

Boletín

No. 123

Abril - Junio 2010



PROMECAFE

al servicio de la caficultura regional

RESPONSABLES

Guillermo Canet Brenes
Secretario Ejecutivo PROMECAFE

Armando García
Editor Técnico

CONTENIDO

- EDITORIAL
- PROMECAFE EN MARCHA
- PANORAMA INTERNACIONAL
- PONENCIAS

COLABORADORES

- **Edgar Rojas; Deryhan Muñoz.**
ICAPE, Costa Rica
- **Vera Mejía.** PROCAFE, El Salvador
- **Beatriz Moreno.** ANACAFE, Guatemala
- **Hugo Paz.** IHCAFE, Honduras

El Boletín PROMECAFE
se distribuye gratuitamente.

Los interesados
pueden dirigirse a:

IICA/PROMECAFE
Apdo. Postal # 1815
Guatemala, Guatemala
Tel./Fax: (502) 2471-3124
Tel.: (502) 2386-5915

Busque el boletín en nuestra
página WEB

E-mail: promecafe@iica.int
[//www.iica.org.gt/promecafe](http://www.iica.org.gt/promecafe)

EDITORIAL

PROGRAMA REGIONAL DE CALIDAD DEL CAFÉ

Los caficultores de la región, para responder a las demandas de la globalización, la apertura comercial y la integración de mercados, requieren cada vez más de la cooperación institucional, para facilitar la ampliación del conocimiento y las experiencias necesarias para salir adelante.

EL Programa Regional de Calidad del Café es ejecutado por el IICA/PROMECAFE en Guatemala, El Salvador, Honduras, Costa Rica, Panamá, República Dominicana y Jamaica; en el marco de este Programa, se ejecutan dos proyectos: 1) Café de calidad vinculado a su origen, financiado por la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID), cuyo objetivo es contar con bases firmes para la protección de la calidad de los cafés de la región vinculados con su origen; 2) Indicaciones Geográficas para la Exportación de Alimentos, con financiamiento del Fondo Multilateral de Inversiones (BID/FOMIIN) cuyo objetivo es incrementar la rentabilidad de la actividad productiva, empresarial y comercial, mediante la diferenciación del café por el origen, con el fin de contribuir a la mejora de la competitividad del sector agroalimentario centroamericano a través del desarrollo de Indicación Geográfica (IG) para exportación.

El tema de calidad del café en la región, es parte de la agenda técnica de las instituciones cafetaleras miembros de PROMECAFE y forma parte de la estrategia del Programa para apoyar a las instituciones en estas acciones. Por esta razón, desarrollamos un trabajo de valorización de cafés especiales como una herramienta más en las negociaciones del café en beneficio de los productores.

Los resultados han sido satisfactorios y se ha valorado de manera positiva los logros alcanzados: Se ha fortalecido la institucionalidad apoyando el desarrollo de metodologías y la integración con instituciones públicas involucradas, para el proceso de registro legal de IGP y DOP; y se fortalecieron los procesos de mejoramiento de la calidad, la inocuidad y la trazabilidad del café de cara a los mercados internacionales. Se ha formado el personal técnico que se encarga de ejecutar las acciones en cada país; se han organizado redes de trabajo en cada una de las áreas temáticas (Catación, Beneficiado, Buenas prácticas agrícolas, Denominación de Origen, Componente legal), y se elaboraron documentos regionales que enmarcan, hasta donde es posible, estas acciones. Técnicos en DO, formados dentro del programa, diseñan y conducen las estrategias nacionales. Está en marcha un proceso de socialización del proyecto con funcionarios de las instituciones cafeteras, actores de la cadena del café y otros, cuyas plantaciones cafetaleras y unidades de manufactura se encuentran en la zona definida para las IG y DO.

Se ha seguido una metodología que aceptando las diferencias entre los países lleve a establecer, sobre la base del conocimiento mutuo, protocolos y acuerdos regionales mínimos comunes.

Resultado de este programa, los organismos cafeteros de PROMECAFE cuentan con el apoyo de instituciones públicas, personal capacitado, información y conocimiento tecnológico para el diseño de instrumentos y coordinación de medidas para la valorización de cafés especiales, mejorar la competitividad y acceso en el comercio del café de calidad.

REUNIÓN DE COORDINACIÓN CON ECOSUR

Del 22 al 23 de abril, se realizó visita al Colegio de la Frontera Sur (ECOSUR), Tapachula, Chiapas, México, para realizar la firma del addendum al convenio de cooperación técnica IICA/PROMECAFE-ECOSUR, con Dirección superior y funcionarios de ECOSUR. Igualmente, se realizaron reuniones con funcionarios encargados del tema café; y por PROMECAFE, el Ingeniero Guillermo Canet Brenes, Secretario Ejecutivo y el Doctor Armando García. Se revisaron a satisfacción las acciones desarrolladas en el 2009 y se coordinaron actividades para el 2010, en el marco del convenio.

ECOSUR, es un importante centro público de investigación y educación a nivel postgrado, del gobierno federal coordinado por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, enfocado en el desarrollo y la vinculación de México en la Frontera Sur; y ha participado desde hace varios años en acciones conjuntas con PROMECAFE, desarrollando proyectos cooperativos de investigación, principalmente en los programas de manejo integrado de broca del café y control biológico; así como participación en reuniones académicas y capacitación.



REUNIÓN DEL CONSEJO DIRECTIVO DE PROMECAFE, EN REPÚBLICA DOMINICANA

La Reunión del Consejo Directivo de PROMECAFE tuvo lugar en República Dominicana, el día 6 de mayo. El acto inaugural fue presidido por: Ingeniero Hermann Gnaegi, Presidente del Consejo Directivo de PROMECAFE; Señor Dileccio Vanderlinder, en Representación de la oficina del IICA en República Dominicana, quien además representó al Ingeniero Roger Guillén, Representante del IICA ante PROMECAFE; Licenciado Fausto Burgos, Director Ejecutivo del CODOCAFE; e Ingeniero Guillermo Canet Brenes, Secretario Ejecutivo de PROMECAFE.

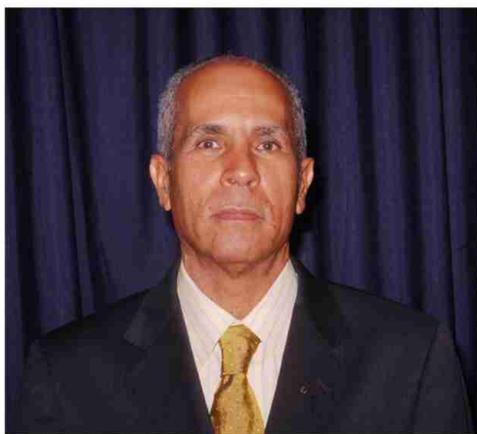
La agenda incluyó temas importantes como Informe de logros de la Secretaría Ejecutiva de PROMECAFE; Informe del Programa Regional de Calidad; y Estado del seguimiento para el desarrollo de los Híbridos FI, entre otros. Además de una presentación sobre el desarrollo de la caficultura dominicana, a cargo de funcionario del CODOCAFE; y el día 7 se realizó un recorrido por la zona cafetalera de Jarabacoa.



En la reunión, se llevó a cabo la elección de Presidente, Vicepresidente y Vocal del Consejo Directivo de PROMECAFE para el periodo 2010-2011, cargos que recayeron en los representantes de República Dominicana, Costa Rica, y El Salvador, respectivamente.

REPÚBLICA DOMINICANA EN LA PRESIDENCIA DEL CONSEJO DIRECTIVO

El Licenciado Fausto Burgos, Director Ejecutivo de CODOCAFE, al asumir la Presidencia, expresó su agradecimiento a los colegas del Consejo Directivo por la confianza y honor conferido a su persona para representar a la caficultura de la región a través de la Presidencia de PROMECAFE, y su voluntad por seguir adelante en la consecución de los objetivos del programa para el desarrollo de esta importante actividad.



Licenciado Fausto Burgos,
Presidente de PROMECAFE, 2010-2011

REUNIÓN COMITÉ DE DIRECCIÓN, PROGRAMA REGIONAL DE CALIDAD DEL CAFÉ

Continuando con la coordinación del Programa Regional de Calidad del Café, de PROMECAFE, miembros del Comité de Dirección que guía ambos Proyectos regionales sobre el tema. "Calidad del café vinculado con su origen", financiado por AECID; e "Indicaciones geográficas para la exportación de agro alimentos", financiado por el BID/FOMIN, se reunieron el 20 de mayo, en El Salvador.

La reunión, coordinada con la Fundación PROCAFE, tuvo el propósito de presentar, analizar y discutir las actividades y los logros del informe técnico final del Proyecto Calidad del Café Vinculada a su Origen, financiado por AECID; y

analizar las acciones y compromisos de las instituciones de café participantes de la Fase II del Proyecto de Calidad, financiado por el Fondo España- SICA, quien apoyó la actividad.

Participaron Gerentes de los institutos cafeteros involucrados en el proyecto: Lucrecia Rodríguez, ANACAFE; Lesbia Flores, PROCAFE; Marcial Flores, IHCAFE; Edgar Rojas, ICAFE; Raúl Ortiz, MIDA; Richard Peralta, CODOCAFE; Guillermo Canet Brenes; Armando Garcia y Omar Funez, PROMECAFE. El Comité de Dirección aprobó los resultados del informe técnico final presentado. Los acuerdos y compromisos institucionales, derivados de la reunión sobre la Fase II del proyecto, se integrarán en un documento marco para continuar con la ejecución del programa de calidad del café en la región.



OTRAS ACCIONES DE LA SECRETARIA EJECUTIVA

● Reunión Anual de Donantes y Socios del CATIE

Atendiendo invitación del Dr. Joaquín Campos, Director General del CATIE, El Ingeniero Guillermo Canet Brenes, Secretario Ejecutivo de PROMECAFE, asistió a la "Reunión de Donantes y Socios Estratégicos del CATIE". Estas reuniones, las realiza el CATIE cada año para dar la oportunidad a sus donantes y socios a discutir las actividades y el futuro del Centro. La reunión, se llevó a cabo en la Sede Central del CATIE, Turrialba, Costa Rica, el 28 de abril, y en ella participaron representantes de organismos financieros internacionales.

El encuentro permitió conocer nuevas iniciativas en el CATIE: Plan Estratégico revisado, oferta de Posgrado, el Fondo Verde y División Comercial; dar a conocer en reuniones individuales, los esfuerzos regionales que se realizan en la región, mediante la concreción de acciones de los proyectos que sobre el café se encuentran en marcha; además de permitir intercambiar experiencias con representantes de otros organismos internacionales. Estuvieron presentes Representantes de los organismos miembros del PCP y Organismos cooperantes internacionales.

● Reunión de Coordinación IICA

Los días 21 y 24 de mayo, el Ingeniero Guillermo Canet Brenes, participó en reuniones de coordinación y seguimiento a proyectos e iniciativas que PROMECAFE realiza en la región. Las reuniones se realizaron en la sede del IICA, Costa Rica, donde se diseñaron indicadores para el Plan de apoyo a las estrategias regionales en agricultura, desarrollo rural y seguridad alimentaria; y se coordinaron acciones con SECAC; CAC; Fondo España SICA y con el Comité coordinador del proyecto CAC-ECADERT.

SIMPOSIO, NEMATODOS DEL CAFÉ, EN MÉXICO

En el marco del Convenio de cooperación técnica ECOSUR-IICA/PROMECAFE, atendiendo invitación de el Colegio de la Frontera Sur (ECOSUR), del 15 al 16 de junio, una delegación de expertos en el tema, integrada por Dr. Francisco Anzueto, ANACAFÉ, Guatemala; Dr. Adán Hernández, Fundación PROCAFE, El Salvador; Ing Agr Mainor Rojas Barrantes, ICAFÉ, Costa Rica; y Dr. Armando García, PROMECAFE, participaron en el Simposio **La raíz corchosa del café, una enfermedad provocada por el nematodo fitopatógeno, *Meloidogyne paranaensis***, organizado por ECOSUR, en coordinación con Aires de Cambio y la Comisión Nacional de Aéreas Protegidas.

El evento se realizó en la localidad de Ocozocuatla, Chiapas, México, y tuvo el propósito de: - Abrir un foro para el intercambio de experiencias y concientizar a productores, profesionales agrícolas y autoridades, sobre la importancia de preservar el agro-ecosistema café en la Reserva de la Biósfera, y la importancia de los nematodos como limitantes de la producción del café; - Dar a conocer el programa de PROMECAFE sobre la variedad NEMAYA de *Coffea*

canephora, y las bondades que aporta a la caficultura; - Iniciar alianzas para realizar investigaciones que generen una base de conocimientos del problema y tecnología para enfrentar la corchosis en café; e - Iniciar un programa local de plantas injertadas.

La delegación de PROMECAFE, presento las experiencias en investigación y manejo de nematodos en Guatemala, El Salvador y Costa Rica. La participación en el Simposio permitió conocer las principales aportaciones de la investigación científica para mejor entendimiento del problema, y se avanzó en una iniciativa local para el manejo agroecológico de la enfermedad.

TALLER REGIONAL, MAPEO DE RIESGOS POR OJO DE GALLO Y ROYA

Los mapas de riesgo son herramientas útiles para establecer recomendaciones de control y manejo adaptadas a los riesgos parasitarios a los que las fincas están potencialmente expuestas. Los mapas de riesgo, ayudan a definir recomendaciones específicas a cada sitio, evitando recomendaciones generales que posiblemente no funcionen en todas las condiciones. Es un paso hacia la agricultura de precisión.

Como una actividad de cooperación horizontal, PROMECAFE realizó conjuntamente con el CIRAD-CATIE; el CIAT, Colombia, y el apoyo de la ANACAFE, Guatemala, el Taller Regional "Mapeo de los riesgos por ojo de gallo y roya de acuerdo a las características biofísicas de las fincas y al manejo de la sombra en condiciones actuales y en un escenario de cambio climático"; que se llevó a cabo el 28 de junio y fue dirigido a especialistas encargados del tema en los institutos cafeteros socios, que en este momento están siendo más fuertemente afectados por estas enfermedades, como un aporte al fortalecimiento de las capacidades de su personal. Tuvo el objetivo de proporcionar información sobre temas importantes, tales como: Factores que afectan la roya y el ojo de gallo; Mapeo de riesgos por enfermedades del café e impacto de la sombra; Impacto del cambio climático sobre la calidad del café y adaptabilidad de este, entre otros.

De esta forma, PROMECAFE, apoya el fortalecimiento institucional y propone un estudio, resultado del taller, para elaborar mapas de riesgos por ojo de gallo y roya, en zonas cafetaleras de la región, en función de las características ambientales, uso de sombra, y de acuerdo a escenarios de cambio climático.

● El Café en la Economía Mundial

El Café es uno de los principales productos de origen agrícola que se comercializa en los mercados internacionales, es el segundo bien o materia prima comercializada a nivel mundial, únicamente superada por el petróleo. El cultivo, procesamiento, empaque, transporte y comercialización del café proporciona empleo a millones de personas en todo el mundo. El café tiene una importancia crucial para la economía y la política de muchos países en desarrollo. El café es un producto básico que se comercializa en los principales mercados de materias primas y de futuros, especialmente en Londres y en Nueva York.

● Producción Mundial

La producción mundial de la cosecha 2009-2010 se sitúa en 120.6 millones de sacos de 60 kilogramos, lo que significa una disminución del 5,85% respecto a la cosecha anterior que fue de 128.1 millones de sacos de 60 kilogramos. En este periodo se presentó una reducción significativa en la producción de Brasil equivalente a 6,5 millones de sacos, una ligera mejoría en la producción de Colombia, así como descensos en algunos países africanos y en la región de América Central y México. La Producción de Viet Nam también descendió en el año de cosecha 2009-2010.

Producción en determinados países exportadores En Millones de Sacos de 60 kg

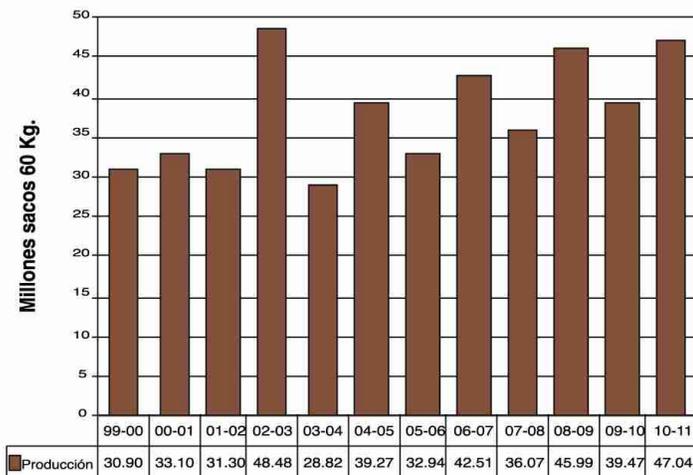
País	2008-09	2009-10	Dif. Absoluta	Dif. %
Africa	15 196	13 536	- 1 660	-10,92%
Etiopía	4 350	4 500	150	3,45%
Uganda	3 200	3 000	- 200	-6,25%
Costa de Marfil	2 353	1 850	- 503	-21,38%
Otros	5 293	4 186	- 1 107	-20,91%
Asia-Oceanía	34 900	36 845	1 945	5,57%
Viet Nam	18 500	18 000	- 500	-2,70%
Indonesia	9 350	10 632	1 282	13,71%
India	4 371	4 827	456	10,43%
Otros	2 679	3 386	707	26,39%
México-América Central	17 685	16 602	- 1 083	-6,12%
México	4 651	4 200	- 451	-9,70%
Guatemala	3 785	3 500	- 285	-7,53%
Honduras	3 450	3 527	77	2,23%
Otros	5 799	5 375	- 424	-7,31%
Sur América	60 307	53 613	- 6 694	-11,10%
Brasil	45 992	39 470	- 6 522	-14,18%
Colombia	8 664	9 000	336	3,88%
Perú	3 872	3 315	- 557	-14,39%
Otros	1 779	1 828	49	2,75%
Total	128 088	120 596	- 7 492	-5,85%

Fuente: Organización Internacional del Café.

La Organización Internacional del Café estima la cosecha 2010-2011 entre 133 y 135 millones de sacos, o sea, un 12% superior a la cosecha 2999-2010. Se espera una elevada producción de Arábicas en Brasil, a causa principalmente del ciclo bienal del país en el que alternan un año de producción baja y otro de alta. Para Colombia también se proyecta un aumento en su producción, tras dos años consecutivos de baja producción. También podría registrarse un ligero aumento en la producción de Asia, en especial en Viet Nam y en la India.

La cosecha de café de Brasil 2010/11 es estimada por la Compañía Nacional de Abastecimiento (CONAB), en 47 millones de sacos de 60 kilogramos, lo que significa un incremento del 19% con respecto al periodo anterior. La producción de Arábica (75.1% de la producción total) está proyectada en 35.3 millones de sacos en comparación con los 28.9 millones cosechados el año pasado. El Robusta se estima en 11,7 millones de sacos.

Brasil: Evolución de la Producción de Café, Cosechas 1999-2000 a 2010-11*



(*) Cifra de 2010-11, corresponde a la II Estimación de Cosecha.
Fuente: Organización Internacional del Café.

● Consumo Mundial

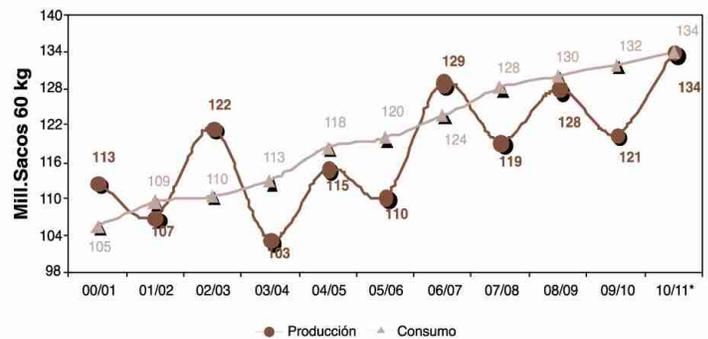
El consumo mundial de café sigue siendo un factor importante para mantener la firmeza de los precios internacionales del grano, pues se ha mantenido relativamente firme durante varios años. El consumo mundial en el año civil 2008 fue de 130 millones y en el año 2009 de 132 millones de sacos. En el año 2009, en los países productores se consumieron 37,7 millones de sacos y en los países importadores 94,3 millones de sacos.

Si continúa esta tendencia, se estima para el año 2010 un consumo mundial de 134 millones de sacos.

● Balance mundial cafetalero

Con base en la información expuesta anteriormente, el balance mundial en el mercado de café para la cosecha 2010-2011 es de igualdad entre producción y consumo. Esto significa que a nivel mundial el mercado está muy estrecho, debido al dinámico desempeño del consumo mundial, a que la cosecha mundial no es muy grande y a la disminución de las existencias tanto en los países exportadores como en los importadores, pues se están utilizando para compensar la reducción en la oferta.

Evolución del Balance Mundial del Mercado Cafetalero, Cosechas 2000-01 a 2010-11*

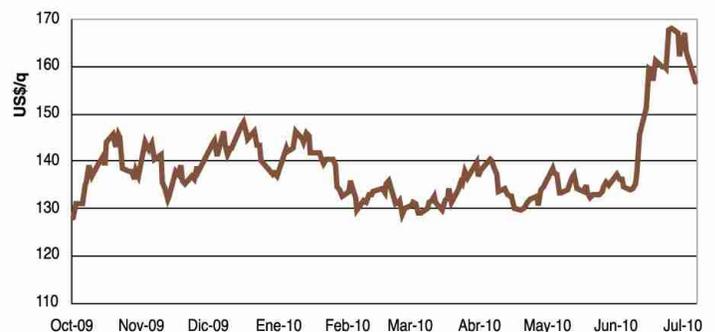


Fuente: Elaborado con base en información de la Organización Internacional del Café.

● Precios

Los factores fundamentales del mercado siguen apoyando los precios firmes del café, en especial de los Arábicas, debido a que el suministro de café de buena calidad está experimentando dificultades, como resultado de condiciones meteorológicas adversas.

Evolución Precio Promedio 1era y 2da posición Contrato "C" de Café Arábica, Octubre 2009-Julio 2010



* Cifras al 06-07-10
Fuente: Intercontinental Exchange



Las ideas expuestas en esta sección son responsabilidad de los autores y no necesariamente representan el criterio del IICA. Los artículos publicados en el Boletín de PROMECAFE están indizados en las bases de la Biblioteca Conmemorativa Orton del IICA-CATIE. orton@catie.ac.cr

DENOMINACION DE ORIGEN CAFÉ APANECA-ILAMATEPEC, UN PROYECTO PAIS EN EL SALVADOR

Vera Mejía de Barrientos
Coordinadora Nacional, Programa de Calidad del Café
PROCAFE-PROMECAFE

● Introducción

Desde la introducción del café a El Salvador, entre los años 1800 – 1815, el cultivo se posicionó como uno de los rubros más importantes de nuestra economía, debido a que el Estado lo promovió, con la reducción de impuestos, donación de plantas y promoción de la propiedad privada; gracias al café El Salvador se insertó en el comercio mundial, dinamizó la economía y promovió el bienestar de la población. Su apogeo, permitió la construcción de hospitales, carreteras, puentes, escuelas y se extendió el servicio de agua potable y de energía eléctrica en áreas rurales.

En la actualidad, el café sigue siendo un pilar para nuestra economía, por ello PROMECAFE, ejecuta el Programa Regional de Calidad del Café, en Guatemala, El Salvador, Honduras, Panamá, República Dominicana y Jamaica, con el objetivo de contribuir al fortalecimiento y competitividad del Sector Cafetalero en esos países, a través del reconocimiento de Indicaciones Geográficas (IG) y Denominaciones de Origen (DO) en Café, como una estrategia de diferenciación, posicionamiento y protección de la calidad por su origen. En el Marco del Programa, se ejecutan los proyectos: 1 - Indicaciones Geográficas para la Exportación de Agroalimentos, financiado por el BID/FOMIN cuyo fin es contribuir a la mejora de la competitividad del sector agroalimentario centroamericano a través del desarrollo de IG; y 2 - Café de Calidad Vinculada a su Origen, financiado por la AECID, y cuyo objetivo es contar con bases firmes para la protección de la calidad de los cafés de la región vinculados con su origen.

En El Salvador, el Programa Regional, cuenta con una Coordinación Nacional, cuyo objetivo es ordenar los esfuerzos y liderar las actividades técnicas y administrativas en el país, y permanente asesoría en las actividades del

programa nacional. El proyecto de DO e IG, se desarrolla a través de la Fundación PROCAFE, con apoyo del Consejo Salvadoreño del Café, Instituciones nacionales involucradas por ley, y la cadena del café en la zona. Es la primera experiencia sobre el tema de DO/IG, y para el desarrollo, se tomo como zona piloto la Sierra Apaneca - Ilamatepec, luego de una exhaustiva valoración de las diferentes zonas potenciales cafetaleras del país. Dentro de sus fortalezas del porque esta zona, además de clima, de cultivo, de tradición y propiedades organolépticas con que cuenta su café, es que ha sido nombrada por la UNESCO como reserva mundial de la biosfera.

● Objetivo

Este artículo, tiene el objetivo de plasmar algunos aspectos del proceso de trabajo y los principales logros en la Denominación de Origen del Café, en El Salvador, a partir de su inicio, en noviembre de 2008. Las acciones y los resultados se presentan a manera de una primera aproximación para sistematizar el proceso y los resultados obtenidos en función de particularidades de la caficultura salvadoreña.

● Acciones y Resultados del Trabajo en El Salvador

En el marco del objetivo del programa, y en busca de obtener una Denominación de Origen registrada, aprobada, funcionando y exitosa en el país; hemos realizado las siguientes acciones y obtenido los siguientes resultado:

- Coordinación Inicial:

La Coordinación Nacional del programa, inicio acciones en noviembre 2008, con un periodo de organización, coordinación y consenso, técnico e Inter Institucional. El plan de trabajo nacional para El Salvador fue elaborado conjuntamente con la coordinación regional del proyecto, PROMECAFE, PROCAFE y CSC, y fue aprobado por la Junta Directiva de PROCAFE. Una de las primeras acciones fue el acercamiento con autoridades y técnico de las instituciones involucradas en el tema. Las instituciones nacionales públicas y privadas que tienen un rol en el desarrollo del proyecto, se involucraron y se estableció una relación de trabajo y de apoyo, logrando la firma de acuerdos Interinstitucionales. Se trabaja en equipo con el Ministerio de Agricultura, Ministerio de Economía, Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Centro Nacional de Registros, Consejo Salvadoreño del Café; y por el sector privado además de PROCAFE contamos con el apoyo de Cooperativas Cafetaleras, como: Los Ausoles, La Majada, Cuzcachapa, UNEX, COEX, Exportadoras El Volcán, Pergamino, Mala Cara, entre otras; quienes son parte integral del proyecto país.

- Marco Jurídico:

Uno de los logros más importantes es el apoyo de la Dirección del Registro de la Propiedad Intelectual, de la Dirección del Centro Nacional del Registro y todo el aparato Institucional, unidos para obtener la primera DO de café en El Salvador. Resultado de varias reuniones con la oficina de Propiedad Intelectual y la sociabilización Jurídica, se logro llenar algunos vacíos de ley y la integración e incorporación de los entes que por ley deben participar en una DO en nuestro país, así mismo se determinaron los documentos y pasos a seguir para lograr nuestra Denominación de Origen, Café, Apaneca – Ilimatepec. Fruto de este trabajo, El Salvador ya cuenta con un marco jurídico-legal, aprobado, vigente y del conocimiento de los juristas de las instituciones públicas y privadas en donde están representados todos los actores de la cadena agroalimenticia, económica y jurídica del país.

- Apoyo Interinstitucional:

Aprovechando esta coyuntura de trabajo, acompañamiento y asesoría para obtener la primera DO del país, Café Apaneca - Ilimatepec, se inicio el proceso de inscripción en el Centro Nacional del Registro, de la marca Ilimatepec y la marca Apaneca, que por problemas legales y de procedimiento no se podían inscribir, pues la marca

Apaneca se encontraba registrada por otra persona. Con el apoyo y asesoría del CNR, se logro negociar un acuerdo de Coexistencia con los dueños de la marca Apaneca. A la fecha se encuentran ambas marcas inscritas, cada una por separado y también la marca Apaneca - Ilimatepec, en conjunto, para reservarla y evitar registros y usos por terceras personas.

- Efecto Multiplicador:

Como acciones de efecto multiplicador, en el primer trimestre de 2009, realizamos una serie de charlas, talleres y visitas de validación en campo, donde se tuvo la participación, aceptación y apoyo de más de 150 participantes, entre técnicos de instituciones, representantes de instituciones cafetaleras, exportadoras, beneficiadoras, jurídicas, cooperativas productoras del sector reformado y privadas, que conocieron y apoyaron el proyecto. Este proceso de sociabilización y capacitación ha sido permanente, logrando a la fecha unos 500 productores y miembros de la cadena productiva cafetalera, capacitados y empoderados del proyecto. En eventos regionales de formación, se mantiene una capacitación en el tema, a personal técnico, caficultores, miembros del órgano de administración y de los diferentes equipos de trabajo.

Además, se ha sociabilizado el proyecto con presentaciones a grupos de la cadena cafetalera del país, publicación de documentales de DO/IG en suplementos de periódicos, y participación en entrevistas de televisión y de medios escritos nacionales, exponiendo el tema, en compañía del Presidente y funcionarios de PROCAFE, logrando poner en el medio nacional, el tema de las Denominaciones de Origen, y motivando a otros sectores productivos a interesarse en ello como una herramienta más para obtener mayores ingresos para su beneficio y el de su comunidad.

El Día de la Caficultura Nacional 2009, organizado todos los años por la fundación PROCAFE, tomo como tema central, la Denominación de Origen Apaneca – Ilimatepec, sociabilizando el tema con la Caficultura nacional; oportunidad en la que se presento el proyecto de DO y se contó con el apoyo del Consejo Regulador del Café de Veracruz para compartir su experiencia.

- Caracterización:

Se inicio en 2009, en conjunto con PROCAFE y el CSC el proceso de caracterización del café; se publicaron dos anuncios de invitación en los periódicos de mayor

circulación y se enviaron más de 300 cartas de invitación a cafetaleros de la zona piloto, a participar en el proyecto y solicitando muestras de café de cada una de las fincas, para su proceso de toma, beneficiado y catación. La metodología utilizada para el corte, procesamiento, secado y almacenado de la muestra, es consecuente y de acuerdo a lo definido por las redes regionales de trabajo de PROMECAFE. La catación de las muestras de café recolectadas, se realizó en conjunto PROCAFE con el CSC y un panel de catadores centroamericanos, de la red de catadores de PROMECAFE. La Fundación PROCAFE ha puesto a disposición del Proyecto el recurso humano y la logística para la recolección y procesamiento de las muestras. Se tiene el resultado de la primera caracterización física, química y organoléptica del café de 197 fincas inscritas, de la sierra Apaneca – llamatepec, y su interpretación grafica respectiva, que describe el perfil de taza; la cual fue presentada y entregada a los productores.

Las 298 muestras del segundo año de caracterización, 2010, han sido tomadas y se encuentran en proceso de análisis.

- Características de taza.

Resultado del primer análisis de calidad

Estrato No. 1: (900 a 1100 msnm) Café con muy buen aroma, ligera nota de chocolate y dulce, acidez de baja a media, muy sobresaliente en cuerpo con una intensidad de medio a alto (como una característica sobresaliente). Sabor limpio, suave con notas de chocolate, nota de nuez y sabor residual dulce.

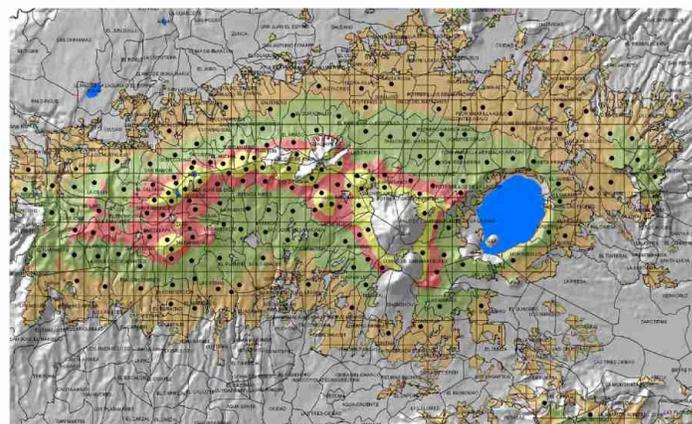
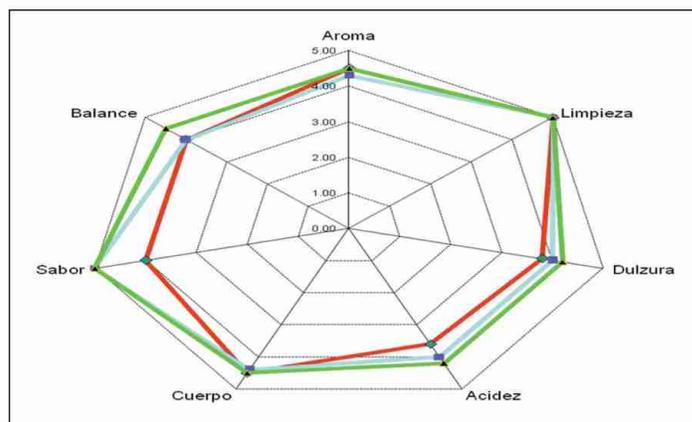
Estrato No. 2: (1101 a 1300 msnm) Café muy fragante expresivo en notas dulces y chocolate, acidez media muy brillante y balanceada con nota cítrica como un atributo.

Excelente cuerpo con nota cremosa, sabor dulce, chocolate, en algunos casos con sabor a miel y caramelo como atributos.

Estrato No 3: (1301 msnm a mas) Café muy fragante con notas dulces de excelente aroma con notas de chocolate, cítricas y florales, acidez de mediana a alta intensidad con brillantez nota cítrica. Cuerpo cremoso, complejidad de sabores pero sobresale dulce, chocolate, floral, muy consistente de caliente a frío con persistencia de dulzura. Esta información fue entregada a cada caficultor que proporciono su muestra.

Perfil de Taza de las Muestras Analizadas por Sustrato. Primer Año de Caracterización

Cualidades	E1	E2	E3	
Aroma	4.50	4.30	4.50	0 DEFECTO
Limpieza	5.00	5.00	5.00	1 NO POSEE
Dulzura	3.80	4.00	4.20	2 POCO
Acidez	3.75	4.00	4.20	3 BUENO
Cuerpo	4.50	4.40	4.50	4 MUY BUENO
Sabor	4.20	4.60	4.65	5 EXCELENTE
Balance	4.00	4.00	4.50	



Sierra Apaneca-Illamatepec, El Salvador

- Órgano de Administración:

Con trabajo constante y en equipo, un aspecto importante de recalcar es el interés y las expectativas de muchos de los actores involucrados en los resultados del proyecto y el empoderamiento de parte de las instituciones



Primera Asamblea General de la DO, Café Apaneca – Ilamatepec, y Juramentación del Órgano de Administración

Se realizó la primera Asamblea General de los miembros de la DO, en septiembre de 2009, con la participación del 95% de los miembros inscritos, en donde se conformó y juramento a los miembros del Primer Órgano de Administración; y presentamos el logotipo de la DO.

- Certificado de Inscripción:

En mayo de 2009, se presentó solicitud de inscripción de la DO. Actualmente, ya es un hecho, pues en enero 2010, se hizo entrega oficial del certificado de la Primera Denominación de Origen del Café, de El Salvador; Café "Apaneca– Ilamatepec"; en acto presidido por el Director Ejecutivo del Centro Nacional de Registro -CNR-; Miembro de Junta Directiva de PROCAFE; Presidente del Órgano de Administración de la DO; y Directora

Ejecutiva del Consejo Salvadoreño del Café. Nuestro logotipo de la DO, Café Apaneca-Ilamatepec, fue aprobado por los miembros de la DO, y registrado y aprobado por la Dirección de Propiedad Intelectual de nuestro país.



- Documentos:

Se encuentran en consulta, revisión y consenso, los documentos técnicos de soporte (manuales, protocolos, reglamentos de uso y otros), pertinentes para el uso, funcionamiento y manejo de la DO Café Apaneca – Ilamatepec. Se realizó el levantamiento de un inventario de beneficiarios de la zona, y de aquellos interesados en formar parte de la DO, actualmente trabajamos en la norma, protocolos, y políticas de registro de incorporación oficial a los beneficiadores/exportadores de la zona.

El grupo miembro de la DO piloto, cuenta con 298 productores y seguirá creciendo dado el interés mostrado en la zona; se cuenta con cooperativas del sector eformado, con cooperativas privadas de pequeños productores, así como pequeños y medianos productores de la zona. La participación de los mismos es voluntaria, y este proyecto si bien es cierto se impulsa en la zona de Apaneca–Ilamatepec, es un proyecto que está dejando establecidas las bases para que cualquier grupo o sector, con cualidades específicas y muy propias, pueda iniciar su Denominación de Origen; tal el caso de dos zonas cafetaleras mas que han presentado solicitud a PROCAFE para iniciar el proceso. Seguimos trabajando estrechamente con el personal técnico de las instituciones públicas y privadas con el afán de no perder el interés en el tema y la disponibilidad de apoyo y acompañamiento del proyecto en nuestro país, además del trabajo constante

y en equipo con nuestro Órgano de Administración, quienes han tomado su rol y su función con la importancia, seriedad y entrega en busca del desarrollo exitoso de nuestro Denominación de Origen.

- Fortalecimiento Institucional:

En fortalecimiento institucional para el uso y beneficio del sector cafetalero y en busca de proveer a las instituciones con equipo que ayude a respaldar y sustentar el proyecto de DO/IG en los países de Centro América; en lo que respecta a El Salvador, se entregó equipo para los laboratorios de catación y trazabilidad a PROCAFE y CSC, a través de IICA/PROMECAFE, con financiamiento de AECID. Se brindó apoyo logístico y de apertura con toda la cadena productiva del café nacional, a la Fundación ETEA, institución contratada por PROMECAFE para realizar el estudio de mercado con el que se apoyara al proyecto de DO/IG de la región centroamericana.

● Conclusión

Partiendo de ninguna iniciativa previa sobre el tema DO/IG en el país, el proyecto arrancó con ninguna experiencia en el sector; a la fecha se han obtenido logros importantes y se avanza exitosamente. Se tiene una ruta bien trazada, objetivos claros, un empoderamiento interinstitucional, de la cadena productiva del café y de los miembros de la DO, Café Apaneca–Ilamatepec; sumado a ello el apoyo institucional tanto técnico como administrativo de las instituciones responsables de la ejecución, PROCAFE y el apoyo del CSC, que cuentan con las bases técnicas, formadas por PROMECAFE, como parte del proceso.

Ha sido fundamental el apoyo de la Dirección del Registro de la Propiedad Intelectual, de la Presidencia del Centro Nacional del Registro -CNR-, del Ministerio de Agricultura y Ganadería, del Ministerio de Economía, CONACYT, Cooperativas del sector reformado y Cooperativas privadas de caficultores, Beneficiadores/exportadores y Productores independientes; unidos para obtener la primera DO en El Salvador. Este trabajo demanda de acciones coordinadas entre diferentes actores de la cadena del café, instituciones involucradas y otras como PROMECAFE. El apoyo técnico y administrativo, permitirá avanzar con fluidez en estas acciones nacionales, que buscan la diferenciación y valorización del café de la zona definida para la DO.

Actores involucrados destacan la importancia de la Denominación de Origen para El Salvador; ya que PROCAFE, forma parte del Programa Regional de Calidad del Café Vinculada a su Origen, coordinado por PROMECAFE, con apoyo de la AECID y el BID/FOMIN. Una DO de café salvadoreño, reconocida internacionalmente, puede ser la llave para importantes mercados, y constituirse en una herramienta clave en el desarrollo económico para nuestros productores. Con el certificado oficial de inscripción de la primera Denominación de Origen del Café, de El Salvador, Café “Apaneca–Ilamatepec”; entregado por el Director Ejecutivo del CNR a PROCAFE; se concluye una fase legal importante en este proceso y se ve cumplido el esfuerzo que quedará grabado en la historia de la caficultura de El Salvador.

Parte del éxito obtenido ha sido el contacto constante y mantener informados a los productores, además de capacitarlos sobre obligaciones y responsabilidades que implica formar parte de la DO. Existen definidas acciones a desarrollar en el corto plazo, enmarcadas en el plan general del programa, las cuales han sido consensuadas y aprobadas por los miembros de la cadena del café de la DO de El Salvador: - Continuaremos con el tercer año de la caracterización de los cafés y de la zona; - Continuaremos la sociabilización y capacitación a los actores de la cadena del café y miembros de la sociedad civil, buscando la sostenibilidad del órgano de administración; - Aprovechando los resultados del estudio de mercadeo en países de Europa, implementar una estrategia país de promoción para abrir espacios comerciales y posicionar la DO; para ello, es importante buscar los mecanismos para inscribir internacionalmente la Denominación de Origen, Café Apaneca–Ilamatepec.



PROYECTO REGIONAL: INDICACIONES GEOGRÁFICAS PARA LA EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS. AVANCES EN GUATEMALA

Beatriz Moreno

Coordinadora Nacional, Programa de Calidad del Café
ANACAFE-PROMECAFE

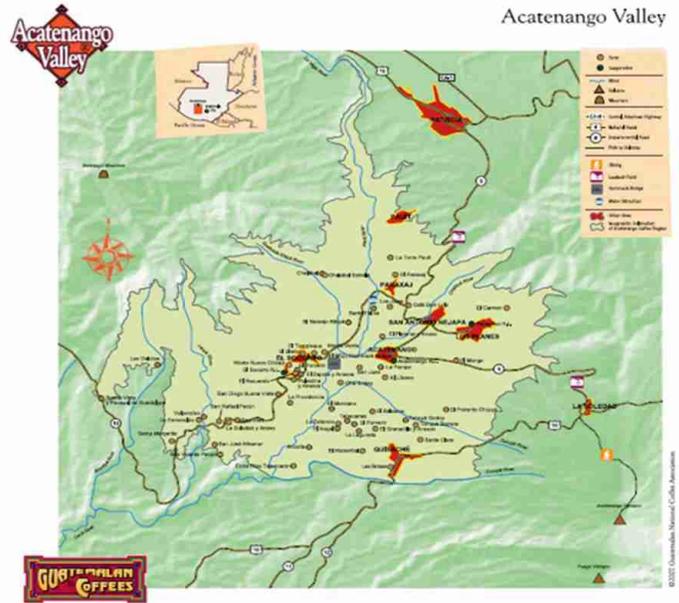
● Introducción

La Asociación Nacional del Café -ANACAFE-, como miembro del Programa Cooperativo Regional para el Desarrollo Tecnológico y Modernización de la Caficultura -PROMECAFE-, es parte del Programa Regional de Calidad del Café, y sus proyectos: Protección de la Calidad de Café Vinculado a su Origen, apoyo AECID, e Indicaciones Geográficas para la Exportación de Alimentos, apoyo BID-FOMIN.

En el caso de Guatemala, ANACAFE ha implementado, desde hace quince años, una estrategia de promoción de los Cafés de Guatemala, los cuales se han posicionado por su calidad alrededor del mundo. Esta calidad ha sido reconocida por el mercado internacional dando un valor agregado por su calidad e identificación de origen.

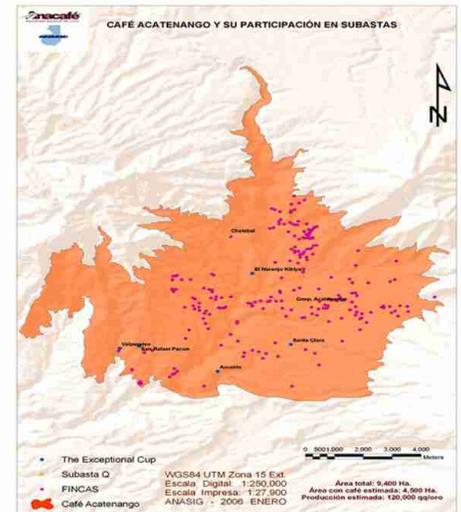


Para la selección de la zona piloto se revisó el avance de las actividades realizadas en la regionalización, Geoposicionamiento de las unidades productivas de café, establecimiento de mecanismos de control y la caracterización de todas las zonas cafetaleras definidas por ANACAFE. Las zonas caracterizadas se sometieron a un proceso de selección en el que se tomaron en cuenta criterios como: reglamentación, emisión de certificados de calidad, organización legal de los caficultores, caracterización de taza, mecanismos de control establecidos, mapas de: delimitación de la zona, área con producción de café, de suelos, de vías de acceso, de clima y de reservas naturales privadas, entre otros. Como resultado de dicha evaluación se seleccionó la zona de Acatenango para desarrollar este proyecto.



Caracterización de la zona

- **Área cafetalera:** 4,848 Ha
- **Producción:** 84,000 qq Oro
- **Altitud:** Plantaciones arriba de los 1300 msnm (4264 pies).



De acuerdo al objetivo del proyecto, se espera alcanzar e incrementar la rentabilidad de la actividad productiva, empresarial y comercial, mediante la diferenciación del café por el origen y el reconocimiento de la calidad.

Según lo anterior, para ANACAFE es importante impulsar este tipo de proyectos, ya que responden a las líneas de trabajo plasmadas en el Plan de Competitividad de la Caficultura. Enmarcados en dicho Plan, ANACAFE ha desarrollado diversas acciones que servirán de plataforma para la ejecución del presente proyecto, como la estrategia promocional mencionada anteriormente, protección legal y la calidad de los Cafés de Guatemala.

● **Objetivos del documento**

1. Presentar los avances obtenidos en Guatemala en la ejecución del Proyecto Regional Indicaciones Geográficas para la Exportación de Alimentos
2. Divulgar a diferentes niveles el avance que han teniendo las estrategias y trabajos previos realizados por ANACAFE, en coordinación con los dos proyectos en ejecución con PROMECAFE; Calidad del Café Vinculado a su Origen e Indicaciones Geográficas para la Exportación de Alimentos.

● **Metodología de trabajo**

ANACAFE definió una estrategia para lograr a nivel nacional los objetivos del proyecto, la cual se ha desarrollado de la siguiente forma:

- **Regionalización**

Establecimiento de las zonas de producción de café por:

- Clima
- Suelo
- Caracterización de taza

- **Identificación Geográfica**

- Información de origen: trazabilidad/ transparencia

- **Denominación de Origen o Identificación Geográfica**

- Factores de procedimiento
- Factores técnicos

- **Valor Agregado**

Además, para ejecutar este proyecto, se ha utilizado la metodología participativa y voluntaria, lo que ha permitido fortalecer la organización local de los caficultores y que se apropien de la importancia del mismo.

Como parte del desarrollo, los caficultores de Acatenango deberán formar un Órgano de Administración, integrado por aquellas personas que voluntariamente quieran trabajar para promocionar y proteger el café de Acatenango.

Con el objetivo de garantizar los procesos de calidad para cafés con denominación de origen, se han formado las redes de especialistas, encargados del seguimiento de temas técnicos involucrados en el proceso. Estos grupos los integran miembros del personal técnico de ANACAFE y de los otros países beneficiarios del proyecto. A través de los mismos, se busca que los técnicos capacitados se conviertan en orientadores, para brindar acompañamiento y asesoría a los caficultores.

Parte del proceso de ejecución, es el apoyo institucional en la definición de requisitos y trámites necesarios ante el Registro de la Propiedad Intelectual para la denominación de origen del café de Acatenango.

También, se contará con un sistema de información geográfica y de trazabilidad, para garantizarle al consumidor final el origen del café y la calidad del mismo. Además, esto beneficiara a los caficultores con los diferenciales correspondientes al ser reconocidos por la calidad de origen.

● **Acciones y resultados obtenidos**

- Con el Programa Regional de Calidad del Café, se ha logrado el **fortalecimiento** del personal de ANACAFE, así como de los miembros y representantes de uno o más de los eslabones de la cadena del café, e instituciones estatales, esto con el fin de desarrollar procesos de reconocimiento de IG y/o DOIG en las zonas cafetaleras.
- Dentro de este marco, se cuenta con participantes activos de las distintas redes, **Red de Técnicos en Beneficiado**, quienes han colaborado en la elaboración del documento de Requerimientos

Mínimos en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para asegurar la calidad del café en la etapa de beneficiado, la cual ha sido consensuado y puesto en práctica en las distintas áreas de acción, a través de los distintos especialistas en post-cosecha que laboran en ANACAFE.

- **Red de Catadores**, quienes han colaborado en la elaboración de propuestas de Protocolo de Análisis de la Calidad del Café, usado en la ejecución de las pruebas de ensayo en los Laboratorios de Catación,
- **Red de Técnicos** quienes han desarrollado una propuesta de Normativa Técnica de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).

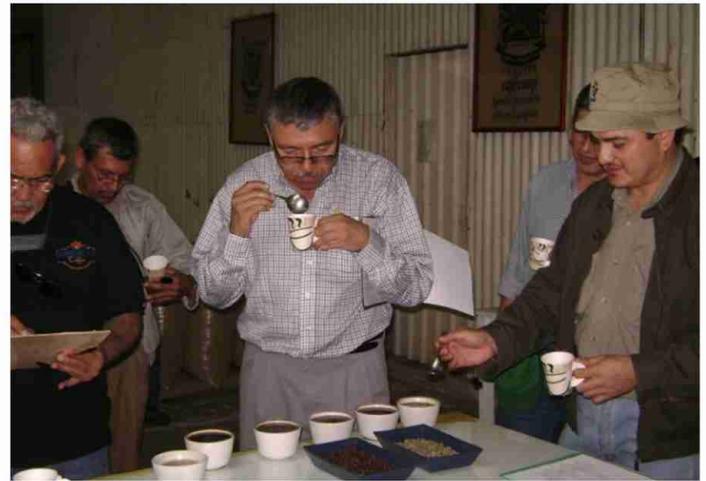
- **Red Legal** quienes han brindado asesoría Jurídica en las acciones pertinentes, y en coordinación con del recurso pertinente, monitoreo constantes de edictos y/o publicaciones referentes al tema. Así como la elaboración del diagnóstico legal regional.

- Recepción y seguimiento de cartas de solicitud de apoyo

Los documentos que estas Redes han desarrollado, servirán como referencia para la elaboración de reglamentos de uso y pliegos de condiciones a los futuros miembros del órgano de administración de la IG / DO.

● **Este fortalecimiento se ha dado por la asistencia a los siguientes talleres:**

TALLER	FECHA	PARTICIPANTES
I taller de la Red de Técnicos en Beneficiado, Ciclo 2009.	Del 8 al 12 de junio. San Salvador, Salvador.	Catador, del laboratorio de catación de ANACAFE
II taller de la Red de Técnicos en Beneficiado, Ciclo 2009.	Del 06 al 10 de julio. CICAFFE y varias plantas de beneficiado en Costa Rica.	Catador, del laboratorio de catación de ANACAFE
“Taller Desarrollo de una propuesta de normativa técnica de buenas prácticas agrícolas (BPA) para el cultivo de cafés en DO e IG”.	Del 22 al 24 de abril. San Salvador, Salvador.	Asesores técnicos de empresas cafetaleras
I Taller de la Red de Catadores	Del 01 al 05 de junio. San Salvador, Salvador.	Coordinación de laboratorio de catación de ANACAFE.
La Gestión, administración y sostenibilidad de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas en Café.	Del 22 al 26 de junio. Antigua Guatemala. Gira realizada a finca Entre Volcanes, en Antigua Guatemala.	Actores de la cadena del café con potencial para ser miembros de consejos reguladores de reconocimiento de DO/IG.
Metodología de análisis de datos biofísicos para la caracterización de las regiones cafetaleras con Do e Ig.	16 y 17 de abril. ANACAFE, Guatemala.	Estadísticas meteorológicas CEDICAFE/ANACAFE; Validación y transferencia de tecnología CEDICAFE/ANACAFE; Centro de investigaciones de café CEDICAFE/ANACAFE; Sistema de información geográfica GIS; Proyectos/Anacafe



A futuro se espera continuar con las siguientes actividades, para garantizar el reconocimiento de la DO/IG:

- Establecimiento y fortalecimiento del marco institucional y legal
- Diseño e implementación de IG Piloto
- Sistematización y Promoción

● **Conclusiones**

El equipo ejecutor de Guatemala ha concluido lo siguiente:

1. Es importante fortalecer la participación local de los caficultores, porque esto permite que exista empoderamiento del tema.
2. Se debe involucrar y capacitar el personal técnico relacionado con el desarrollo del proyecto, para que se apropien del tema.

● **Recomendaciones**

1. Involucrar desde el inicio del proyecto a representantes de la cadena productiva del café, para que sean parte activa.
2. Capacitación y acompañamiento en todo momento y proceso a el grupo solicitante por parte de institución cafetalera representante y conocedora de café ANACAFE
3. Generar, propuestas, actividades y resultado en conjunto, ANACAFE-Sector cafetalero.
4. Concientizar a todos los actores de la cadena productiva sobre las ventajas y compromisos que conlleva una indicación geográfica y una denominación de origen.

AVANCES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN EN EL OCCIDENTE DE HONDURAS

Hugo Henry Paz

Coordinador Nacional, Programa de Calidad del Café
IHCAFE-PROMECAFE

● Introducción

En Honduras el proyecto Indicaciones Geográficas para la Exportación de Agroalimentos es ejecutado por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) a través del Programa Cooperativo Regional para el Desarrollo Tecnológico y Modernización de la Caficultura (PROMECAFE) con el financiamiento del BID/FOMIN y en coordinación con el Instituto Hondureño del Café (IHCAFE). El fin del proyecto, es contribuir a la mejora de la competitividad del sector agroalimentario centroamericano a través del desarrollo de Indicación Geográfica (IG) para exportación. El propósito, es desarrollar esquemas de Indicación Geográfica (IG) para el café, que sean aplicables a otros productos agroalimentarios, y el objetivo a alcanzar, es incrementar la rentabilidad de la actividad productiva, empresarial y comercial, mediante la diferenciación del café por el origen y su calidad.

El presente informe presenta los avances del proyecto en la región del Occidente de Honduras, seleccionada como zona piloto por la institución del país, para el desarrollo de esquemas y mecanismos para una Denominación de Origen. Dicho documento presenta los avances relevantes que se han realizado en el marco del proyecto en aspectos legales, técnicos y organizativos.

● Objetivos

Presentar los avances del proyecto en el proceso de desarrollo de la Denominación de Origen (DO) del Occidente de Honduras, obtenidos en coordinación con el IHCAFE.

● Metodología

El desarrollo de las actividades en el marco del proyecto, se ha logrado gracias al trabajo en equipo coordinando con las instituciones estatales, ONG'S y privadas,

especialmente con el Instituto Hondureño del Café (IHCAFE) y grupos organizados de productores de café, así como con la Oficina Regional de PROMECAFE y redes de especialistas en Beneficiado y Catadores, se han realizado una serie de eventos como: talleres, charlas, giras, visitas, conferencias, reuniones participativas que nos han permitido capacitar, socializar y concientizar a los beneficiarios del proyecto, permitiendo el empoderamiento, así también ir elaborando actividades específicas, que son muy importantes para el desarrollo y registro de la DO. Muy importante ha sido la participación en eventos de ferias locales, elaboración de materiales divulgativos, y compartir información en materia de Denominación de Origen.

● Acciones y resultados obtenidos

I) Aspectos Legales:

- Con el propósito de Fortalecer y contribuir con el enriquecimiento de la Ley de Propiedad Industrial en materia de Denominación de Origen, se elaboró una propuesta del Marco Legal con todos los requerimientos en materia de DO según los acuerdos, requisitos y normativas europeas, en coordinación con el Instituto Hondureño del Café.
- Se ha impartido talleres, charlas y reuniones sobre aspectos legales en Denominación de Origen capacitando aproximadamente 60 personas, a nivel institucional y de los diferentes actores de la cadena del café, permitiendo un fortalecimiento institucional y de los participantes beneficiarios en la zona piloto.
- En el caso del Occidente de Honduras, por no tener un nombre en café que este reconocido o tenga fama, la red de especialistas en materia legal y la red de técnicos en DO, recomendaron iniciar con una Marca Colectiva, ya que las D O no se crean sino que se reconocen, por tal razón, en reunión de

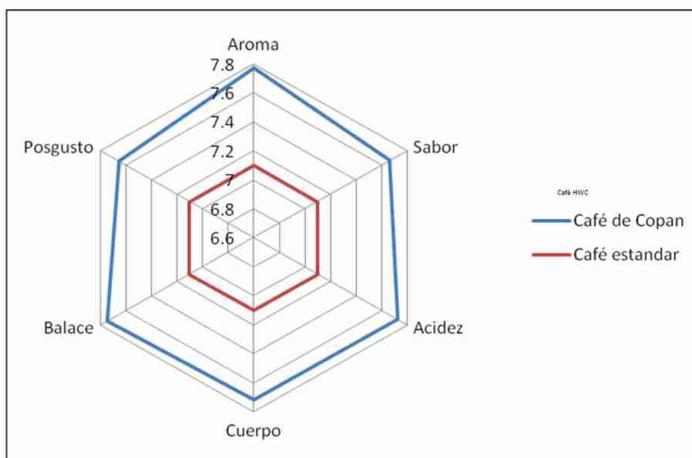
asamblea y en consenso con los diferentes actores de la cadena del café en la zona piloto, se definió en marzo 2010, el nombre y logotipo de la Marca Colectiva la que se denominó Honduran Western Coffee (HWC), cuyo registro legal está en trámites.



2) Aspectos Técnicos

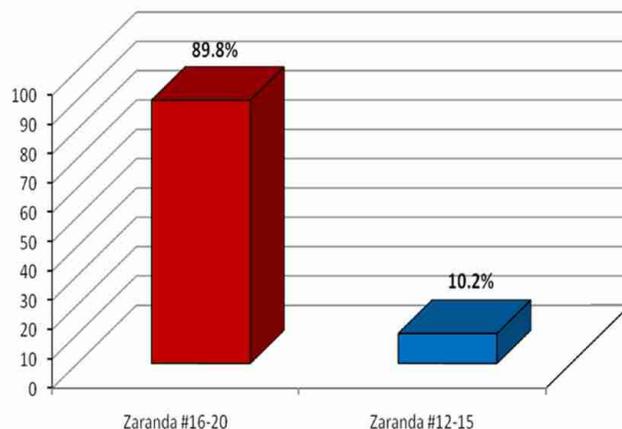
- Caracterización del Café de la zona piloto:

En coordinación con IHCAFE y redes de especialistas en Beneficiado y catación, se elaboró un protocolo de extracción y manejo de muestras de café, el que se ha implementado en el estudio de caracterización del café, donde el primer año cosecha 2008/2009 se extrajeron 525 muestras de café y este año cosecha 380 (Total 905). Obteniendo los siguientes resultados del análisis organoléptico: calificación promedio de 83% y en las diferentes características cuantitativas: Aroma 7.77, Sabor 7.66, acidez 7.73, cuerpo 7.72, Balance 7.74 y post-gusto 7.65, y las características cualitativas predominantes fueron cafés Achocolatados, caramelo, dulces, cítricos y cuerpo cremosos, buen balance. Ver gráfico:



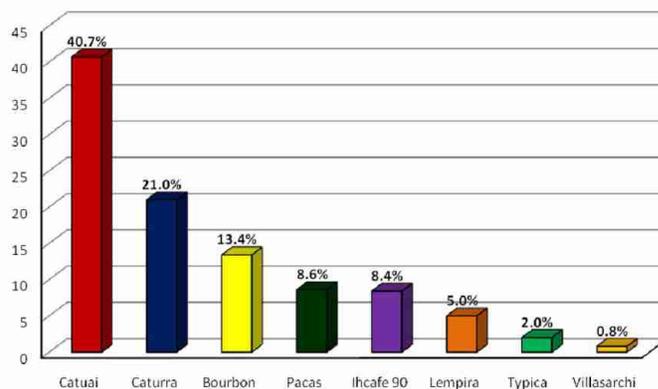
- Realización de análisis físico de las 525 muestras de café determinando los siguientes resultados: forma del grano (promedio de 91.9% convexo), granulometría (Tamaño) promedio de 89.77% zaranda #. 16-20 y rendimiento (promedio de 121.5 de pergamino seco a oro). En resumen se obtuvieron excelentes tamaño y rendimiento.

Gráfico 2. Tamaños del Grano



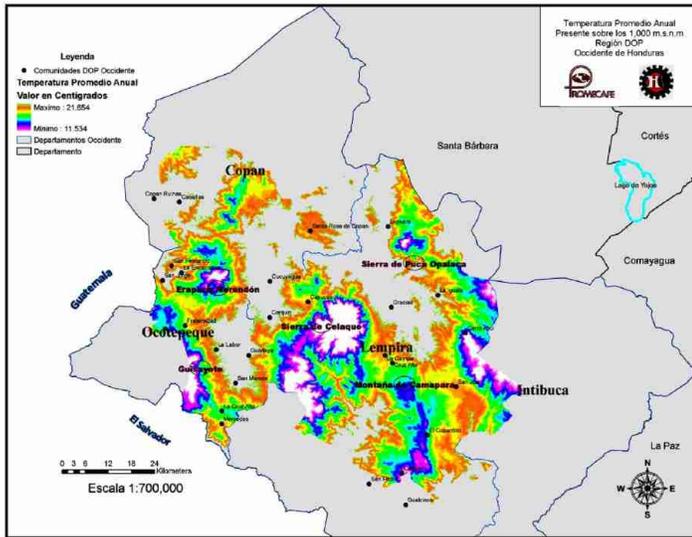
- Las variedades más representativas son las siguientes: Catuai, Caturra, Bourbon y Pacas, que son de origen Arábigo.

Variedades de café en la Region de Occidente



- Georeferenciación de la zona piloto:

Se han levantado un aproximado de 1000 puntos georeferenciados, en fincas de productores por encima de los 1000 msnm, para ello se elaboraron mapas preliminares de alturas (Macizos Montañosos), temperaturas y precipitación.



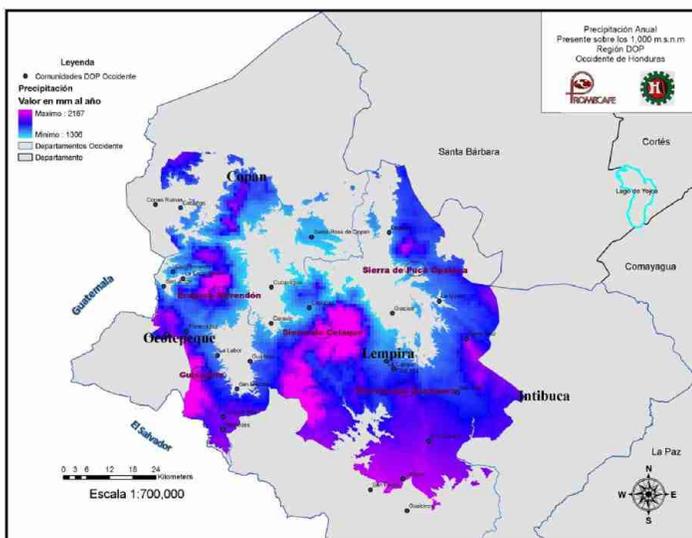
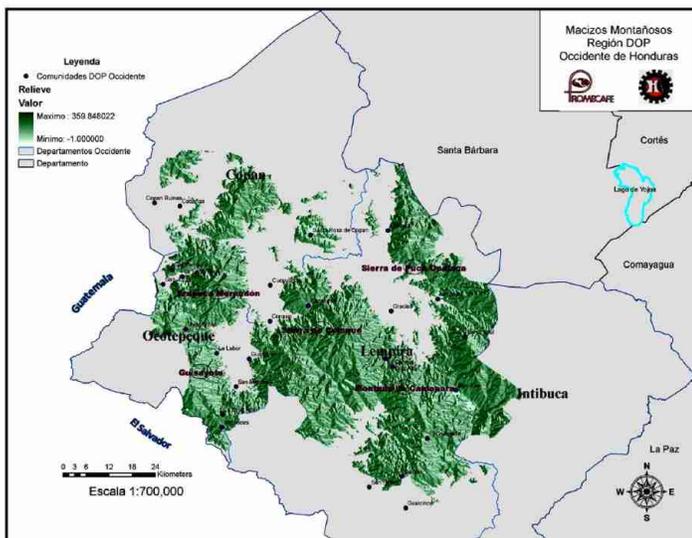
Se ha elaborado los siguientes documentos de **reglamento de uso y/o empleo**, control interno y normativa del café oro y/o verde, que son muy importantes para el desarrollo y funcionamiento de la Marca colectiva.

Sistema de información de trazabilidad: Se realizó una reunión de coordinación de trabajo y un taller sobre diagnóstico de trazabilidad con consultor especialista en el tema, para desarrollar prototipo e iniciar capacitaciones y validación, con el propósito de implementar y hacer funcionar un sistema de trazabilidad para la zona piloto en Honduras.

3) Aspectos Organizativos

Conformación y fortalecimiento del Órgano de gestión y equipo de auditoría:

Inicialmente se conformo un Comité de gestión temporal, que permitió desarrollar las actividades iniciales para el proyecto, sin embargo en marzo de 2010, se conformo la asociación Cafés del Occidente Hondureño y su respectiva Junta Directiva, dicha asociación nació con 38 integrantes, representando a los diferentes actores de la cadena del café. Actualmente está en proceso de legalización y trámite de personería jurídica.



En el proceso de **capacitación, socialización y concientización** en los aspectos legales, técnicos, organizativos y comerciales en Denominación de Origen, se han instruido a más de 800 personas

pertenecientes a los diferentes actores de la cadena del café y a instituciones afines al rubro, quienes mediante este proceso han adquirido y fortalecido conocimientos.

Efecto Multiplicador: Se han realizado una serie de capacitaciones por la red de especialistas en Beneficiado de café y catación, que han contribuido al fortalecimiento y concientización de los participantes de instituciones y de los diferentes actores de la cadena del café, enfocando las buenas prácticas, la calidad y el origen del producto.

Acreditación del Centro Nacional de Calidad del Café: La acreditación del laboratorio de catación del CNCC del IHCAFE, está en su última etapa, contando con su sistema de gestión y equipo de laboratorio completo, así como con su personal certificado, para ello el proyecto ha contribuido con capacitaciones del personal y equipamiento de acuerdo a lo exigido por la Entidad Costarricense de Acreditación (ECA).

● Conclusiones y Recomendaciones

Existe un avance muy sustancial e importante en el proyecto que se está desarrollando en Honduras, siendo una iniciativa muy prometedora y donde el mercado está teniendo mayor tendencia y el productor está motivado en ser participe principal.

Se ha definido preliminarmente el perfil general de taza (Sabor y aroma a Chocolate, caramelo, dulces, cítricos, cuerpo cremoso, buen balance) de la zona piloto y su delimitación preliminar, definiendo las fincas de café ubicadas por encima de 1,000 msnm, variedades predominantes Catuaí, Caturra, Bourbon y Pacas, cuyas temperaturas mínimas son de 11.53 y máximas de 21.65 oC, precipitación de 1306 a 2187 mm anuales.

El efecto multiplicador ha permitido fortalecer conocimientos y capacidades tanto a nivel de catadores como de técnicos y productores en beneficiado, así también ha permitido conformar un panel de catadores y la última fase de acreditación del Centro Nacional de Calidad del café. Se recomienda continuar con la capacitación y reuniones para seguir socializando, concientizando y consolidando a los diferentes actores de la cadena agroindustrial del café de la zona piloto. Así también continuar con efecto multiplicador de las redes apoyando la visión de país referente a la calidad del café.

Se conformo la asociación Cafés del occidente Hondureño y la Marca Colectiva Honduran Western Coffee (HWC), que permitirá dar a conocer el café de dicha región, mediante promoción y mercadeo, para su posicionamiento.

Continuar con el proceso de caracterización del café, tramites de registro legales para la asociación, la Marca colectiva y posteriormente completar el desarrollo de la DO Honduran Western Coffee. Continuar invitando catadores compradores, para dar a conocer el trabajo que se está realizando y que se sientan parte de este, y poder tener más oportunidad del reconocimiento de la marca y de la Denominación de Origen.



PROMECAFE / IHCAFE

XXII

Simposio Latinoamericano de Caficultura

Compitiendo con sostenibilidad:
“Café de origen y calidad en el siglo XXI”

San Pedro Sula, Honduras
1-3 septiembre 2010

