

LA CALIDAD DEL CAFÉ VINCULADA A SU ORIGEN

# Proyecto INDICACIONES GEOGRÁFICAS PARA LA EXPORTACIÓN DE AGROALIMENTOS



IICA  
E71-212



Con el propósito de desarrollar estrategias sostenibles de competitividad de la caficultura regional, las Instituciones Cafetaleras de los países miembros de PROMECAFE, visualizaron que los procesos de protección de la calidad del café por su origen a través de las Indicaciones Geográficas (IG) y Denominaciones de Origen (DO) podrían ser una excelente alternativa sostenible.

La calidad del café de la región, es parte de la agenda técnica de las instituciones cafetaleras y forma parte de la estrategia de PROMECAFE en apoyo a las instituciones en estas iniciativas; es por ello que se desarrolla un trabajo de valorización de cafés especiales como herramienta de negociación que permita responder a las demandas actuales del mercado, pero asegurando la justa remuneración de los productores.

El Proyecto Regional, Indicaciones Geográficas para la Exportación de Agroalimentos, ha tenido como propósito mejorar la competitividad de los caficultores de los países beneficiarios a través de la implementación de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen del producto café y que la experiencia pueda ser utilizada en otros agroalimentos de la región.

Por el valor cultural, socio económico e histórico del café, este producto es ideal para iniciar el proceso que permite revalorizar la identidad cultural local de los productores y a la vez proteger y difundir su origen centroamericano. Desde esta perspectiva, se consideró importante iniciar este proyecto ya que:

1. Promueve la calidad de los cafés Centroamericanos a nivel internacional
2. Fomenta la mejora o el mantenimiento de los ingresos
3. Favorece las estrategias de acceso al mercado
4. Mejora la información sobre orígenes para consumidores y,
5. Fortalece el desarrollo institucional y el movimiento asociativo en el sector.

## Las Denominaciones de Origen

Las denominaciones de origen son un signo distintivo que sirve para identificar aquellos productos que tienen características especiales vinculadas a su ámbito geográfico.

En otras palabras, se entiende por Denominación de Origen (DO), la denominación de un país, de una región o de una localidad, que sirve para designar el origen de un producto cuya calidad o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, incluyendo los factores naturales y factores humanos. Las Indicaciones Geográficas (IG) y especialmente las Denominaciones de Origen (DO) ofrecen una serie de ventajas económicas, tales como diferenciar al producto en el mercado, facilitar la penetración del producto en nuevos mercados, y otorgar valor agregado al producto. Constituye un Instrumento de promoción de ventas de productos nacionales, ya que incrementan los beneficios de las inversiones respecto a los productos sin IG y DO, también fomentan y promueven el desarrollo de la calidad de los productos.

**“Las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas son herramientas al servicio de productores y compradores”**



# PROYECTO INDICACIONES GEOGRÁFICAS PARA LA EXPORTACIÓN DE AGROALIMENTOS

El Proyecto de Cooperación Técnica Regional, Indicaciones Geográficas para la Exportación de Agroalimentos, financiado por el Fondo Multilateral de Inversiones -FOMIN- del Banco Interamericano de Desarrollo -BID- y ejecutado por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura -IICA- a través del Programa Cooperativo Regional para el Desarrollo Tecnológico de la Caficultura -PROMECAFE- con el apoyo de las instituciones cafetaleras socias: de Guatemala, Asociación Nacional del Café -ANACAFE-, de El Salvador, Fundación Salvadoreña para Investigaciones en Café -PROCAFE- y de Honduras, el Instituto Hondureño del Café -IHCAFE-.

El Proyecto fue diseñado para su ejecución con tres componentes: I) Establecimiento y Fortalecimiento del Marco Institucional y Legal, II) Diseño e Implementación de la IG piloto y III) Sistematización y Promoción. El Objetivo principal es "Contribuir a la mejora de la competitividad del sector agroalimentario centroamericano, a través del desarrollo de indicaciones geográficas (IGs) para la exportación"



Su principal objetivo es desarrollar las actividades para lograr el registro de las DO e IG. Se desarrolló en tres proyectos pilotos, en tres países, Guatemala, El Salvador y Honduras, y buscan documentar y sistematizar la experiencia tratando de conocer los procesos y procedimientos que son necesarios desarrollar hasta lograr el registro de una Denominación de Origen o una Indicación Geográfica. Apoyó en la implementación de las IG/DO piloto en los países participantes, contribuyó a través del desarrollo de las normativas para café y los pliegos de condiciones, a perfeccionar protocolos que establecen reglas de producción, transformación, trazabilidad y certificación de producto, que garantizan la calidad y el origen del café, convirtiéndose en ventajas competitivas que abren espacios para entrar a mercados de cafés especiales y así obtener aumento de precios para mejorar las condiciones de vida de los productores. La sistematización de la experiencia del Proyecto permitirá poner a disposición de otros productores, zonas de producción y productos agroalimentarios, la ruta a seguir para la construcción de este proceso.



## SINTESIS DE ACCIONES Y LOGROS RELEVANTES

### 1- DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ APANECA-ILAMATEPEC



En El Salvador, PROCAFE realizó el proceso de caracterización de zonas geográficas productoras de café para la Denominación de Origen de la cordillera Apaneca-Ilamatepec.

La caracterización anual, durante tres años, de muestras de tres cosechas consecutivas, a partir de la cosecha 2009/2010, permitió la evaluación, tanto física como organoléptica, para conocer el perfil de tasa específico del café de la sierra Apaneca-Ilamatepec. Los cafés de la zona delimitada tienen como características comunes en taza, que es un café muy fragante, con notas dulces y chocolate con una acidez muy balanceada y notas cítricas con excelente cuerpo con nota cremoso".

#### IMAGEN PERFIL DE TAZA

En la vinculación del producto con el territorio, se concluyó que las características físicas y organolépticas de los Cafés de la DO Café Apaneca Ilamatepec son producto de las condiciones climáticas, edáficas y las buenas prácticas agrícolas y de transformación utilizadas por los productores de la zona.



## 2- DENOMINACIÓN DE ORIGEN, CAFÉ ACATENANGO



La Asociación Nacional del Café -ANACAFE- a solicitud de la Asociación de Caficultores de Acatenango Unido realizó varios estudios de geo-posicionamiento y análisis de calidad de taza del café producido en la zona; dichos estudios permitieron que en 2006, Acatenango se convirtiera en la octava región identificada como zona productora de cafés estrictamente duros, sumándose a las regiones cafetaleras ya existentes y a la estrategia internacional de mercadeo de los cafés guatemaltecos. A partir de ello, los productores de Acatenango continuaron los procesos de calidad incorporándose al proyecto; resultado de este trabajo se logró la Denominación de Origen Café Acatenango.

### PERFIL DE TAZA

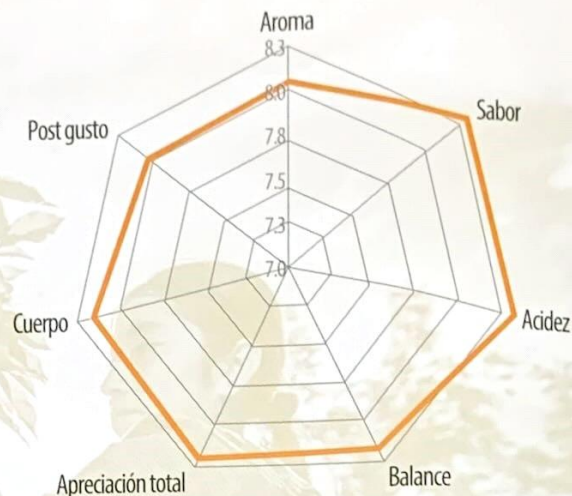
Los estudios de caracterización del Café Acatenango dieron como resultado el reconocimiento de un café de excelente calidad, caracterizado por una acidez marcada, aroma frangante, cuerpo balanceado y un postgusto limpio y persistente.

### IMAGEN PERFIL DE TAZA

Al vincular el producto con el territorio, se mostró que las variables climáticas y las características del suelo inciden en el balance de los componentes químicos dentro del grano y en consecuencia en las características de la taza,

desarrollando perfiles de aroma y sabor diferenciados. Además los factores históricos, sociales y culturales ejercen gran influencia en las buenas prácticas agrícolas y de proceso que repercuten directamente sobre la calidad del café.

La relación entre la calidad física y organoléptica del Café Acatenango y el territorio se sustenta en la descripción e interrelación de los vínculos humanos, naturales y del proceso, con el producto.



### 3- INDICACIÓN GEOGRÁFICA HONDURAN WESTERN COFFEE 'S -HWC-



El Proyecto Indicaciones Geográficas para la Exportación de Agroalimentos, inicio como una necesidad de los diferentes actores de la cadena agroindustrial del café por diferenciar, proteger y promocionar su producto.

Primeramente se realizó un análisis y selección de la zona piloto determinando como zona núcleo el macizo montañoso de Celaque en el Occidente de Honduras, y como zona de influencia los macizos montañosos de Camapara-Congolón, Erapuca, Puca-Cangual y Güisayote.

#### PERFIL DE TAZA

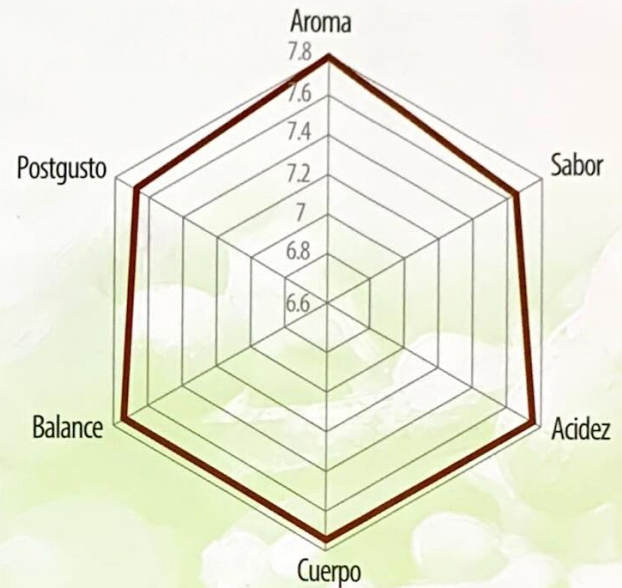
Se llevaron a cabo los estudios de caracterización del Café en el Occidente Hondureño, dando el perfil organoléptico general del café, que presenta características de Aroma y sabor a Chocolate, cítrico, caramelo, fruta, floral, cuerpo cremoso y buen balance general.

Además, se realizaron estudios Histórico- cultural, Sistema de Información Geográfica, normalización de café verde (oro) y Café Tostado y Molido.

#### IMAGEN PERFIL DE TAZA

El vínculo ambiental agroecológico entre el producto y el territorio se debe a las condiciones de temperaturas promedio mínimas

y máximas de 11.5 a 21.6 oC, precipitaciones de 1,306 a 2,187 mm, a la génesis de la formación de su suelo de origen volcánico, con textura franco arcilloso arenoso, PH 4.37-6.08, materia orgánica 6.33%, alturas sobre los 1000 msnm, ya que son las condiciones óptimas para el desarrollo y producción del Café de calidad en la zona del Occidente de Honduras.



## 4- LEGISLACIÓN NACIONAL

Se han liderado y logrado cambios significativos en el marco legal vigente en materia de DO e IG en los tres países beneficiarios del Proyecto, buscando que las leyes de propiedad intelectual estén actualizadas con relación a la legislación de los mercados de destino y que estas puedan ser aplicadas a otros productos agroindustriales.

Las tres DO resultado del proyecto fueron protegidas nacionalmente de acuerdo con sus marcos legales. La DO Apaneca Ilimatepec e IG HWC, lograron el reconocimiento internacional a través del Acuerdo de Asociación de la Unión Europea y Centro América.

## 5- CONSEJOS REGULADORES Y ORGANOS DE ADMINISTRACIÓN

Los miembros del Órgano Regulador actúan como el ente administrativo, que representa los intereses y toma las decisiones técnicas, administrativas y de gestión de calidad, en beneficio de la DO.

En El Salvador: los miembros del Órgano de Administración de la DO Café Apaneca Ilimatepec, lo constituyen representantes de productores, beneficiadores e instituciones públicas y privadas. Según la legislación nacional; fue constituido en mayo de 2010 y fue aprobado el Reglamento de Uso y Administración, documento que contiene la normativa para su Gestión.



*Órgano de Administración de la D.O. El Salvador*



*Lanzamiento de la D.O. Café Acatenango*

En Guatemala: la Cooperativa Integral Agrícola Acatenango R.L., la Asociación de Caficultores Acatenango Unidos -ACAU- y productores independientes de fincas, conforman la Asociación de Productores Denominación de Origen Café Acatenango -APDOCA-, con Personalidad Jurídica aprobada en junio de 2013. La normativa de uso y administración de la denominación de origen protegida café Acatenango fue aprobada por el registro de la propiedad en agosto de 2013.

En Honduras. Conformación y legalización del Órgano regulador de la IG HWG, Asociación Denominación de Origen Cafés del Occidente Hondureño, ADDOORH con su respectiva Persona Jurídica, registrada en noviembre 2010.



Participación de HWG en SCA Houston

## 6. DOCUMENTOS ELABORADOS

Fueron elaborados los siguientes documentos de soporte para el registro legal e implementación de las DOs e IGs:

### EL SALVADOR DO

#### "Café Apaneca Ilamatepec"

- Caracterización Organoléptica de Café para la Denominación de Origen Apaneca Ilamatepec.
- Estudio Histórico Cultural
- Guía de Buenas Prácticas Agrícolas para café con DO.
- Reglamento de Uso y Administración, Normas Técnicas Salvadoreñas.
- Estándares de calidad para la comercialización del café verde (Green Coffee), Café Oro Verde (Green Coffee) con Denominación de Origen, Café Oro Verde (Green Coffee).
- Metodología para el análisis sensorial cuantitativo descriptivo del café.

### GUATEMALA DO

#### Acatenango

- Acatenango Aspectos Históricos.
- Caracterización Agronómica de la Región Cafetalera Acatenango

- Beneficios húmedos de la zona de café de Acatenango
- Descripción Geográfica de la zona de Producción de Café Acatenango
- Características Climáticas Acatenango, Vinculos Denominación de Origen Café Acatenango
- Estudios de caracterización física y organoléptica de Acatenango.
- Caracterización café Acatenango.
- Señalamiento detallado de los vínculos entre denominación, producto y territorio.
- Solicitud para la declaración de protección de la denominación de origen café Acatenango[ Pliego de Condiciones]
- Estatutos de la Asociación Denominación de Origen Café Acatenango -APDOCA-
- Normativa de Uso y Administración de la DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA Café Acatenango
- Folleto "CAFÉ ACATENANGO denominación de Origen, mas de 130 años produciendo y transformando cafés de calidad"
- Revista Excelencia Empresarial edición Café Acatenango Denominación de Origen



## MAPAS

- Ubicación de la zona de producción de CAFÉ ACATENANGO
- Clasificación climática de la zona de producción de café Acatenango
- Zonas de vida en la zona de producción de CAFÉ ACATENANGO \*Precipitación pluvial de la zona de producción de café Acatenango
- Temperaturas de la zona de producción de CAFÉ ACATENANGO.
- Humedad relativa de la zona de producción de CAFÉ ACATENANGO
- Órdenes de suelo de la zona de producción de CAFÉ ACATENANGO
- Consociaciones de suelo de la zona de producción de CAFÉ ACATENANGO
- Ubicación de los beneficios húmedos.

## HONDURAS

### Cafés del Occidente Hondureño/Honduran Western Coffees-HWC

- Reglamento de Uso y/o empleo de la IG HWC
- Normativa de Café oro y Pliego de Condiciones
- Normativa de Café Tostado y molido
- Caracterización del Café de la IG HWC
- Estudio Histórico Cultural del Café de la IG HWC
- Manual Buenas Prácticas Agrícolas y Beneficiado de Café de la IG HWC
- Estatutos de la Asociación Cafés del Occidente Hondureño ADOCORH.



"Las denominaciones de origen son un signo distintivo que sirve para identificar aquellos productos que tienen características especiales vinculadas a su ámbito geográfico"

## INFORMACIÓN GEOGRÁFICA

Se implementó en los tres países, un Sistema de Información Geográfica para la Denominación de Origen Café; donde se registran y almacenan todos los datos de la Región Delimitada y se generan los mapas de soporte para la ejecución de trabajos y registros que se requieren en las zonas delimitadas.



## 7. CAPACITACIÓN A PRODUCTORES Y TÉCNICOS

Con el propósito de formar recurso humano, concientización y socialización, desde el 2008 al 2013 se capacitaron: en El Salvador 1550 personas, en Guatemala 1,050 personas y en Honduras 9,650 personas, para un total de 12,250, entre representantes de instituciones gubernamentales y no gubernamentales, técnicos de instituciones cafetaleras, productores de café y otros actores de la cadena agroindustrial del café.



## 8. PROMOCIÓN Y MERCADEO

En promoción y mercadeo se buscó el reconocimiento y posicionamiento de las DO e IG del Proyecto en el mercado nacional e internacional, participando en actividades de promoción, como competencias nacionales e internacionales y subasta de cafés especiales; subastas de café por internet, "Cup of Excellence", Taza de la Excelencia.

En todos los casos, se logró una participación destacada y ubicación entre los mejores cafés de calidad. La Feria de la SCAA, Boston Massachusetts, USA, 2013 y la feria de Cafés Especiales SCAE- Nice, Francia, 2013, fueron los escenarios para el lanzamiento internacional de las DO "Café Apaneca



llamatepec", "Café Acatenango" y la IG Honduran Western Coffee's; oportunidad de dar a conocer sus cafés, estableciendo contactos con compradores internacionales de cafés diferenciados.

Existen más de 60 compradores que han mostrado interés en los cafés con DO de la región y se tienen relaciones comerciales con 13 de ellos.



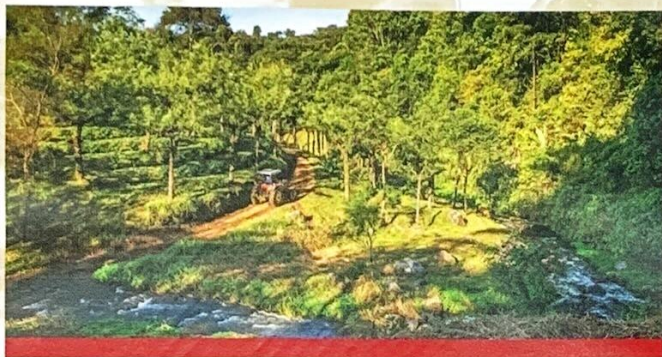
## 9- OTROS LOGROS IMPORTANTES

Copán Coffee Fest, que se consolidó e inició como tal desde el año 2010, su objetivo es provocar un encuentro entre productores y compradores de cafés diferenciados, buscando establecer relaciones comerciales; - Tardes con Aroma de Café, consolidado desde el año 2009, con el propósito de desarrollar una cultura de consumo de café de alta calidad, a nivel local y nacional.

Páginas WEB: Para dar a conocer nacional e internacionalmente las DO e IG: [www.do-cafe-apanecallamatepec.com](http://www.do-cafe-apanecallamatepec.com), [www.cafeacatenango.com](http://www.cafeacatenango.com) y [www.honduranwesterncoffees.com](http://www.honduranwesterncoffees.com) con su respectivo facebook y youtube.

### Trazabilidad

La trazabilidad del producto apegándose a protocolos internacionales, es un requisito a cumplir según la legislación vigente en los mercados meta, permite conocer la información de toda la cadena productiva, de industrialización, de trasiego y comercialización del café, además mejora la confianza de los consumidores en los cafés certificados con DO o IG.



Cada país de acuerdo a los registros tradicionales, de producción, transformación y comercialización del café, que durante generaciones han llevado en las zonas productoras; con el apoyo del Proyecto se han integrado elementos actualizados de cumplimiento de normas internacionales de trazabilidad, desarrollando de su propio sistema, congruente con su realidad y disponibilidad de recursos físicos, tecnológicos y humanos, que permitirá poner a disposición de la cadena

productiva la información verificable del producto desde su producción hasta su venta, aumentando la confianza de los consumidores en los productos certificados con DO e IG y demostrando su autenticidad de calidad y origen.



### Sistematización de la Experiencia

Con el objetivo de documentar y sistematizar la experiencia regional de los proyectos pilotos a nivel nacional desarrollados; buscando una interpretación crítica y la identificación de lecciones aprendidas, el análisis de impactos, la comparación de los procesos desarrollados, y la definición de procedimientos y metodologías que permitan difundir las experiencias a otras áreas geográficas y a otros productos agroalimenticios que posean el perfil adecuado de acuerdo a esta experiencia, cada país elaboró su informe de Sistematización de la experiencia local y se elaboró un informe integrado de las experiencias de Apaneca Ilamatepec, Café Acatenango y HVC, estableciendo sus similitudes y diferencias, la ruta a seguir para la construcción de sus ventajas competitivas por la calidad y el origen y así otras iniciativas tengan mayor certeza en sus procesos de reconocimiento de las características de sus productos, reduciendo el tiempo y el costo de su Protección Legal.

Sistematizar la experiencia permitirá trasladar el conocimiento adquirido a otros productores, cultivos y zonas de producción de productos agroalimenticios, que tengan el perfil adecuado y las posibilidades para implementar una IG o DO, con un nivel de certeza que reduzca tiempo y recursos para lograr su protección legal.

El Proyecto Indicaciones Geográficas para la Exportación de Agroalimentos es una iniciativa regional dirigida a El Salvador, Guatemala y Honduras, que contribuyó a la implementación de las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de café y que con el apoyo de las instituciones de café ANACAFE, IHCAFE y PROCAFE ha ayudado al desarrollo de estrategias de diferenciación, valoración y mejoramiento de la competitividad del café a nivel local y de los mercados de destino.

Este Proyecto ha sido fundamental para que el tema de protección de la calidad del café por su origen, a través del reconocimiento de IG ó DO, sea visualizado por el sector cafetalero nacional como una alternativa viable de diferenciación y competitividad para los café de regiones con condiciones naturales, cultura, tradición y formas únicas de hacer las cosas y que tienen un vínculo muy fuerte con la tipicidad y calidad del producto.

Se obtuvieron logros significativos y de impacto para la región; se crearon capacidades instaladas en personal técnico sobre un tema que al inicio de este proyecto era prácticamente desconocido para la región; no solo se fortaleció a la cadena productiva del café, sino que también dejó fortalecidas las instituciones públicas y privadas de los países sobre el tema de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas para café y para otros productos agro alimentarios. Se han liderado y logrado cambios significativos en el marco legal vigente en materia de DO e IG en los países beneficiarios del Proyecto, buscando actualización de las leyes de propiedad intelectual con relación a la legislación de los mercados de destino.

Dos Denominaciones de Origen y una Indicación Geográfica fueron desarrolladas en este proyecto en los tres países participantes, y se encuentran reconocidas, registradas, y protegidas. Se cuenta con bases firmes para asegurar la protección de la calidad de los café por su origen que desde

la producción primaria, procesamiento, análisis de la calidad del café, serán de mucha utilidad en la elaboración de otras Normas técnicas para estas iniciativas en otras zonas cafetaleras. Esto se sustenta en los documentos técnicos, metodológicos e informativos desarrollados; la formación del recurso humano de las Instituciones Cafetaleras y Organismos de gobierno; el fortalecimiento de la capacidad instalada de los laboratorios de control de calidad y unidades de trazabilidad.

La implementación de IG o DO con sus protocolos de buenas prácticas agrícolas y de procesamiento son una herramienta valiosa para fortalecer la sostenibilidad ambiental, económica y social de los territorios y las poblaciones de las zonas pilotos.

La sostenibilidad ambiental es una de las fortalezas del cultivo del café, pero para lograr la sostenibilidad económica y que esta coadyuve al equilibrio de la sostenibilidad social, es necesario establecer estrategias de sostenibilidad con aportes locales, de los productores, de los institutos nacionales de café y de organismos internacionales de apoyo financiero, que permitan el funcionamiento de las IG/DO, mientras se posicionan adecuadamente en el mercado para realizar negocios que permitan su sustentabilidad económica.

**“La calidad del café,  
es parte de la agenda  
de las instituciones cafetaleras socias  
de PROMECAFE”**

Abril 2014

LA CALIDAD DEL CAFÉ, ES PARTE DE LA AGENDA  
DE LAS INSTITUCIONES CAFETALERAS SOCIAS DE PROMECAFE



Sede de la Secretaría Ejecutiva de PROMECAFE  
Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura IICA, Guatemala, Apdo. Postal 1815,  
7<sup>a</sup> Avenida 14-44, Zona 9, Edificio La Galería, Ciudad de Guatemala, 01901

Teléfono: (502) 2386-5907, Fax: (502) 2471-3124

Guatemala, Centro América

[promecafe@iica.int](mailto:promecafe@iica.int)

[www.promecafe.org](http://www.promecafe.org)