

# Boletín



Por el Desarrollo de la Caficultura Regional



No. 139 • Abril - Junio 2014

*Editorial*

**PROMECAFE/IICA**

## Responsables

Armando García  
Secretario Ejecutivo PROMECAFE

Armando García • Dulce Obín  
Edición Técnica

## Contenido

- Editorial
- Promecafé en marcha
- Panorama Internacional
- Ponencias

## Colaboradores

- Edgar Rojas, Adriana Madrigal  
ICAFFE, Costa Rica

El **Boletín PROMECAFE** se distribuye gratuitamente. Los interesados pueden dirigirse a: IICA/PROMECAFE Apdo. Postal #1815 Guatemala, Guatemala. Telefax: (502) 2471-3124 Tel.: (502) 2386-5915

*Busque el Boletín en nuestra página WEB*

[promecafe@iica.int](mailto:promecafe@iica.int)  
[www.promecafe.org](http://www.promecafe.org)

## y el Programa Regional de Calidad del Café

El Café, por su valor cultural, socio económico e histórico, es el producto ideal para iniciar el proceso de protección de la calidad por su origen a través de las Indicaciones Geográficas (IG) y Denominaciones de Origen (DO) que son una alternativa que permite revalorizar la identidad cultural local de los productores y a la vez proteger y difundir su origen centroamericano. Desde esta perspectiva PROMECAFE/IICA consideró importante iniciar este proceso porque: Promueve, internacionalmente, la calidad de los cafés Centroamericanos y Caribe; fomenta la mejora o el mantenimiento de los ingresos; favorece estrategias de acceso al mercado; mejora la información sobre orígenes para consumidores; y fortalece el desarrollo institucional y la asociatividad en el sector.

El Proyecto Indicaciones Geográficas para la Exportación de Agro alimentos, Financiado por el BID/FOMIN y ejecutado por PROMECAFE/IICA con el apoyo de las instituciones cafetaleras socias: ANACAFE, Guatemala; PROCAFE, El Salvador, e IHCAFE, Honduras, tiene el objetivo de Contribuir a la mejora de la competitividad del sector agroalimentario centroamericano, a través del desarrollo de indicaciones geográficas (IGs) y Denominaciones de Origen de café para la exportación, y que la experiencia pueda ser utilizada en otros agro alimentos de la región.

El proyecto inicio en el 2008 y ha finalizado exitosamente. El evento de cierre se llevó a cabo el 12 de mayo en ANACAFE, Guatemala, donde se dio a conocer los logros obtenidos en la implementación de las D.O e I.G de café que fueron impulsadas. 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 de diferenciación y competitividad para los café de regiones con condiciones naturales, cultura, tradición y formas únicas de hacer las cosas. Se obtuvieron logros significativos y de impacto para la región; se fortaleció la cadena productiva del café y dejo fortalecidas a las instituciones públicas y privadas de los países sobre el tema de las D.O e I.G para café y para otros productos agro alimentarios.

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 calidad del café, serán de utilidad en el diseño de 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 del sector público; el fortalecimiento de la capacidad instalada de los laboratorios de control de calidad y unidades de trazabilidad.

La implementación de IGs o DOs 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 es necesario establecer estrategias de sostenibilidad con aportes locales y de organismos internacionales, que permitan su funcionamiento mientras se posicionan adecuadamente en el mercado internacional para realizar negocios que permitan su sustentabilidad económica. PROMECAFE/IICA, continúan en esta labor.

## Sistema Regional de Alerta Temprana

PROMECAFE, continúa las acciones de diseño e implementación del Sistema Regional de Alerta Temprana, en el marco del “Programa integrado de combate a la roya del café y recuperación de la capacidad productiva en Centroamérica, Caribe y Perú, que lidera PROMECAFE/IICA, CAC, con apoyo de organismos regionales e internacionales de cooperación; aprobado por los Ministros del CAC en marzo del 2013.

El segundo taller regional se realizó en Costa Rica, el 20 y 21 de mayo, en coordinación con ICAFE; en el que participaron representantes de las instituciones encargadas de elaborar el Sistema: Institutos de café; MAG, CIRAD, CATIE, IICA y otros, así como personas claves de apoyo, entre organizaciones de productores, Investigadores nacionales y otros.

## Talleres Nacionales Proyecto FAO

El proyecto financiado por FAO: Fortalecimiento de capacidades de los países centroamericanos y República Dominicana para responder a la crisis del sector cafetalero causada por la roya del cafeto y prevenir epidemias futuras, que se ejecuta en el marco del Programa integrado de combate a la roya del café y recuperación de la capacidad productiva en Centroamérica y Caribe, realiza en coordinación con PROMECAFE, talleres nacionales en cada uno de los países de la región, para contribuir a la tarea de diseño del Sistema Regional de Alerta Temprana. Los talleres nacionales permiten un seguimiento complementario entre acciones regionales y nacionales facilitando intercambio de procesos y definición de ajustes futuros que puedan fortalecer las acciones en marcha y planificadas.

Tres talleres nacionales han sido realizados: En el Salvador el 18 de marzo; en República Dominicana, el 29 de abril y en Guatemala el 8 y 9 de mayo. El objetivo de estos talleres es coordinar con los actores nacionales las actividades del Proyecto en cada país, a través de conocer las prioridades del sector café y conocer los datos productivos y socioeconómicos del daño ocasionado por la Roya del Café en 2012-13 y 2014; además de establecer un acercamiento con las organizaciones nacionales para coordinar y conocer las acciones de los involucrados.



## Fortalecimiento Técnico en Jamaica

En seguimiento a las acciones del Programa regional de combate a la roya del café y recuperación de la capacidad productiva en Centroamérica y Caribe, que integra esfuerzos de diferentes organismos regionales e internacionales de cooperación, y como parte del programa de formación e intercambio de PROMECAFE en apoyo a los institutos socios; conjuntamente con el CIB, Jamaica y apoyo de PROCAFE, El Salvador, se realizó el 1 de mayo el **Seminario Taller Sobre Roya del Café** que tuvo el propósito de actualizar la información más importante sobre la enfermedad, revisar acciones conjuntas, principalmente en el marco del Proyecto de Mejoramiento Genético del Café y del Sistema Regional de Alerta Temprana.

Se presentó el informe de avance de las acciones del programa regional sobre roya del café y se conocieron acciones del trabajo sobre roya que realiza el CIB.



En el evento, participaron funcionarios del CIB, funcionarios de instituciones involucradas en la caficultura de Jamaica; productores y representantes de casas comerciales de productos para la caficultura. Los participantes manifestaron su complacencia por esta actividad que les ha permitido la actualización y el fortalecimiento en el tema de roya..

De esta forma, se ha dado respuesta a la solicitud del CIB, gracias al apoyo de Instituciones cafetaleras socias de PROMECAFE. Corresponde ahora mantener un protocolo de acciones de seguimiento, dentro de la acción estratégica de Jamaica en torno al manejo integrado de la roya del café y recuperación de la capacidad productiva de las plantaciones.

## Proyecto Indicaciones Geograficas para Exportacion de Agro Alimentos

El evento de cierre del Proyecto Indicaciones Geográficas para la Exportación de Agro alimentos, ejecutado por PROMECAFE/IICA y financiado por el BID/FOMIN, en apoyo a mejorar la competitividad del sector cafetalero a través de la diferenciación y posicionamiento del café buscando su rentabilidad productiva y comercial, se realizó el 12 de mayo en ANACAFE, Guatemala. Tuvo como objetivo dar a conocer los logros obtenidos en la implementación de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de café impulsadas por el Proyecto en Guatemala, El Salvador y Honduras.

En el evento participaron funcionarios del BID/FOMIN; representantes de las instituciones cafetaleras beneficiarias; catadores internacionales de la Cup of Excellence, organismos de cooperación internacional, representantes de entidades públicas, productores y miembros de los órganos de administración de las D.O. Los productores, presentaron los logros más importantes de la tres D.O del Proyecto; Generalidades de la sistematización y propuestas de sostenibilidad, entre otros. El



organismo financiero y los participantes manifestaron su complacencia por esta actividad que les ha permitido actualización y fortalecimiento en el tema de valorización de cafés especiales.

De esta forma, se ha realizado la rendición de cuentas del proyecto, gracias al apoyo de Instituciones cafetaleras socias de PROMECAFE. Corresponde ahora implementar acciones de seguimiento y sostenibilidad ambiental y económica de las D.O en torno a la calidad del café y su vínculo con el origen.



## Consejo Directivo de Promecafe se reúne en Perú

La Reunión del Consejo Directivo de PROMECAFE tuvo lugar en Perú el 29 de mayo. El acto inaugural fue presidido por: Ingeniero Nils Leporowski, Presidente del Consejo Directivo de PROMECAFE; Señor Anner Roman, Presidente de la JNC Perú; Ingeniero Juan Manuel Benitez, Ministro de Agricultura; y Doctor Armando García, Secretario Ejecutivo de PROMECAFE.

En la reunión, la Secretaria Ejecutiva presentó el trabajo realizado y los logros alcanzado en el primer semestre 2014, y una revisión de nuevas acciones de cooperación técnica a realizar en la región en el 2014. Fue presentado y aceptado, entre otros, el plan operativo para el 2014 del proyecto de Mejoramiento Genético con WCR, así como el Plan regional para el combate de la roya del café; que se implementa con acciones de mediano y largo plazo. Además, se apoya el seguimiento de las gestiones con organismos internacionales cooperantes en apoyo a la investigación y fortalecimiento institucional que se requiere para avanzar en los temas propuestos.



## Honduras, en La Presidencia del Consejo Directivo

En la reunión, se llevó a cabo la elección de Presidente, Vicepresidente y Vocal del Consejo Directivo de PROMECAFE para el período 2014-2015, cargos que recayeron en los representantes de Honduras, Jamaica y Panamá, respectivamente.

El Ingeniero René León-Gómez, al asumir el cargo, 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



Ingeniero René León-Gómez  
Presidente de PROMECAFE

## Otras Acciones de La Secretaria Ejecutiva

- Tercera Reunión de Gestión Institucional 2014 “Hacia un solo IICA orientado a resultados”

La tercera Reunión de Gestión Institucional 2014 “Hacia un solo IICA orientado a resultados” fue realizada del 16 al 20 de junio, 2014 en la sede central del IICA, Costa Rica. Fomentó la activa y entusiasta participación de todos los asistentes por medio de diversas metodologías diseñadas para cada una de las sesiones propuestas en la reunión, fomentando espacios de comunicación, integración y articulación institucional. Tuvo el objetivo general de lograr una mejor coordinación entre todas las instancias institucionales y mayor articulación en las acciones del IICA orientadas a resultados, en el marco del PMP 2014-2018.

Se socializó el nuevo modelo de cooperación técnica y su evolución hacia proyectos institucionales inter-ámbito e inter-tématicos, basados en el trabajo colaborativo y la articulación de acciones, y se brindaron orientaciones para la puesta en marcha del PMP 2014-2018, a partir de la formulación de los Proyectos Insignia, la actualización de las Estrategias en los países; y sobre la base de los lineamientos de las Acciones de Respuesta Rápida, los Proyectos con Financiamiento Externo y las iniciativas pre-inversión del Fondo de Cooperación Técnica.

Los resultados fueron importantes y se obtuvo una clara comprensión del PMP 2014-2018 y de los resultados a lograr en los próximos 4 años.



- Reunión del Consejo de Ministros de Centroamérica

En seguimiento a las acciones del Plan integrado de combate a la roya del café y recuperación de la capacidad productiva en Centroamérica y Caribe, que integre esfuerzos de diferentes organismos regionales e internacionales de cooperación, se participó en la reunión ordinaria del Consejo de Ministros de Centroamérica.

En compañía del Presidente de PROMECAFE y Director Ejecutivo de CODOCAFE, se presentó un resumen de PROMECAFE, funcionamiento, socios, logros y otros, además se presentó el informe final de logros en el desarrollo del plan regional de emergencia de roya en el 2013 y primer semestre del 2014; diferentes propuestas presentadas a organismos de cooperación internacional en apoyo al sector cafetalero regional, y propuesta de acciones para la continuidad del plan regional en el 2014 y 2015; así como el compromiso para la ejecución de las acciones propuestas. Además, se presentó una propuesta del proceso a seguir para elaboración de la Estrategia regional del desarrollo de la caficultura. El Consejo de Ministros, revisó la información presentada y recibió a satisfacción el informe presentado, ratificando su compromiso por continuar con el apoyo a las acciones en el marco del plan regional de roya 2014-2015.

## Información

### sobre el nuevo país miembro de PROMECAFE-PERÚ

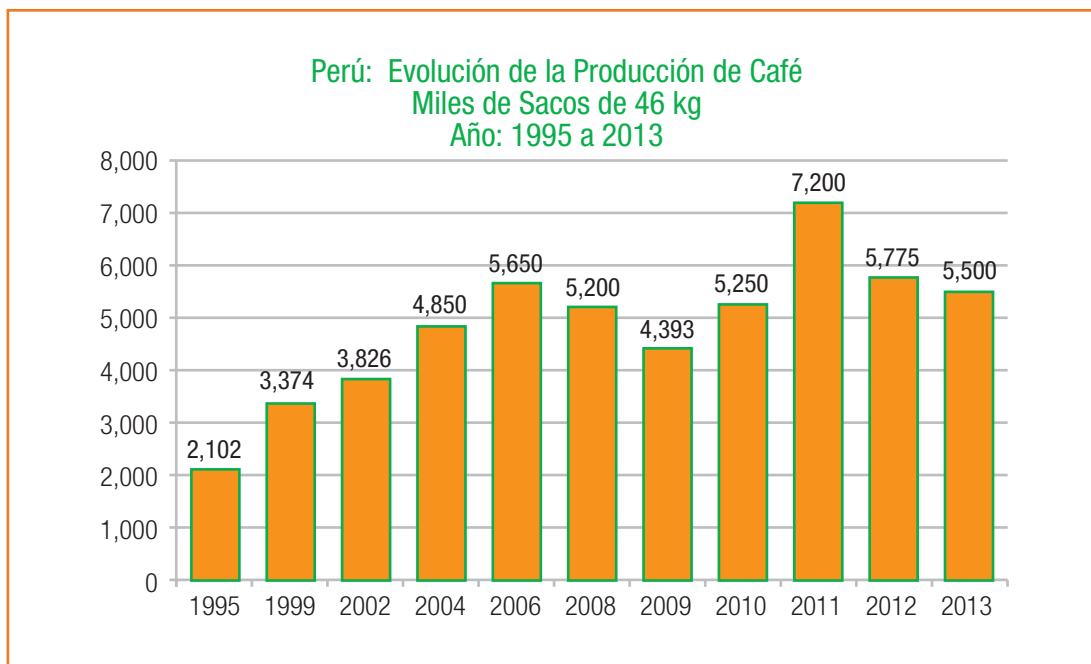
Edgar Rojas; Adriana Madrigal, ICAFE, Costa Rica

Perú es el nuevo miembro del Programa Cooperativo Regional para el Desarrollo Tecnológico y Modernización de la Caficultura (PROMECAFE), por lo tanto le damos la bienvenida dando un vistazo a su caficultura. Este país latinoamericano, es el octavo país productor de café en el mundo y el segundo dentro de los países miembros de PROMECAFE.

Los datos históricos registran la llegada de plantaciones de café a Lima en 1760 desde la ciudad de Guayaquil, pero recientes descubrimientos indican al distrito de Chinchao, como la zona donde comenzó a cultivarse el café en 1742; según las crónicas de viajeros que dan cuenta del arribo del café procedente de Ecuador.

A partir de 1850 colonos europeos promueven en la selva central el cultivo del café, al igual que la caña de azúcar, cacao y coca. El café encontró en los valles interandinos y selva alta del Perú un terreno propicio para florecerse; la altitud, el calor y la suficiente humedad de estas zonas hicieron que el café se posicionara a fin de satisfacer el creciente mercado local.

La exportación de café comenzó en Perú en 1880 por un valor de 12 mil libras esterlinas. Entonces el principal mercado era Alemania e Inglaterra, ampliándose con el paso de los años.

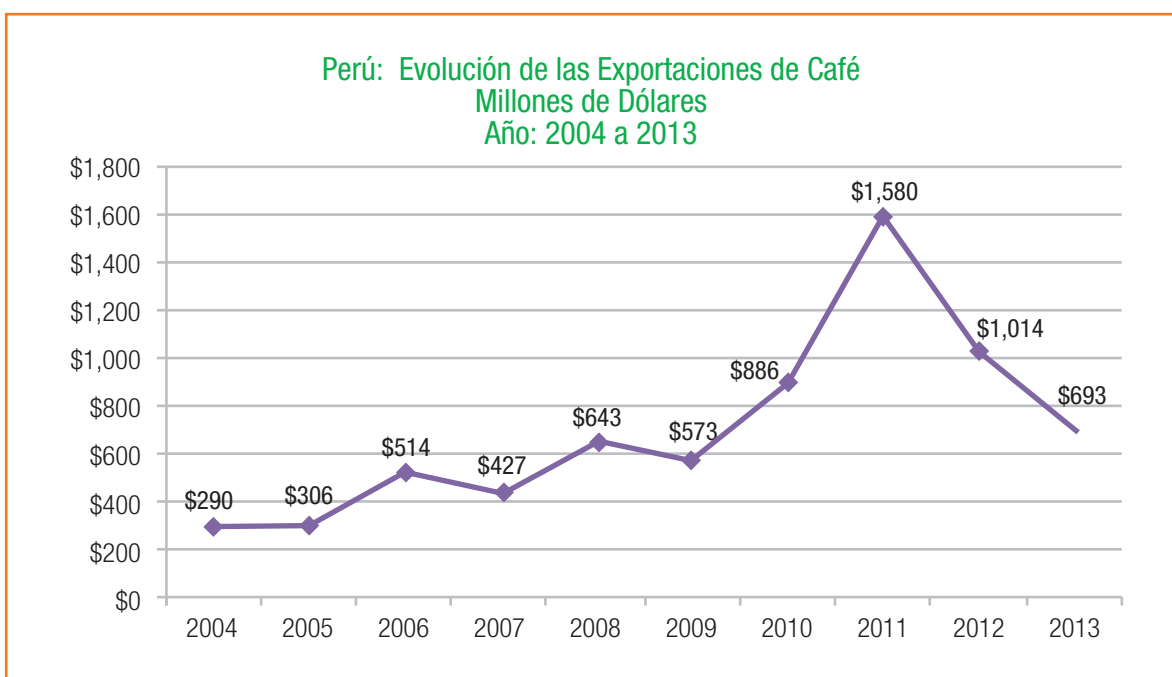


Actualmente la caficultura peruana se desarrolla en 10 regiones e involucra a 68 provincias y 338 distritos rurales. Se dedican a ella aproximadamente 223 mil familias productoras del aromático, de las cuales el 85% son pequeños productores con menos de 5 ha, el 14.5% produce hasta 100 ha y el restante 0.5% produce hasta 500 ha. La superficie sembrada con este cultivo es de 425 mil hectáreas.

En el 2013 se produjeron 5.5 millones de sacos de 46 kg de café oro que relacionado con el área sembrada significa una productividad promedio de 12.93 unidades de 46 kg por hectárea. Del total de la producción, se exportaron US\$ 693 millones, según la Junta Nacional del Café de Perú (JNC, 2014). Durante las dos últimas décadas éste ha sido el principal producto de agroexportación del país, lo que significa que ha generado más divisas que cualquier otro cultivo.

El principal país destino de exportación para el café peruano durante el año 2012 fue Alemania que representa el 34% del mercado, seguido por Estados Unidos de América (18%), Bélgica (13%) y Colombia (8%).

Más allá de su importancia económica, la producción cafetalera peruana cumple también un significativo rol social y ambiental para el país. En la selva alta genera la mayor cantidad de empleos y de ingresos, según indica la JNC en el país 2 millones de peruanos depende de la economía cafetalera.



En los últimos años el mercado solidario y orgánico ha adquirido una mayor importancia, por lo que para el Perú el desarrollo de este segmento de mercado de café con alguna diferenciación particular no ha sido la excepción.

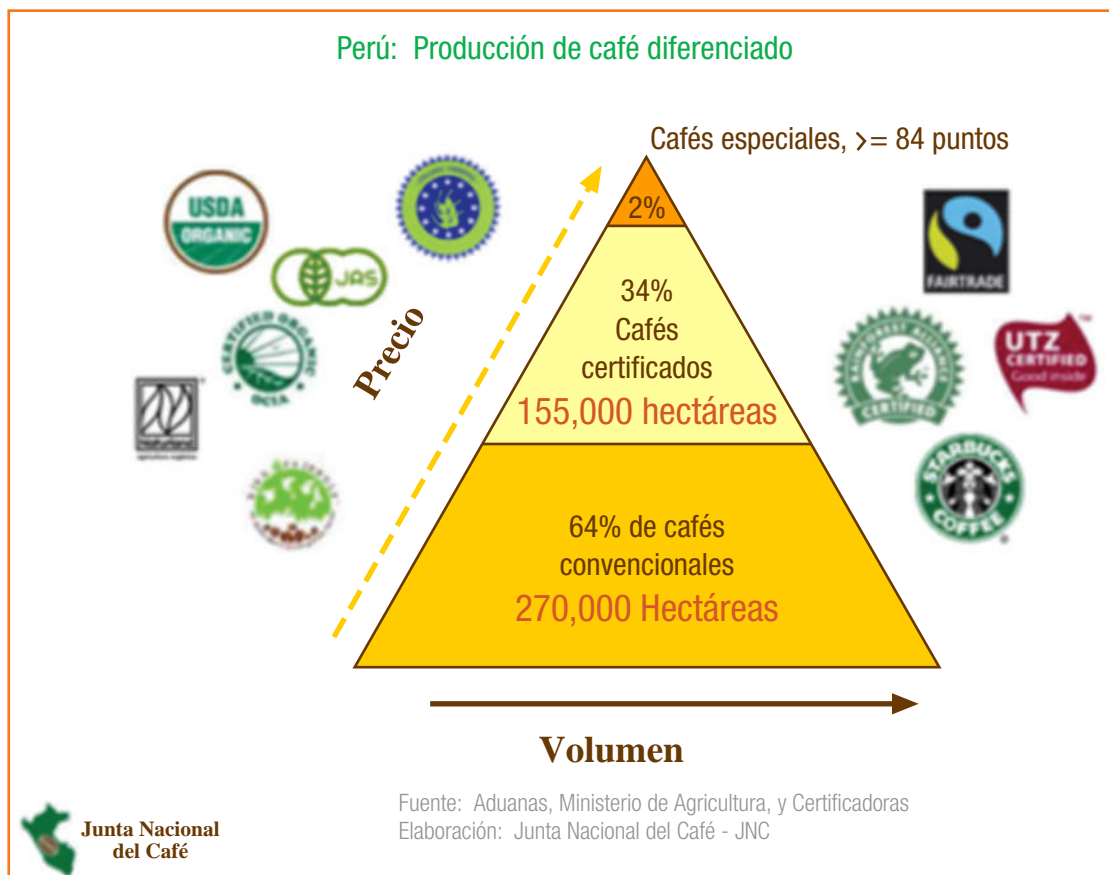
La articulación de este mercado de café ha sido un importante factor para la reactivación y el crecimiento de las organizaciones cafetaleras del país, así como para el posicionamiento del café en el mercado global. Actualmente un tercio de la superficie cafetalera cuenta con

al menos una certificación (155 mil hectáreas, 34%). La mayor fracción está representada por el café orgánico, seguido por el de comercio justo, los cafés sostenibles y los especiales (cafés gourmet). Hoy la mayoría de organizaciones manejan certificaciones múltiples y aunque esta se ha convertido en una importante estrategia de comercialización y competitividad, exige al mismo tiempo una mayor capacidad de gestión e inversión.

En relación al consumo de café de Perú, la historia indica en un artículo publicado en el diario El Mercurio Peruano el 10 de febrero de 1791, que el primer café de Lima fue abierto en 1771 por don Francisco Serio en la calle Santo Domingo, a muy pocos metros de Palacio de Gobierno y cerca de donde entonces estaba el antiguo local de la Universidad de San Marcos.

Actualmente el consumo nacional del país asciende a 600 gramos per cápita por año, lo que equivale a unos 391 mil sacos de 46 kg representando el 6.9% de la producción del año 2013.

Los peruanos en los últimos seis años han incrementado y cambiado sus hábitos de consumo en 200 gramos per cápita; debido al arribo de marcas extranjeras e inversión de cooperativas y empresas privadas en marcas nacionales y cafeterías. Además, de un aumento en el gusto de los consumidores locales por un café de más alta calidad.



## Proyecto Indicaciones Geográficas para la Exportación de Agro Alimentos: Síntesis de Acciones y Logros

Armando García, Secretario Ejecutivo PROMECAFE  
Rolando Dávila; Hugo Paz; Silvia de Rivera, Beatriz Moreno: Coordinadores del Proyecto

### I. ANTECEDENTE

#### PROMECAFE y el Programa regional de Calidad del Café

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) son una excelente alternativa sostenible.

El Café, por su valor cultural, socio económico e histórico, es el producto ideal para iniciar el proceso de protección de la calidad por su origen a través de las Indicaciones Geográficas (IG) y Denominaciones de Origen (DO) que son una excelente alternativa que permite revalorizar la identidad cultural local de los productores y a la vez proteger y difundir su origen. Desde esta perspectiva se consideró importante iniciar este proceso porque:

1. Promueve, internacionalmente, la calidad de los cafés Centroamericanos
2. Fomenta la mejora o el mantenimiento de los ingresos
3. Favorece estrategias de acceso al mercado

4. Mejora la información sobre orígenes para consumidores y,
5. Fortalece el desarrollo institucional y la asociatividad en el sector.

Con su implementación se ha contribuido al fortalecimiento y a la mejora de la competitividad del sector cafetalero centroamericano y del Caribe, como una estrategia de diferenciación, valorización, posicionamiento y protección de la calidad del café.

En el 2007 se inicia un proceso de fortalecimiento de la capacidad técnica de las Instituciones cafetaleras centroamericanas y Caribe, en torno a este tema. Dos proyectos regionales se ejecutaron, basados en cuatro áreas estratégicas:

- NORMATIVA TÉCNICA
- MARCO LEGAL
- CONTROL DE CALIDAD Y TRAZABILIDAD
- ACREDITACIÓN, CERTIFICACIÓN Y MERCADO DE LAS DO; IG.

Es importante reconocer que el apoyo de la AECID a través del Proyecto Regional de Protección de la Calidad del Café Vinculado con su Origen, sentó las bases para la implementación de este proceso. De este proyecto se

obtuvieron logros significativos y de impacto para la región; se fortaleció la capacidad de los organismos cafetaleros nacionales e instituciones estatales en el manejo de temas técnicos y legales; se crearon capacidades instaladas en personal técnico y cadena productiva del café sobre un tema que al inicio de este proyecto era desconocido para la región. Se cuenta ahora con 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 el acceso en el comercio de café de calidad, con protocolos regionales de buenas prácticas de producción y procesamiento post cosecha; protocolos de análisis de calidad, y laboratorios de análisis, equipados y acreditados internacionalmente.

## II. PROYECTO INDICACIONES GEOGRÁFICAS PARA EXPORTACIÓN DE AGROALIMENTOS

### Síntesis de Acciones y Logros

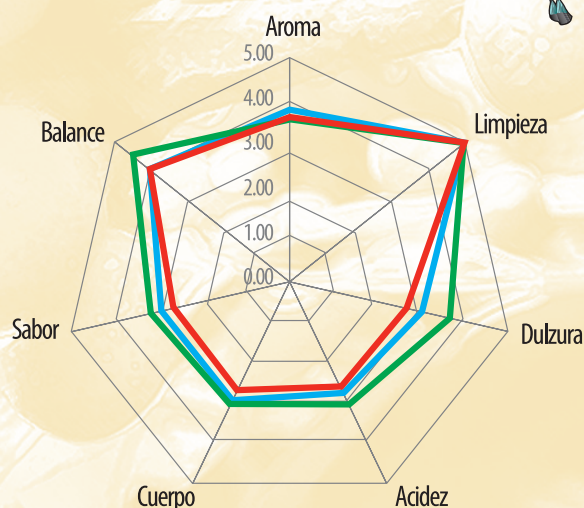
El Proyecto Indicaciones Geográficas para la Exportación de Agro alimentos, financiado por el BID/FOMIN y ejecutado por el IICA a través de PROMECAFE, con el apoyo de las instituciones cafetaleras socias: de ANACAFE, Guatemala; PROCAFE, El Salvador; e IHCAFE, Honduras, tuvo el objetivo de Contribuir a la mejora de la competitividad del sector agroalimentario centroamericano, a través del desarrollo de indicaciones geográficas (IGs) y Denominaciones de Origen de café para la exportación, y que la experiencia pueda ser utilizada en otros agro alimentos de la región.

Se han sintetizado los principales logros de la acción del proyecto, fruto del trabajo de especialistas y técnicos, tanto de los institutos cafetaleros socios, como de

organismos nacionales e internacionales cooperantes y de caficultores.

### 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 de muestras de tres, cosechas consecutivas, a partir de la cosecha 2009/2010, permitió la evaluación física y organoléptica, para conocer el perfil de taza específico del café. 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”.



En la vinculación del producto con el territorio, 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.

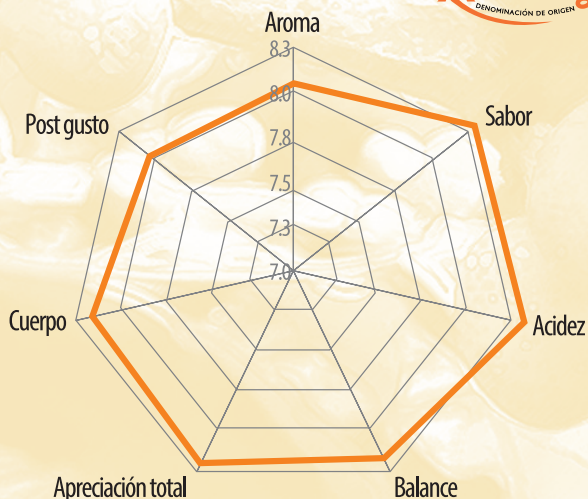


inciden en el balance de los componentes químicos del grano y en las características de la taza, desarrollando perfiles de aroma y sabor diferenciados. Además los factores históricos, sociales y culturales ejercen gran influencia en las buenas prácticas agrícolas y de proceso que repercuten directamente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



## 2. Denominación de Origen, Café Acatenango

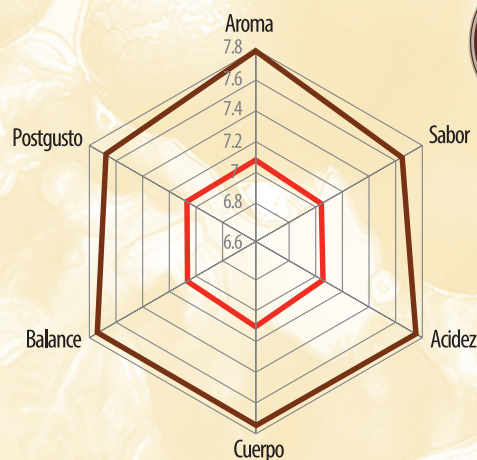
Los estudios de caracterización del Café de la DO Café Acatenango, dieron como resultado un café de excelente calidad, caracterizado por un aroma exquisito, acidez marcada y cuerpo limpio y balanceado.



El vínculo del producto con el territorio, demostró que las variables climáticas y las características del suelo

## 3. Indicación Geográfica Honduran Western Coffee's -HWC-

En el Occidente de Honduras, y como zona de influencia los macizos montañosos de Camapara-Congolón, Erapuca, Puca-Cangual y Güisayote. Los estudios de caracterización del Café en la zona piloto del macizo montañoso de Celaque, en el Occidente Hondureño, definieron el perfil organoléptico que presenta características de aroma y sabor a chocolate, cítrico, caramelo, fruta, floral, cuerpo cremoso y buen balance general.



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 °C, 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



## 4. Legislación Nacional

Se lograron 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 Ilamatepec e IG HWC, se logró el reconocimiento internacional a través del Acuerdo de Asociación de la Unión Europea y Centro América.

## 5. Documentos elaborados

Fueron elaborados los documentados normativos atinente a las DO e IG para café; los procedimientos productivos, agroindustriales y de mercadeo del café de los países de Centroamérica y el Caribe; Pliego de Condiciones, Normativa de Uso y Administración de la DO; protocolo regional de buenas prácticas asociadas a la producción y procesamiento post cosecha, un protocolo común de análisis de calidad del café, estudios histórico culturales entre otros

## 6. Capacitación a productores y técnicos

La formación del recurso humano, concientización y socialización, fue muy importante. Desde el inicio del proyecto se capacitaron más de 12,000, en los tres países, entre representantes de instituciones gubernamentales y no gubernamentales, técnicos de instituciones cafetaleras, productores de café y otros actores de la cadena agroindustrial del café.



Honduras



Guatemala



El Salvador

Los Consejos Reguladores y Órganos de administración actúan como el ente administrativo, que toma las decisiones técnicas, administrativas y de gestión de calidad, en beneficio de la DO. La organización y consolidación de los Órganos de Administración es importante para que este tipo de iniciativa funcione y sea sostenible. Así mismo el grado de conocimiento y conciencia que estos tengan permitirá su empoderamiento. En los tres países, el órgano de administración se encuentra operando.



**Órganos de administración de los tres países, en intercambio de experiencias**

## 7. Promoción y Mercadeo

Se implementó el Sistema de Información Geográfica para la Denominación de Origen Café; donde se almacenan y procesan los datos del café y de la Región delimitada y se generan los mapas de soporte para trabajos y registros que se requieren. Se buscó el reconocimiento y posicionamiento de las DO e IG del Proyecto en el mercado nacional e internacional, participando en actividades de promoción. La Feria de la SCAA, Boston Massachusetts, USA, 2013 y la feria de Cafés Especiales SCAA 2013, y la SCAE- Nice, Francia, 2013, fueron el escenario para el lanzamiento internacional de las DO; oportunidad de dar a conocer sus cafés, estableciendo contactos con compradores internacionales de cafés diferenciados.



## 8. Trazabilidad

Se integraron elementos actualizados de cumplimiento de normas internacionales de trazabilidad, desarrollando en cada país su propio sistema de trazabilidad apegándose a protocolos internacionales, 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

## 9. Sistematización

Se sistematizó la experiencia regional; 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. Se sistematizó e integro la experiencia local, 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. 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.

Páginas WEB: Para dar a conocer nacional e internacionalmente las DO e IG:

- [www.cafeapanecailamatepec.com](http://www.cafeapanecailamatepec.com), [www.cafeacatenango.com](http://www.cafeacatenango.com)
- [www.honduranwesterncoffees.com](http://www.honduranwesterncoffees.com) con su respectivo facebook y youtube

## Comentarios Finales

El Proyecto ha sido fundamental para que el tema de protección de la calidad del café por su origen sea visualizado 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. Se obtuvieron logros significativos y de impacto para la región; no solo se fortaleció la cadena productiva del café, sino que también dejó fortalecidas las instituciones públicas y privadas de los países sobre el tema de las D.O e I.G para café y para otros productos agro alimentarios.

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. Dos Denominaciones de Origen y una Indicación Geográfica fueron desarrolladas en este proyecto y se encuentran registradas y protegidas. 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 su funcionamiento, mientras se posicionan adecuadamente en el mercado para realizar negocios que permitan su sustentabilidad económica.

## Agradecimiento

PROMECAFE/IICA, agradece el apoyo de: el BID/FOMIN; el Comité de Dirección del Proyecto; la Unidad Técnica de Coordinación Regional; de los Coordinadores nacionales; del personal técnico de los institutos de café participantes, y especialmente de las organizaciones locales y caficultores de las tres zonas piloto atendidas por el proyecto en los tres países, quienes se apoderaron de la iniciativa, brindaron su experiencia, información valiosa y compartieron sus apuestas de desarrollo, enriqueciendo nuestra lectura y perspectiva.



*Por el desarrollo de la Caficultura Regional*

**Juntos controlaremos  
la Royá del Café**

