

Sistema productivo Café

Prácticas amigables con la biodiversidad	Características/atributos mínimos para cada una de las prácticas
1. Diversificación de árboles de sombra PRÁCTICA MÍNIMA A CUMPLIR	1.1. Garantizar la sombra diversificada de manera que las especies exóticas no cubran más del 50% de la sombra
	1.2. Cobertura vegetal arbórea mayor al 40%
	1.3. Mantener bien definidos los estratos arbóreo, arbustivo y herbáceo
	1.4. Conservación de árboles de alto valor proporcionando hábitat y alimento para otras especies de flora y fauna silvestre
2. Conservación y mejoramiento del suelo con técnicas compatibles con la producción orgánica	2.1. Establecimiento de árboles que produzcan hojarasca y que presenten raíces profundas que brinden estabilidad edáfica y mejoren el contenido de materia orgánica
	2.2. Evitar y sustituir prácticas que dejen el suelo desnudo
	2.3. Construcción de barreras vivas a curvas de nivel
	2.4. Controlar las hierbas con herramientas que no causen erosión y usar plantas de cobertura
3. Renovación de cafetales PRÁCTICA MÍNIMA A CUMPLIR	3.1. Renovación de plantas (material de siembra, arbóreo y de diversificación)
	3.2. Establecimiento de áreas semilleras de plantas sanas
	3.3. Manejo de semilleros y viveros con técnicas orgánicas
	3.4. Las semillas deben provenir, preferentemente, de cafetales manejados orgánicamente y de viveros locales
	3.5. Realizar programas de podas
4. Conservación del hábitat de especies de flora y fauna silvestre PRÁCTICA MÍNIMA A CUMPLIR	4.1. Se recomienda la conservación de árboles de alto valor como hábitat de otras especies de flora y fauna silvestre (ej. árboles centenarios, de mayor diámetro, árboles muertos en pie)
	4.2. Fomentar el establecimiento de áreas voluntarias para conservación de biodiversidad dentro o fuera de las parcelas de café
5. Prevenir, manejar y controlar las plagas y enfermedades con técnicas ecológicas	5.1. Se hará un manejo ecológico de plagas, malezas y enfermedades sin la utilización de agroquímicos sintéticos y mediante podas, regulación de sombra, control de hierbas, uso de trampas, preparados naturales, control biológico y control manual
6. Realizar buenas prácticas de cosecha y beneficio húmedo y seco compatibles con la producción orgánica PRÁCTICA MÍNIMA A CUMPLIR	6.1. No dejar frutos maduros en las plantas ni el suelo después de la cosecha, para evitar la propagación de plagas
	6.2. Realizar sólo procesos mecánicos, físicos y fermentaciones naturales en el proceso de despulpado
7. Manejar eficientemente los residuos sólidos y líquidos PRÁCTICA MÍNIMA A CUMPLIR	7.1 Evitar la contaminación por uso de plásticos en el proceso de secado
	7.2 Garantizar que los residuos se reúsen, reciclen, reduzcan y se dispongan de manera adecuada para evitar la contaminación de suelo, aire y fuentes de agua
	7.3 Realizar la fermentación natural para dar punto de lavado de manera que se prohíbe el uso de productos químicos para remover el mucílago
	7.4 El café se deberá lavar en tanques de fermentación y lavado y se prohíbe hacerlo en fuentes naturales de agua, como arroyos, ríos, manantiales o pozos para evitar la contaminación. El agua utilizada no deberá descargarse directamente en las fuentes naturales de agua