



INDICACIONES GEOGRAFICAS PARA LA EXPORTACION DE AGROALIMENTOS



**Iniciativa que promueve la
competitividad de la
caficultura en el Occidente
Hondureño**

Hugo Henry Paz
Septiembre 2010

INTRODUCCION



- ✓ El cultivo de café en Honduras es de los principales pilares socioeconómicos, generando divisas y empleo.
- ✓ La región de Occidente, es una de las mas importantes del país, por sus altos índices de producción y desarrollo organizativo. contribuyendo con más de 1.5 millones de quintales y mas de 22,538 productores.

-
- ✓ Dicha región cuenta con excelentes condiciones agroclimáticas y socioeconómicas, para la producción de cafés con características únicas vinculados al origen, ideales para el desarrollo de una IG/DO.
 - ✓ Debido a dicho potencial, la región fue seleccionada como zona piloto por las autoridades del IHCAFE, para desarrollar una IG/DO, dentro del marco del Proyecto Indicaciones Geográficas para la Exportación de Agroalimentos, financiado por el BID/FOMIN y ejecutado por PROMECAFE.

Conceptos de DO e IG

Nombre geográfico de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales de un país, que sirve para designar un producto agrícola o un producto alimenticio - Originario de dicha región, de dicho lugar determinado o de dicho país:

DO

Cuya calidad o características se deban fundamentalmente o exclusivamente al medio geográfico con sus factores naturales y humanos.

IG

Que posea una calidad determinada, una reputación u otra característica que pueda atribuirse a dicho origen geográfico.

FIN



- ✓ Contribuir a la mejora de la **competitividad** del sector agroalimentario de Honduras a través del desarrollo de DO/IG.

PROPOSITO

- Desarrollar instrumentos para el reconocimiento de DO y/o IG, permitiendo **mejorar las oportunidades de mercado** de café para Honduras, y que sirva de base para su aplicación a otros productos agroalimentarios en el país.

OBJETIVO



- Incrementar la **rentabilidad de la actividad productiva, empresarial y comercial**, mediante la diferenciación del café por el origen y calidad.

COMPONENTES

- ❑ **Componente I**: Establecer y fortalecer el marco: Institucional y legal de la DO/IG.
- ❑ **Componente II**: Implementar y desarrollar mecanismos técnicos y de la DO/IG en la zona de Occidente.
- ❑ **Componente III**: Sistematizar y divulgar la experiencia de reconocimiento de la DO/IG de la zona de Occidente.
- ❑ **Componente IV**: Acreditación de Laboratorio de Análisis de Café.
- ❑ **Componente V**: Control de calidad y Trazabilidad

COMPONENTE I-Fortalecimiento del Marco Legal e Institucional



- Mediante un diagnóstico de análisis de las políticas de Estado, Leyes y Reglamentos sobre el registro, la protección de la DO/IG y normativas complementarias, se elaboró:
 - **propuesta de fortalecimiento del Marco Legal en Materia de DO/IG** (Ley de Propiedad Industrial) en coordinación con IHCAFE y el Instituto de Propiedad Intelectual. La que esta en proceso de socialización y consolidación.

Ejecución de programa de capacitación en temas legales de la DO/IG.

- Se realizaron dos capacitación de **socialización** de propuesta de **Marco Legal en DO/IG**, dirigida al sector público gubernamental y a organizaciones e instituciones cafetaleras.
- También se han realizado capacitaciones en **aspectos legales** sobre DO/IG, donde se ha contribuido con la formación de recurso humano institucional, en total se ha capacitado a mas de 60 personas a nivel institucional, de productores y comercializadores.

Capacitación en temas legales de la DO/IG.



RESULTADOS

1. PROPUESTA DEL MARCO LEGAL.
2. SOCIALIZACION DE MARCO LEGAL.
3. FORMACION DE RECURSO HUMANO, CAPACITANDO MAS DE 60 PERSONAS.

COMPONENTE II- Desarrollar Mecanismos técnicos y de DO/IG



2.1. Analizar las zonas potenciales y seleccionar la DO/IG piloto.

- Se hizo **análisis y selección** por IHCAFE, seleccionando la zona de Occidente de Honduras que comprende los Departamentos de: Copán, Lempira, Ocotepeque y la parte oeste de Intibucá y Santa Bárbara, así como un **documento de factibilidad**.
- Zona núcleo: **Celaque**.
- Zona de extensión: **Merendón, Camapara, Puca y Güisayote**.
- Productores de Occidente: **22,538**
- Producción: **1,528,658 qq oro**

COMPONENTE II- Desarrollar Mecanismos técnicos y de DO/IG

2.2. Caracterización del producto de las zona de Occidente y analizar los factores que la afectan.

COMPONENTE II- Desarrollar Mecanismos técnicos y de DO/IG



Se elaboro Protocolo y Extracción y manejo de muestras de café para caracterización del producto de la zona de Occidente (Se extrajeron **905** muestras en dos cosechas).



Resultados de Análisis Físico de 905 muestras de café

Gráfico 1. Formas del Grano

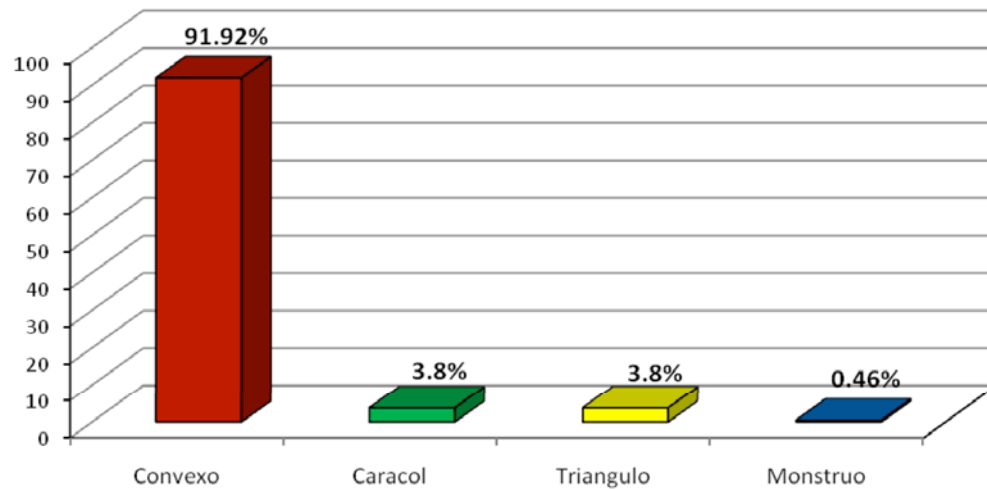
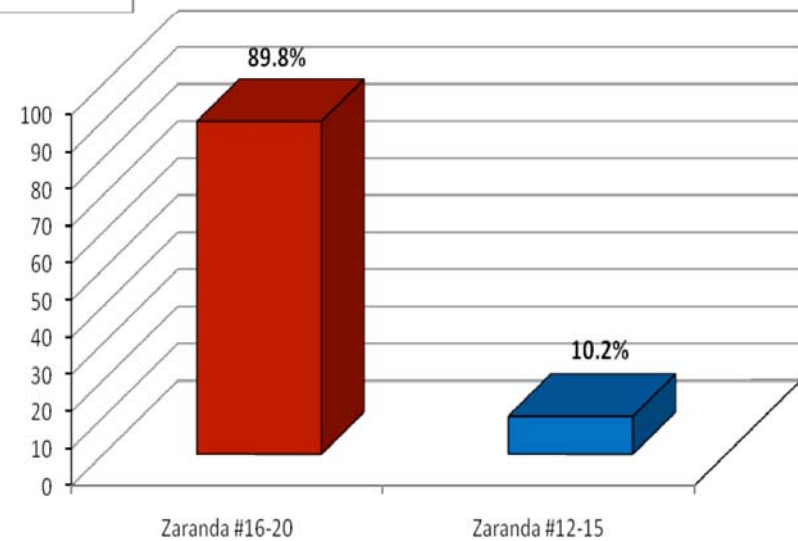


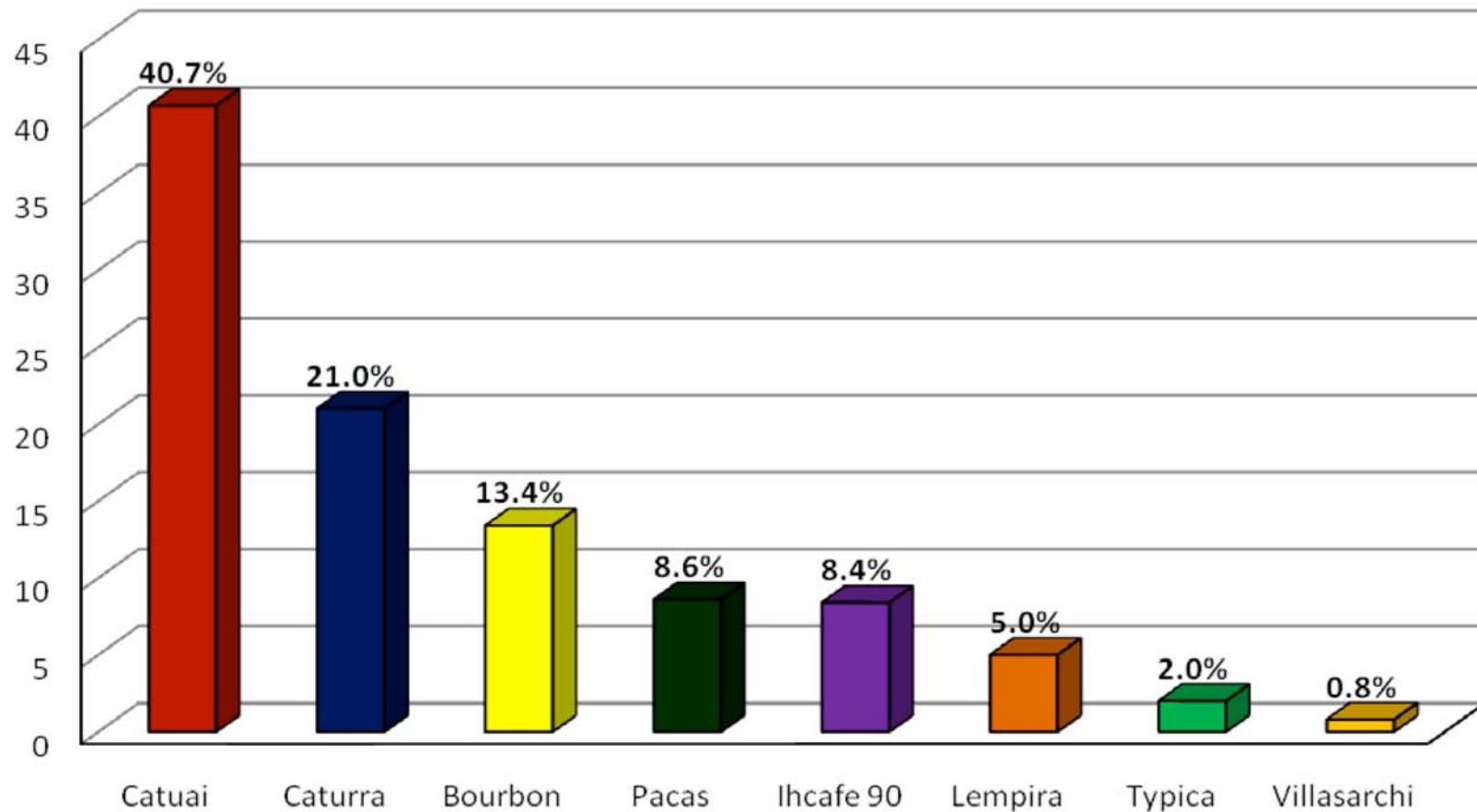
Gráfico 2. Tamaños del Grano



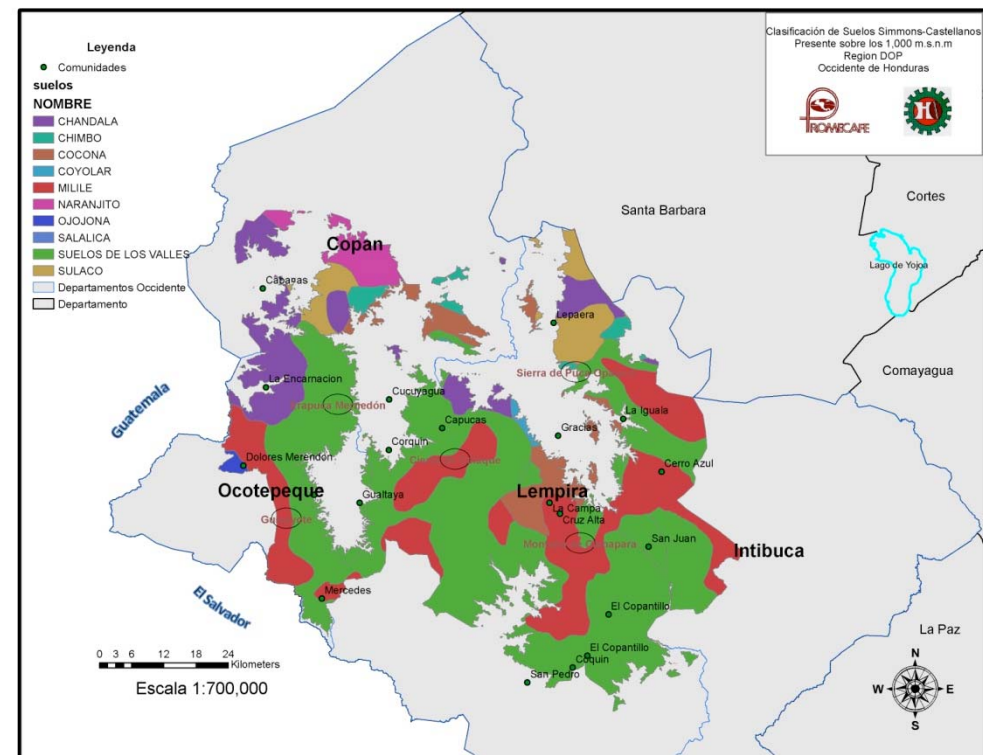
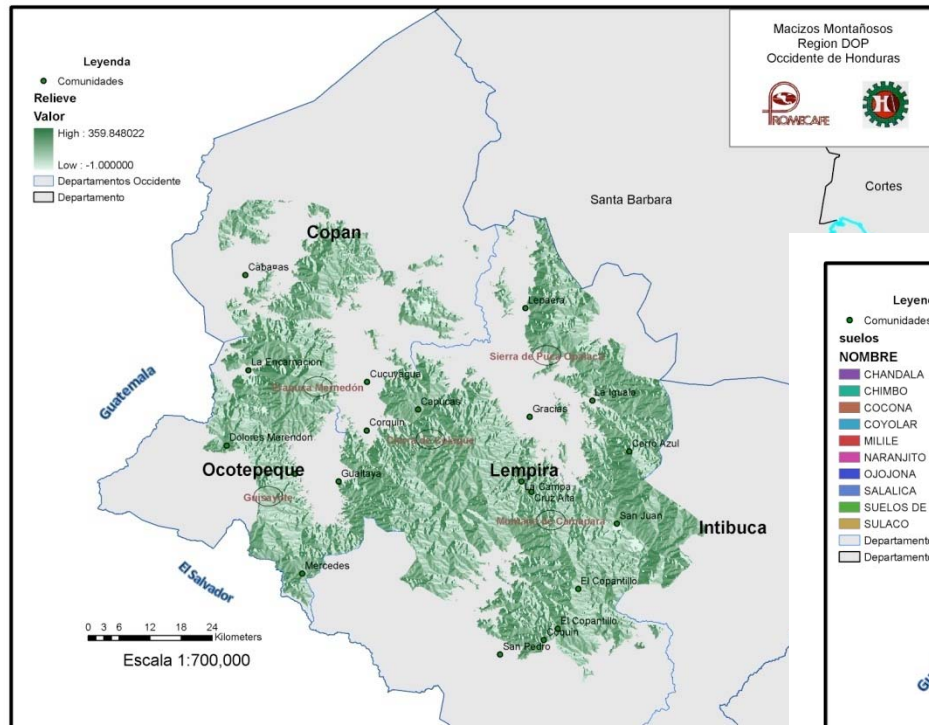
Variedades



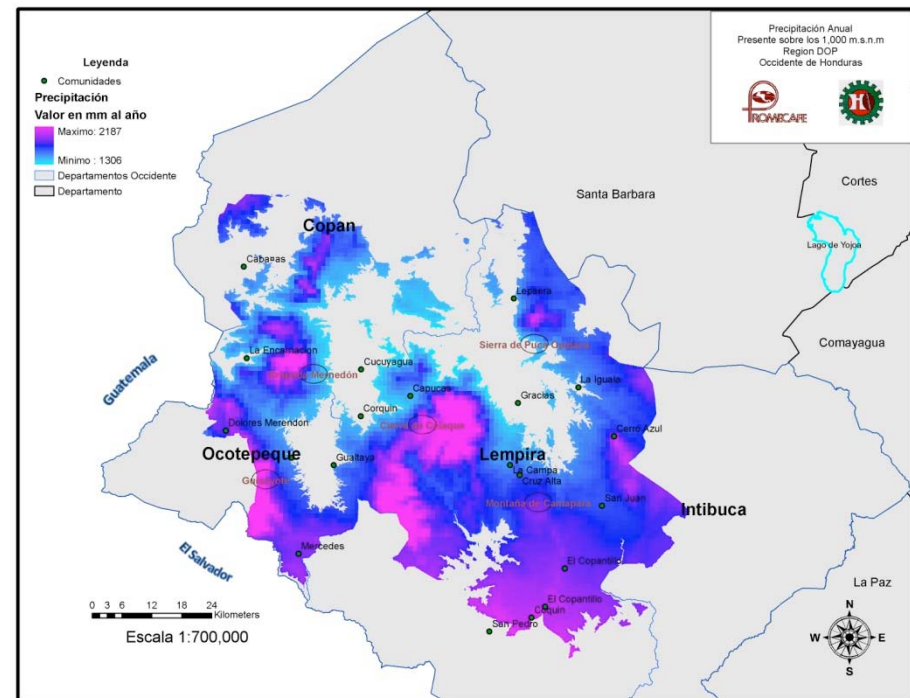
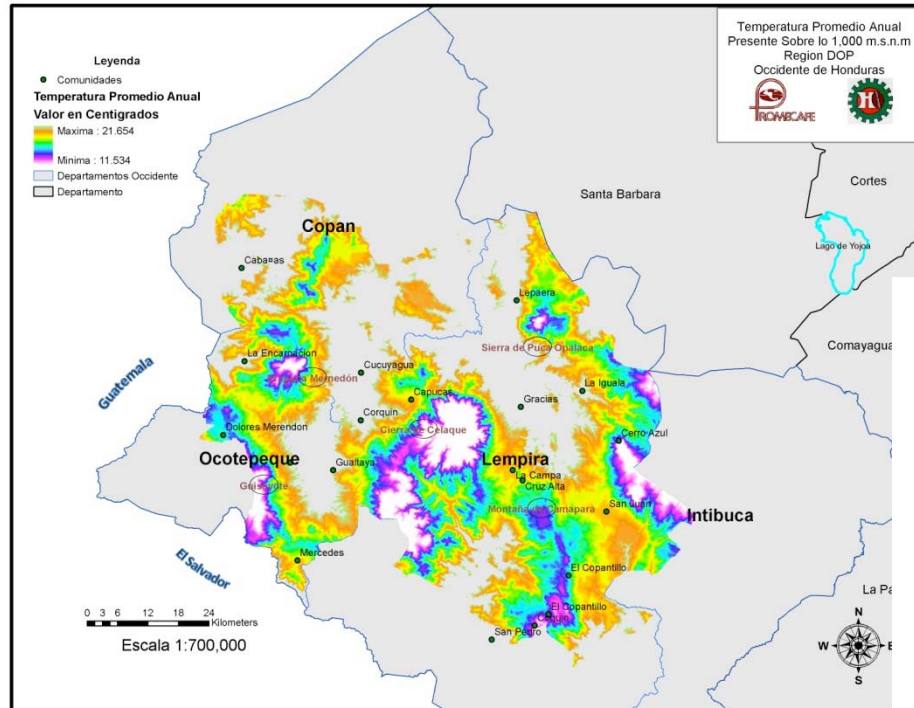
Variedades de cafe en la Region de Occidente



Condiciones de Altitud y Suelos



Condiciones Climáticas



Catación de 905 muestras de café (Análisis Organoléptico)

Se utilizó un panel de 10 catadores, debidamente calibrados, que forman parte del panel de catadores del CNCC.



Perfil Promedio General



- Año 2009: Aroma y sabor Chocolate, dulce, caramelo, cítrico, fruta, cuerpo cremoso, café bien balanceado.

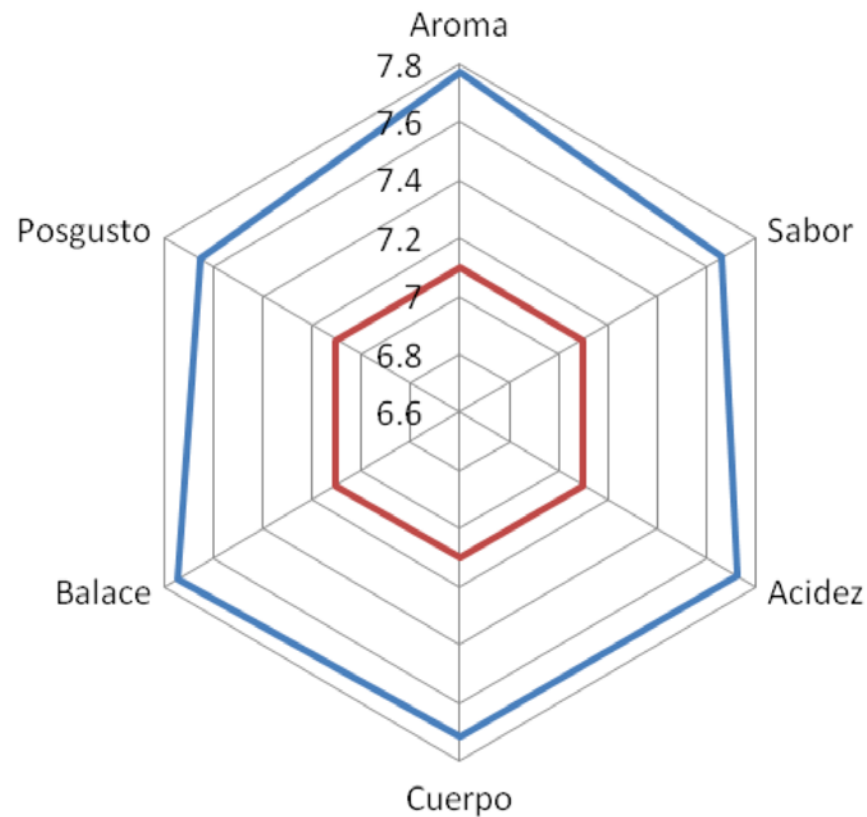
Nota promedio: **83.0**

- Año 2010: fragancias y Aroma Chocolate, caramelo, fruta y dulce, sabor chocolate, cítrico, fruta, caramelo y floral cuerpo suave y cremoso, acidez suave y viva, Sabor Residual (Postgusto) dulce y sostenido, en general cafés balanceados.

Nota promedio: **82.5**

PERFIL GENERAL DEL CAFÉ DEL OCCIDENTE HONDUREÑO

Aroma y sabor Chocolate, dulce, caramelo, cítrico, fruta, cuerpo cremoso, café bien balanceado



— Cafés Occidente Hondureño
— Café estandar

PERFILES POR ZONAS:



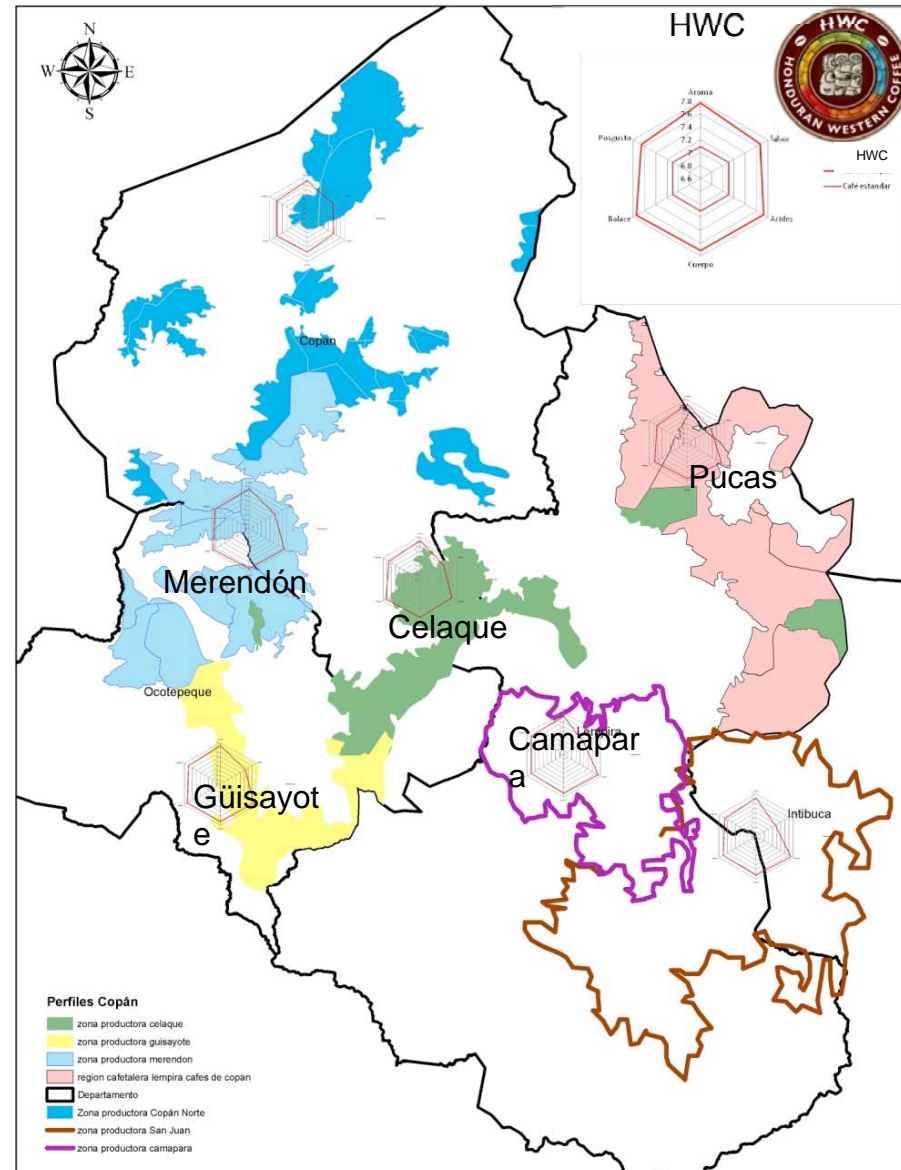
Celaque: Café con aroma y sabor a **Chocolate, dulce**, cítrico, floral, caramelo, cuerpo **cremoso**, acidez suave.

Merendón: Café con aroma y sabor a **Chocolate, dulce**, cítrico, fruta, floral, cuerpo **cremoso**, acidez refinada.

Guisayote: Café con aroma y sabor a **Chocolate**, caramelo, dulce, fruta, miel, cuerpo **cremoso**, acidez refinada.

Camapara: Café con aroma y sabor a **Chocolate, dulce**, cítrico, miel, mora, melocotón cuerpo **cremoso**, acidez viva.

Pucas: Café con aroma y sabor a **Chocolate, dulce**, cítrico, caramelo, floral, fruta, cuerpo **cremoso**, acidez refinada.



2.4. Desarrollo de Sistema de trazabilidad para el café con DO/IG de Occidente.



1ra. reunión de acercamiento con IHCAFE, COCAFELOL y Beneficio Santa Rosa.

2da. reunión se realizo **Diagnostico** en COCAFELOL y Beneficio Santa Rosa



3ra. reunión se realizo **pruebas de prototipo** de Sistema de Trazabilidad en COCAFELOL y Beneficio Santa Rosa



2.5. Elaborar la normativa de producción del café oro.



- Se elaboró el primer borrador de la **Normativa de Producción de café oro**.
- Se contrato consultor para consolidar la Normativa.



2.6. Elaborar el pliego de condiciones y las solicitudes de la DO/IG de occidente y gestionar su registro nacional y eventualmente internacional.

- Se elaboró **Reglamento de empleo**, para los Cafés del occidente Hondureño.
- Se elaboro de **Control Interno**.





2.7. Conformar y/o fortalecer la asociación de protección a órganos de gestión y promoción de la DO/IG de café de la zona de Occidente.

Conformación de
Junta Directiva de
Asociación Cafés
del Occidente
Hondureño.



JUNTA DIRECTIVA DE CAFES DEL OCCIDENTE HONDUREÑO

No	Nombre	Cargo	Empresa	Telefono	Correo Elect
1	Luis Orlando Valle	Presidente	Productor Ind.	9857-9767	lormoreno@hotmail.com
2	Douglas Urquía	Vice-Presidente	Exp. B. Sta. Rosa	9964-1817	gerencia@beneficiosantarosa.com
3	Alfonzo Núñez	Secretario	COARENE	9742-5972	coarene@jicatuvo.com
4	Jesús Ruiz Velásquez	Pro-secretario	Flor del Café	9487-5428	
5	Irma Angélica Landaverde	Tesorera	Mi Tazita	9930-2607	mitazita06@hotmail.com
6	Roberto Salazar	Vocal 1	COCAFELOL	9990-2887	cocafelol@hotmail.com
7	Donald González	Vocal 2	ARUCO	655-8501	cafearuco@yahoo.com
8	Cristhiam Hernández	Vocal 3	Productor Ind.	9650-0010	coordinacionsrc@yahoo.es

JUNTA DE VIGILANCIA

1	Peter Rodríguez	Presidente	HQC	9944-9123	hqchonduras@gmail.com
2	José Desiderio Pérez	Secretario	COCATECAL	9991-8011	
3	Cesar Armando Interiano	Vocal	COCACENEL	9929-4247	

Conformación de Honduran Western Coffees (HWC)



como primer paso para desarrollar la Denominación de Origen
(Según recomendaciones de especialistas en aspectos legales
en DO)



Honduran Western Coffees (HWC)

Es un nombre que sirve para distinguir el origen y las características sobresalientes del café, cuyo control legal y técnico esta bajo la titularidad de la asociación de cafés del Occidente Hondureño.

Capacitaciones de socialización de HWC y en eventos de ferias y Coffee Fest (500 Personas)



**San Marcos,
Ocotepeque**



Corquín, Copán

Gracias, Lempira



RESULTADOS OBTENIDOS



1. DOCUMENTO DE ESTUDIO DE CARACTERIZACION.
2. CONSOLIDACION DE PERFIL DE TAZA.
3. CONFORMACION DE HONDURAN WESTERN COFFEES (HWC) (Legalización en proceso).
4. CONFORMACION DE ASOCIACION CAFES DEL OCCIDENTE HONDUREÑO (Legalización en proceso).
5. CONSOLIDACION DE REGLAMENTO DE EMPLEO DE HWC.
6. CONSOLIDACION DE CONTROL INTERNO DE HWC.
7. 500 PERSONAS CAPACITADAS EN DO/IG Y MARCAS COLECTIVAS.
8. DIAGNOSTICO Y PROTOTIPO DE SISTEMA DE TRAZABILIDAD.

COMPONENTE III- Sistematización y divulgación de la experiencia sobre DO/IG en la zona piloto

3.1. Sistematizar la experiencia sobre el establecimiento de DO/IG.

3.2. Promover y divulgar las buenas practicas en DO/IG.

3.3. Desarrollar vínculos con los mercados potenciales para el café con DO/IG e identificación de promotores y compradores interesados.

SE ESTA LLEVANDO: BITACORAS, MEMORIA E INFORMES DE ACTIVIDADES, ETC.

COMPONENTE IV- Acreditación del laboratorio de análisis del café del CNCC-IHCAFE



- **Entrega de equipo** de Laboratorio de catación y de equipo de Trazabilidad.



- Evaluación de ensayo de **análisis organoléptico, defectos, tostado y granulométrico.**
- Capacitación de recurso humano, elaboración y consolidación de Sistema de gestión.
- Dos auditorias por la Entidad Costarricense de Acreditación-**ECA.**



RESULTADOS OBTENIDOS



1. ENTREGA DE EQUIPO DE CATAACION (Equipo complementario).
2. ACREDITACION DEL LABORATORIO DE CATAACION DEL CENTRO NACIONAL DE CALIDAD DEL CAFÉ-IHCAFE.



COMPONENTE V- Control de calidad y trazabilidad Orientados a DO/IG

- ✓ **Conformación y funcionamiento de:**
- ✓ **Red de Especialistas en Beneficiado de café.**
- ✓ **Red de Especialistas en Catación de Café.**
- ✓ **Red de Técnicos en Buenas Prácticas Agrícolas.**
- ✓ **Red de especialistas en Aspectos Legales.**
- ✓ Con las redes se elaboraron manuales, guías, protocolos, procedimientos, capacitaciones, etc.

Efecto Multiplicador



- ✓ Red de Especialistas en Beneficiado de café.
(200 personas capacitadas)



ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO



ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO



- ✓ Reuniones con Junta Directiva de la Asociación HWC.
- ✓ Coordinación con Proyecto Trifinio, TNS, Fundación Jicatuyo, Asonog, ETEA, Sogimex, Exprocci, Cigrah, Beneficio Santa Rosa, SNV, TRIAS, IP, CIC, etc.
- ✓ Promoción de HWC en Taza de la Excelencia Honduras, SCAA, Inglaterra-Barismo, SCAE



CONCLUSION

- ✓ Existe un avance muy sustancial e importante, siendo una iniciativa con mucho potencial, a donde el mercado esta teniendo mayor tendencia.
- ✓ Las capacitaciones han permitido la formación de recurso humano institucional y de los diferentes actores de la cadena agroindustrial del café, así también a provocado un cambio de actitud positivo.



-
- ✓ Se ha definido el perfil de taza: **Sabor y aroma a chocolate, caramelo, dulce, cítrico, cuerpo cremoso y buen balance**, en fincas sobre los **1000 msnm**, con variedades predominantes como **Catuaí y Caturra**, con temperaturas promedios de 11.53 y 21.65 °C y precipitación de 1,306 a 2,187 mm anuales.
 - ✓ Se conformó la asociación Cafés de Occidente hondureño y el nombre Honduran Western Coffees (HWC).

RECOMENDACIONES



- ✓ Se recomienda continuar con las capacitaciones, para seguir concientizando y consolidando a los diferentes actores de la cadena del café, así como incentivando en su empoderamiento y apropiamiento.
- ✓ Continuar con el proceso de caracterización del café, suelos, ambiente, historia, cultura, socioeconomía y trámites legales, para consolidar dicha iniciativa.
- ✓ Iniciar con la promoción, invitando a los compradores internacionales a formar parte de dicha iniciativa, asiendo visitas y participando en ferias internacionales.



GRACIAS

Hugo Henry Paz
PROMECAFE
Proyecto IG-Honduras
Tel: (505) 662-0206, Cel: (504)9992-6048

