAM
Intermón

LOS PRODUCTOS DE OXFAM INTERMÓN

DOCUMENTOS PARA LOS EQUIPOS DE LAS TIENDAS CIUDADANAS DE COMERCIO JUSTO

FICHA Nº 0: EL COMERCIO JUSTO



“SABES LO QUE CONSUMES” ... porque los productos de Comercio Justo tienen calidad, son naturales y se han producido respetando a las personas y al medio ambiente.

- **Salarios dignos:** En CJ los precios de compra a los productores se calculan de manera que les permitan tener un medio de vida digno. Así, por ejemplo, el café de CJ tiene un precio mínimo que, si el mercado se sitúa por debajo, siempre se paga. Es un precio calculado por Fairtrade (certificadora más importante de CJ) quien además audita todo el proceso. En otros productos de CJ, como el textil, el precio se fija como suma de los costes de producción, asumiendo que entre ellos estará el salario justo de los trabajadores (calculado por la técnica de la canasta básica local).
- **Igualdad entre hombres y mujeres:** El CJ asegura que las mujeres tienen las mismas oportunidades que los hombres, sobre todo a nivel retributivo. En los productos de origen agrícolas, se asegura que no hay discriminación y en muchas de las organizaciones existen planes de incremento paulatino de la representación de mujeres en los órganos de gobierno. En los demás productos, hay una enorme mayoría de mujeres trabajando y beneficiándose del CJ, como por ejemplo en todas las artesanías, los textiles y la joyería.
- **Protección de la infancia:** Desde el CJ se tiene especial sensibilidad con erradicar la mano de obra infantil. Puede haber casos de niños mayores de 14 años trabajando en la parcela o en el taller de los padres, pero sólo ocurre si no altera su escolarización y sus derechos del niño, y además refuerza los vínculos familiares en términos de aprendizaje.
- **Proyectos sociales:** El CJ en general, y particularmente el practicado por ONG como Oxfam Intermón, no se conforma con que el intercambio comercial se haga en términos de justicia, sino que trata de cimentar más oportunidades de desarrollo para las personas de las organizaciones e incluso para todas las de su comunidad. La denominada prima social de CJ –una cantidad extra pagada por los importadores– financia multitud de proyectos que además están auditados por la propia certificadora Fairtrade.
- **Respeto al medio ambiente:** Todos los productos de CJ son lo más respetuosos posible con el medio ambiente. Si algunos no llevan la certificación ecológica, no quiere decir que no exista ese respeto; el CJ por sí sólo, ya es una certificación de cuidado del entorno, aunque es cierto que cuando lo acompañamos del certificado ecológico, podemos afirmarlo con mucha más contundencia. En Oxfam hacemos una apuesta específica por la agricultura de pequeña escala (los llamados pequeños productores) porque es un modelo agrícola mucho más sostenible e intensivo en mano de obra.
- **Comercio sin intermediarios:** Oxfam Intermón trata directamente con los grupos de productores (GPs), si bien es cierto que hay que hacer dos aclaraciones: en ocasiones nos asociamos con otras organizaciones de CJ de Europa para aprovechar economías a escala y, formalmente, hay un intermediario (es lo que denominamos compras indirectas y suponen, aproximadamente, un 30% del total); y en casi todos los casos subcontratamos algunos procesos de las cadenas de suministro o fabricación porque resultaría imposible tratar de abarcarlo todo. Pero estas circunstancias no impiden que mantengamos esta afirmación porque en el fondo, lo que significa el comercio sin intermediarios, es que nadie especula en la cadena de aprovisionamiento y añade precio sin añadir valor.

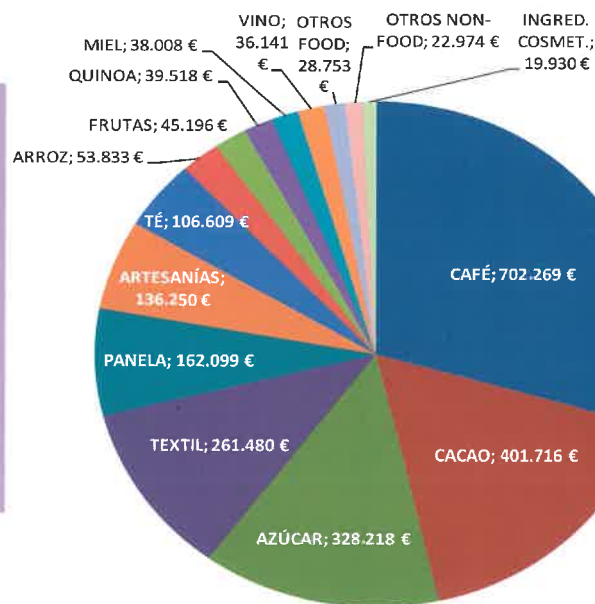
Las compras de Comercio Justo

“Vendemos para Comprar” ... no es sólo una frase, es la razón de ser del CJ en Oxfam Intermón. Nuestra finalidad, al final, está en poder dar continuidad al medio de vida que contribuimos a sostener para miles de campesinos, trabajadores y artesanos en más de 30 países, pertenecientes a 129 organizaciones –con 40 de ellas nos relacionamos de forma directa– y el último año pudimos traspasar casi 2,4 millones de euros (la mayor cifra de los últimos 6 años).

Reparto de las compras de CJ del ejercicio 14/15:

(las compras están valoradas según criterio CIF)

PAÍS	Compra 14/15	PAÍS	Compra 14/15
1º INDIA	308.059 €	18º CHILE	25.743 €
2º REP DOMINICANA	225.586 €	19º BANGLADESH	20.853 €
3º NICARAGUA	221.880 €	20º SUDÁFRICA	15.943 €
4º UGANDA	210.216 €	21º NEPAL	14.931 €
5º PARAGUAY	204.428 €	22º GHANA	11.665 €
6º ECUADOR	182.005 €	23º MAURICIO	11.035 €
7º GUATEMALA	133.533 €	24º PERÚ	9.003 €
8º FILIPINAS	82.545 €	25º INDONESIA	8.051 €
9º COSTA RICA	68.902 €	26º MEXICO	7.985 €
10º TAILANDIA	66.943 €	27º BRASIL	7.882 €
11º TANZANIA	64.251 €	28º PALESTINA	6.260 €
12º COSTA DE MARFIL	46.306 €	29º CHINA	3.985 €
13º ETIOPIA	45.322 €	30º MARRUECOS	2.453 €
14º SRI LANKA	39.901 €	31º CUBA	2.244 €
15º BOLIVIA	32.384 €	32º BURKINA FASO	1.527 €
16º VIETNAM	31.394 €	33º KENIA	1.133 €
17º PERU	28.796 €		



Las tiendas ciudadanas de estilo de vida de Comercio Justo

El estilo de vida de Comercio Justo es el concepto que queremos transmitir desde las tiendas de CJ de Oxfam Intermón. Se trata de una propuesta a la ciudadanía para que tenga nuestras tiendas “en su cabeza” cuando piense en sentirse bien, generalmente en el hogar, y ese sentimiento venga de identificar el producto como de **CALIDAD**, de origen **NATURAL** y de producción de **COMERCIO JUSTO**. Estos tres serán los denominadores comunes a toda la propuesta.

El nuevo concepto supone un cambio respecto del pasado en el sentido de que la tienda ya no será una tienda de regalos en la que también puedes encontrar algunos productos de alimentación. Ahora se ha buscado un equilibrio entre las cuatro familias de productos (**ALIMENTACIÓN, HOGAR, COSMÉTICA y JOYERÍA**). Este cambio, cuyo origen está en la búsqueda de la sostenibilidad económica de las tiendas, tiene también una aspiración para que la tienda sea un espacio de encuentro con la gente y poder así plantear otros temas de interés de Oxfam Intermón de forma complementaria al CJ.

La tienda mantiene toda la oferta de los productos que más demanda tenían –por ejemplo todas gamas básicas de alimentación– pero añade otros productos que destacan por su calidad y naturalidad, sin dejar de ser de CJ. De esta manera tratamos de dar respuesta a la demanda creciente de productos de calidad y saludables, y al mismo tiempo respetuosos con el medio ambiente y con las personas.

Algunas familias se ven complementadas con productos que no son de Comercio Justo (CJ), pero sí de lo que denominamos **Consumo Responsable (CR)**, esto es, productos de origen europeo que no encontramos en CJ, que responden bien a la demanda que hemos descrito y que, además, defienden algunas causas que Oxfam Intermón también defiende o apoya. Así, en Hogar encontramos algunas mantas de lana provenientes de un centro especial de empleo que ocupa a personas con capacidades diferentes, o en Alimentación vemos algunos vinos de bodegas comprometidas con el medio ambiente y la práctica de un modelo agrícola sostenible.

Las tiendas tres pilares básicos sobre los que construir el concepto:

1. Los **equipos**: el voluntariado no sólo es uno de los patrimonios más valiosos de Oxfam Intermón, sino además una oportunidad privilegiada de trasladar credibilidad en lo que hacemos.
2. Las **experiencias**: las tiendas permiten sentir, a través de la música, la iluminación o los videos, pero también de las degustaciones y del contacto directo con las materias primas.
3. El **dinamismo**: la tienda estará cambiando casi constantemente para tener siempre algo nuevo que ofrecer.

En las siguientes fichas, podrán identificarse multitud de argumentos relativos a cada familia que ayudarán a la comprensión y a la venta de los productos. No obstante, cualquier duda que los equipos tengan sobre productos podrá dirigirse al técnico comercial de su zona o directamente a las personas responsables de los mismos:

- Juanjo Martínez (productos y gestión) jmartinez@OxfamIntermon.org
- Marie Fonsale (productos de alimentación) mfonsale@OxfamIntermon.org
- Leire Quintana (productos de hogar, joyería y cosmética) lquintana@OxfamIntermon.org

Colabora:

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS
CONSEJERÍA DE BIENESTAR SOCIAL Y VIVIENDA



Descripción de las gamas de té e infusiones

Gama básica: té e infusiones funcionales en práctico formato en bolsitas. BIO y de Comercio Justo



TÉS NEGROS de origen **Ceylan**. Con teína, ideal para el desayuno o media mañana. Un perfecto sustituto del café.



TÉS VERDES. Bajos en teína. Para aquellos que buscan cuidarse con las propiedades saludables del té verde.



INFUSIONES FUNCIONALES. La opción BIO y de comercio justo que te ayuda. Sana y natural. Cuidadosas recetas elaboradas por expertos en el sector de las infusiones. Mezclas que aúnan las propiedades de las plantas naturales con una **determinada función para mejorar el bienestar** del organismo.



INFUSIONES CLÁSICAS de siempre en una versión de comercio justo y bio que potencia sus propiedades y sabor. Calidad procedentes de Egipto

Un **formato rápido y cómodo**. Con un envase totalmente sostenible con el medio ambiente (ver detalle en envase).

Destacar que todos los ingredientes son **BIO** y provienen de cultivos a pequeña escala. Este cultivo y una fabricación rigurosa que respeta el proceso natural de transformación, dan como resultado unos té y plantas naturales que **conservan** su sabor y **principios activos**. Podemos por tanto hablar de unas infusiones y té realmente saludables y que cumplen de verdad la “función que prometen”.

Aunque el **rooibos** está como ingrediente en Relax y Digestiva también lo ofrecemos solo en el mismo formato bolsita.



Dos clásicos, **té verde** y **té chai** en presentación artesanal y de regalo. En bolsitas y en unas **cestitas** elaboradas a mano por mujeres de la cooperativa productora S.O.F.A. en Sri Lanka que podrás reutilizar. Un regalo de Ceylan!



Gama té a granel BIO: Encuentra tu momento Relaja Té. Para los que les gusta el té.

Son la gama que más queremos impulsar en las tiendas.

Se trata de 10 variedades de té y rooibos BIO cuidadosamente mezclados con frutos, especias, flores y aromas naturales. **Tés de alta calidad**, de **orígenes** y variedades muy valorados (Darjeeling, Sencha, Gunpowder...). Recetas preparadas minuciosamente, respetando la fineza de los té utilizados y usando solo **aromas naturales**. Aromas que no tienen como objetivo cubrir el sabor del té sino más bien realzarlo.

En un **formato a granel**, que permite incluir hojas enteras o cortadas en **trozos muy grandes** que nunca cabrían en las típicas bolsitas individuales de té. A parte de muchos otros factores como cultivo ecológico, pequeñas parcelas, procesos de transformación naturales, etc..., cuanto menos cortado esté el té más conserva sus propiedades, sabor y aroma. Este formato además pone a nuestro alcance té que por su calidad no se presentan nunca en formato bolsita por la razón anterior.

Para facilitar al consumidor que no es experto poder disfrutar al máximo del té, cada paquete contiene en el reverso una sección llamada **Ritual del Té**. En esta sección se explica claramente cómo preparar cada té. La cantidad de té, temperatura del agua y tiempo de reposo necesario. También se incluyen sugerencias de cómo se puede tomar o acompañar. También vendemos infusores de acero inox. y papel.



Para su venta es importante destacar lo **fácil que es preparar un buen té** en formato a granel y que, para aquellos que les gusta el té vale la pena esta opción pues sale igual o mejor de precio (alrededor de 5 € para unas 50 tazas) y realmente es muy fácil y rápido. Por estas razones están indicados para **personas que les gusta disfrutar el té** (en su consumo cotidiano) y para aquellos que tienen curiosidad por el mundo del té, animándoles a que se cambien de la bolsita al té a granel.

Gama Tés en Lata BIO: para regalar o para disfrutar de un té realmente especial



Sauco, naranja frambuesa, lichi, loto, canela..... **Originales mezclas** de especias y flores hechas con té de origen y alta calidad. Recetas muy elaboradas, difíciles de encontrar. Para que no se rompa el precinto de los botes, disponemos de **testers** de cada variedad en nuestras tiendas para permitir a nuestros consumidores abrirlos y descubrir la calidad del producto a través del tamaño de las hojas de té y su aroma.

La gama es de Jardins de Gaia, un **fabricante francés con gran experiencia** en el mundo del té. Jardin de Gaia mantienen una estrecha relación de partenariat y colaboración

con las organizaciones productoras de comercio justo a las que les compra. Son té ideales para regalar por su calidad, aspecto, aroma, formato en lata y originales mezclas. En la lata hay información sobre preparación (temperatura agua y tiempo reposo del té).



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS
CONSEJERÍA DE BIENESTAR SOCIAL Y VIVIENDA

Colabora:



Argumentación general de la gama

Existen numerosas leyendas acerca del té, sea cual sea, parece que el hábito de consumir té es originario de China y ya existía alrededor del año 200. El té se popularizó en Europa a finales del XVIII, sobretudo en Inglaterra y Francia. Hoy en día se cultiva en una cuarentena de países tropicales y subtropicales y es la segunda bebida más consumida en el mundo, después del agua.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- El té tiene numerosas **propiedades saludables** por sus poderosos antioxidantes. Sin embargo, estas propiedades intrínsecas de la planta solo se mantienen con una alta calidad tanto en el cultivo como en proceso de transformación.
- La planta del té (Cammelia Sinensis) es un arbusto originario de China que se cultiva en regiones cálidas y húmedas (**áreas tropicales**), necesita sombra parcial y suelos fértiles. En altas montañas se desarrolla más lentamente pero es de mejor calidad.
- El 90% del comercio occidental del té está en manos de siete transnacionales y el 85% de la producción mundial es vendida por compañías de este tipo. Su poder es determinante en todas las subastas de té donde se fija el precio.

PROCESOS

- *La recolección* es manual y solo de los brotes superiores, lo cual requiere mucha mano de obra.
- *Marchitamiento*: Inmediatamente después de recolección, se ablanda la hoja haciéndole perder entre el 40 y 70% de humedad.
- *Enrollado*. Tiene la finalidad de romper las células de la hoja, liberar y extraer los aceites esenciales para posibilitar la fermentación
- *Fermentación*. El té verde se convierte en té negro. Determina el sabor, color y sutileza del aroma. Se disponen las hojas en capas sobre las mesas. Conviene mantener temperatura constante, rígidas normas de higiene y una sala bien ventilada con humedad.
- *Dsecación*. Se colocan las hojas en un horno para que se sequen.
- *Cribado*. Se clasifican las hojas según su tamaño y aspecto. Se utiliza un tamiz con mallas de diversos calibres.

TIPOS DE TÉS: Todos los tipos de té vienen de la misma planta (Camelia Sinensis). La diferencia entre los tipos de té consiste en la forma en la que son procesados y las regiones donde se cultivan:

- **Té verde**. No se fermenta. Aroma delicado y herbal. Con el té blanco, es de los que tienen más propiedades antioxidantes. Bajo contenido en teína. Existen subtipos según origen y variaciones en transformación (Sencha, Longjing, Gunpowder, ...)
- **Té negro**. Sabor más fuerte y más cercano al café. Sí pasa por el proceso de fermentación. Los subtipos que existen son más por origen llevando el nombre de las regiones donde se cultivan) : Assam, Ceilán, Darjeeling...
- **Té blanco**. Ligeramente fermentado. Son los brotes más jóvenes. Es el que tiene menos teína y más propiedades curativas.
- **Otros** :Té amarillo , rojo pu-ehr, azul..... que difieren principalmente por el proceso de transformación.
- **Rooibos**: A veces se habla de té rojo, pero no tiene nada que ver con el té. Es un arbusto originario de Sudáfrica que crece a 800 m de altura en tierra arenosa y en clima árido. Sin teína y con numerosas propiedades (digestivas, relajantes, antioxidantes...). Es apta para recién nacidos como para personas mayores. También llamado el Té de los niños.

Principales Grupos Productores de té de Comercio Justo de Oxfam Intermón



A pesar de que el té es un **producto típico de las plantaciones**, también lo cultivan pequeños campesinos. Éstos se enfrentan a diversas dificultades como son la falta de transporte rápido y eficaz para transportar las hojas recién recolectadas a los centros de transformación sin que pierdan calidad. Otra dificultad es la falta de apoyo técnico en el cultivo así como la falta de unidades de transformación. Organizaciones de comercio justo como S.O.F.A./Biofoods en Sri Lanka centran su apoyo en estos aspectos manteniendo la alta calidad del té de estos cultivos a pequeña escala. Biofoods es la organización transformadora y comercializadora, que animó y apoyó la conversión de los cultivos a orgánicos y la recuperación de las tierras de los pequeños campesinos que hoy se agrupan en la cooperativa S.O.F.A.

En OXFAM INTERMON apostamos por **trabajar solo con organizaciones democráticas** de campesinos del té y rooibos como éstas que poseen pequeñas parcelas de tierra. Creemos que esto genera un mayor impacto a nivel de desarrollo en las personas que cultivan nuestros productos que les hace más dueñas de sus vidas.

Las gamas con marca Oxfam Intermón poseen información el origen en su envase.



OXFAM
Intermón

LOS PRODUCTOS DE OXFAM INTERMÓN

DOCUMENTOS PARA LOS EQUIPOS DE LAS TIENDAS CIUDADANAS DE COMERCIO JUSTO

FICHA Nº 1 CAFÉS

Argumentación general de la gama

El café es un producto original de Etiopía. Durante siglos, fue un brebaje con connotaciones mágicas por la fuerza que otorgaba. La expansión musulmana tenía en el café un componente mítico. Occidente lo incorporó hace apenas 4 siglos. A sus efectos estimulantes, se une su asociación con las tertulias, con la literatura y con la historia. En épocas fue considerada una bebida revolucionaria. ¡Qué curioso!

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- El cafeto es un arbusto de cultivo tropical. Las mejores variedades se dan en zonas altas y cultivadas a la sombra de otros árboles. Pero influye mucho en la calidad el manejo que se haga de los granos.
- Como su consumo es mayoritariamente en países desarrollados (no tropicales) es el segundo rubro más comercializado a nivel internacional, tras el petróleo.

VARIEDADES: Existen dos grandes variedades —aunque ambas variedades tienen muchas sub-variedades y diferentes calidades— la arábica y la robusta. **La primera tiene más aroma y menos cafeína que la segunda** y su cultivo necesita más cuidado, lo que también explica su precio más alto.

FASES DEL PROCESO DE OBTENCIÓN DEL CAFÉ:

- **Recogida:** debe hacerse grano a grano, porque cada grano madura en un momento diferente y hay que ir recogiendo “cada día”.
- **Beneficio o despulpado** —que puede ser “seco” o “húmedo” siendo ambas alternativas bastante delicadas, aunque más compleja la segunda (propia de nuestros cafés de Centroamérica)— es un proceso clave para conseguir la correcta fermentación de los granos, lo que influye en la acidez y por tanto en el sabor. Este proceso requiere el *secado* al sol mientras se remueve continuamente.
- **Trillado y clasificado:** Una vez seco, se hace el *trillado* y el *clasificado* por tamaños, el café se *ensaca* y se *exporta* en el estado llamado “**café verde**” —que es como en OXFAM Intermón compramos el café—.
- **Formulación:** Ya en destino se determina el **blend** (la combinación de cafés verdes que se usará para cada producto) y se realizan las fases de *tostado* —que puede ser **natural**, **torrefacto** (con azúcar o jarabe de glucosa, para que sea más intenso) o **mezcla**—, de *molienda* (o no, en el caso de los cafés en grano) y de *envasado*.
- Para algunos productos finales hay que añadir la fase de *descafeinización* que la hacemos en Alemania.
- **Producción:** En nuestro caso, estos procesos en destino son industriales para poder garantizar una calidad alta y para poder tener economías de escala que nos permitan tener cafés con precios competitivos, aún pagando en origen mucho más que el café convencional. La mayor parte de nuestros cafés los procesamos en una empresa de Logroño, que además nos asesora en calidad.
- **Descafeinización:** consiste en extraer la cafeína con un disolvente orgánico impidiendo que se pierdan las moléculas que dan al café su sabor y aroma característico. Es un café sin cafeína, pero con toda la calidad que tienen los granos.
- Y por último, la calidad queda establecida por el método de *preparación* del café. Nuestros cafés están pensados para optimizar su sabor con diferentes sistemas de preparación —esto viene dado por los grados de molienda y tostado que se trabajan en cada variedad—. En muchos packs de los productos se explica cómo hacerlo de la mejor manera.

Principales Grupos Productores del café de Comercio Justo de Oxfam Intermón



Estos Grupos Productores tienen elementos en común, entre los que destacamos dos:

- Son cooperativas de segundo grado, es decir, agrupan organizaciones de base que por sí solas no tendrían capacidad para procesar y exportar el café en grano verde. Son assemblearias y agrupan a campesinos y campesinas de pequeña escala (en general de menos de 1 hectárea). Es decir, son familias campesinas que si no formaran parte de las cooperativas, se verían expuestas a tener que vender a intermediarios con los que apenas tendrían capacidad de negociación (los llamados “coyotes” en Centroamérica).
- Con todas ellas llevamos muchos años trabajando en común y nos conocemos bien. Hemos comprobado las mejoras en tres sentidos: los manejos de las fincas, cuyos resultados en forma de productividad de los cafetos incluso con prácticas ecológicas, son notables; la capacidad técnica de la propia cooperativa; y por supuesto, las condiciones de vida de las familias en temas tan críticos como el acceso a la salud o la educación, o las condiciones de las viviendas.

Descripción de las gamas de cafés

Gama básica: productos pensados para el consumo cotidiano.



Para el desayuno o a media mañana, sólo o con leche



Para tomar con leche tanto en el desayuno como a media mañana



Para tomar por la tarde y por la noche



Para tomar sólo, a cualquier hora del día. Es un café suave y aromático.



Este café muy similar al natural, pero con certificación de cultivo ecológico.

Es importante conocer las características de cada café en términos de intensidad, aroma y acidez, tal como se muestra en los esquemas de los nuevos packs de cada variedad.

También contamos con algunas variedades de cafés complementarias de la gama básica que permiten otras formas de preparación como



son las tres cápsulas y los dos cafés solubles. Las cápsulas –que **pueden ofrecerse a degustar a los clientes** en las tiendas que tengan máquina– son compatibles con todas las máquinas Nespresso y no perjudican su funcionamiento, aunque en las manuales haya que apretar un poco más porque el plástico (prolilpropileno oxo-biodegradable) es más duro que el aluminio de las cápsulas de Nestlé. Los cafés solubles, 100% arábicas, los tenemos en natural y en descafeinado. El proceso de liofilización permite mantener todas las características organolépticas del café.

Gama Tierra Madre: Comercio Justo + Ecología + Género

Son la gama que más queremos impulsar en las tiendas.

Se trata de un café natural y un descafeinado con alto porcentaje de arábica, ideales para tomar solo o con leche. Tenemos también un 100% arábica con altos aromas florales (muy similar al café actual Tierra Madre), ideal para tomar solo. **Estas variedades añaden un cultivo certificado ecológico y una característica de género.** Los cafés provienen de fincas concretas de mujeres de Aldea Global (Nicaragua) y ACPCU (Uganda) y, en ambos casos, financian programas de género. Se trata de un producto pionero en el mundo del café. Son cafés de más calidad que los anteriores tanto en su blend como en su envase.

El programa de género en Aldea Global persigue regularizar la titularidad de las tierras a nombre de sus propietarias y además, realiza actividades de sensibilización sobre cuestiones de género.

En ACPCU, el programa coordina a grupos de base de mujeres que gestionan un capital en forma de microcréditos, siendo ellas mismas las que pueden solicitar uno y las que los conceden. El compromiso mutuo cohesion a las mujeres y, al tiempo que les ayuda con pequeñas inversiones –generalmente vinculadas a la propia finca– les permite apoyarse y hacer frente a sus dificultades de género.

Ambas cooperativas tienen compromisos de ir aumentando la representación de las mujeres en los respectivos órganos de gobierno. Como curiosidad, los nombres de mujeres que se muestran en el pack como saliendo de la taza, pertenecen a mujeres reales beneficiadas por los programas de género.



Gama Oro: para degustar cafés de alta calidad.



Son cafés de una gran calidad, 100% arábicas y provenientes de los orígenes más selectos, sin perder su orientación social y ecológica. Forman parte de los denominados “cafés de finca”, una identificación de cultivos en tierras muy fértiles, en altura superior a los 1200 metros y con manejos muy cuidados. Son de una gran calidad como puede apreciarse con el **aroma** que se desprende por la válvula de presión. De momento tenemos 4 variedades provenientes de GEPa (ONG de CJ en Alemania con fuerte vínculo con nosotros) y nuestro tradicional Café Oro Etiopía, para muchos, el mejor café que vendemos en nuestras tiendas. Además, 2 de las variedades de GEPa las tenemos también en grano. Los cafés de GEPa llevan certificación Naturland Fair que en Oxfam Intermón reconocemos de Comercio Justo como la habitual Fairtrade. Inicialmente son 5 orígenes muy reconocidos: *Sidamo* (Etiopía), *Monte Elgon* (Uganda), *Kilimanjaro* (Tanzania), *Yungas* (Bolivia) y *Chiapas* (México).

Estos cafés son recomendables para personas que busquen disfrutar con una bebida extremadamente aromática que transporta a quien lo beba a sus lugares de origen. Se recomienda tomar sólo, sin leche (e incluso sin azúcar ni panela). Son también apropiados para la composición de cestas y regalos.