Ref. Ares(2026)231136 - 09/01/2026

Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica Protegida

«Café Antigua»

A) NOMBRE

«Café Antigua»

El nombre se refiere a la ciudad de Antigua, ubicada en el departamento de Sacatepéquez en Guatemala, y que se sitúa dentro de la zona geográfica delimitada.

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El «Café Antigua» está constituido por el fruto del cafeto de la especie *Coffea arabica*, cultivado en la zona geográfica delimitada en el apartado C) y que cumple con las características que se definen a continuación.

Las variedades que se cultivan en la zona geográfica delimitada y cuyos frutos pueden destinarse a certificación bajo la Indicación Geográfica Protegida son: Typica (o Arábigo o Típica Arábiga), Caturra, Bourbón, Pache Común, Pache Colis, Pacamara, Mundo Novo, Maragogype, Villalobos, Villa Sarchí y Catuaí. El «Café Antigua» puede estar compuesto por una de estas variedades o por una mezcla de las mismas.

El «Café Antigua» puede presentarse comercialmente como café verde (también denominado café oro) o como café tostado, ya sea en grano o molido.

En cuanto a sus características físicas, el café oro es normalmente más pequeño, dentro de los cafés estrictamente duros (95% o más, sobre zaranda 15); de color verde azulado; de aspecto compacto; con hendidura en forma sisada y bien marcada; con un nivel de humedad de entre 10% y 12%. Una vez tostado, los granos de café son de color oscuro intenso; tradicionalmente parejo con textura bastante corrugada; compacto; su hendidura es muy cerrada, con forma irregular, siendo poco su hinchamiento (45% a 55%).

El nivel de molienda depende del método utilizado por cada operador y se clasifica de acuerdo a las siguientes categorías: “extra fino” (por debajo de 400 micras); “fino” (entre 400 y 700 micras); “medio” (entre 700 y 900 micras); “grueso” (más de 900 micras).

A nivel químico, el «Café Antigua» presenta un contenido medio de azúcares totales en café verde cercano a 80 g/kg, con valores que generalmente oscilan entre 71 y 88 g/kg. Estos resultados sitúan al «Café Antigua» en el rango superior de contenidos de azúcares descritos para cafés de la especie *Coffea arabica*.

En cuanto al contenido de cafeína, el «Café Antigua» presenta un valor medio cercano al 1,13 % en café verde, con una variabilidad que oscila aproximadamente entre el 0,90 % y el 1,45 %. Estos valores se sitúan dentro del rango típico descrito para cafés de la especie *Coffea arabica*, confirmando un contenido de cafeína moderado y acorde con el perfil químico característico de este origen.

En cuanto a las características organolépticas, en taza, el «Café Antigua» es fino; balanceado; con notas aromáticas que recuerdan a miel, caramelo, manzana y nuez tostada; con cuerpo muy marcado; su acidez es persistente, pero siempre agradable, sin picante ni amargura, y se combina muy bien con su dulzura y su sabor a chocolate.

Atendiendo al protocolo de la Specialty Coffee Association (SCA)[1], el «Café Antigua» presenta, como mínimo, la siguiente calificación:

- Fragancia/Aroma: 7.5
- Sabor: 7.75
- Acidez: 8
- Equilibrio: 7.75
- Calificación Global: 7.75
- Cuerpo: 8
- Resabio: 7.75

En el «Café Antigua» se admitirán cero defectos de la categoría I (defectos primarios) y un máximo de 5 defectos de la categoría II (defectos secundarios).[2]

[1] https://sca.coffee/

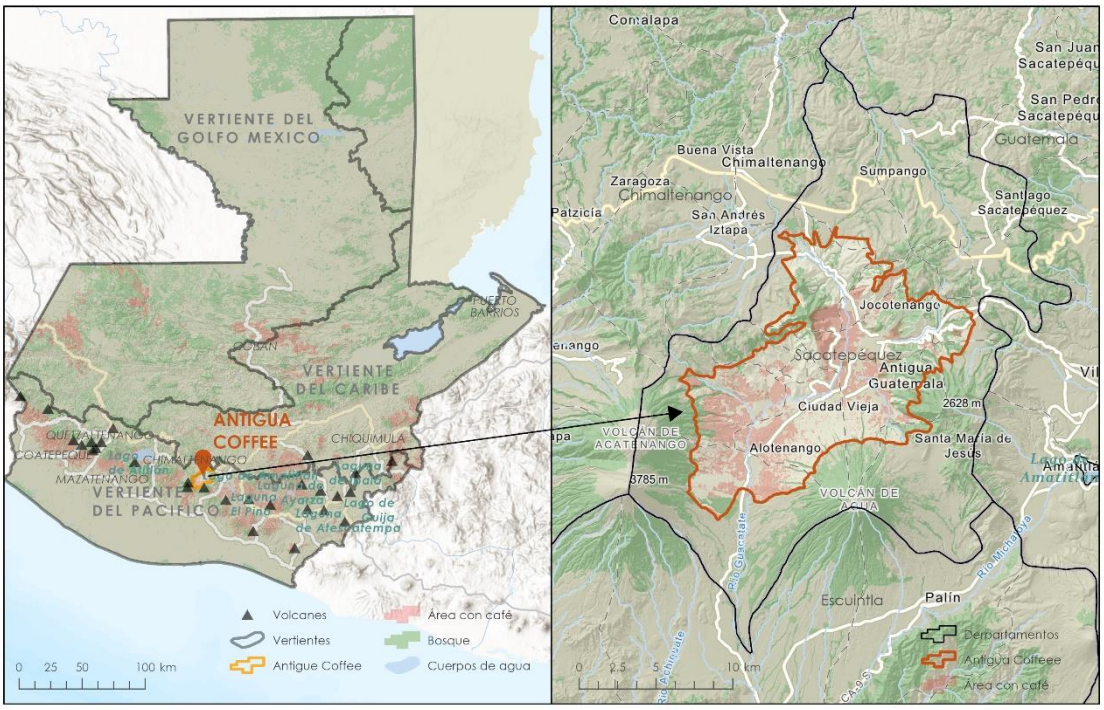
[2] Véase calificación de defectos comúnmente identificados, en el apartado *D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica; V. Control de calidad del café cultivado en la zona geográfica delimitada; Calificación del Café Antigua verde u oro para exportación y catación*.

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica delimitada comprende la región del departamento de Sacatepéquez incluyendo los siguientes municipios del mismo: Sumpango, la parte Sur del municipio colindante con Pastores y Jocotenango y que esté por debajo de los 2,500 msnm; Santa María de Jesús la parte noroeste colindante con Antigua Guatemala y que esté por debajo de los 2,500 msnm; Pastores, Jocotenango, Santa Catarina Barahona, San Miguel Dueñas, Ciudad Vieja, Antigua Guatemala y toda el área de éstos que esté por debajo de los 2,500 msnm; Magdalena Milpas Altas y Santa Lucia Milpas Altas y toda el área oeste colindante con Antigua Guatemala y que esté por debajo de los 2,500 msnm; Alotenango la parte norte colindante con San Miguel Dueñas y Ciudad Vieja entre los 1,300 msnm y los 2,500 msnm; y El Tejar la parte que esté por debajo de los 2,500 msnm[3]; todos ellos municipios de la República de Guatemala, cuyas limitaciones y especificaciones constan en los mapas reproducidos a continuación.

[3] Metros sobre el nivel del mar.

DELIMITACIÓN GEOGRÁFICA
ANTIGUA COFFEE



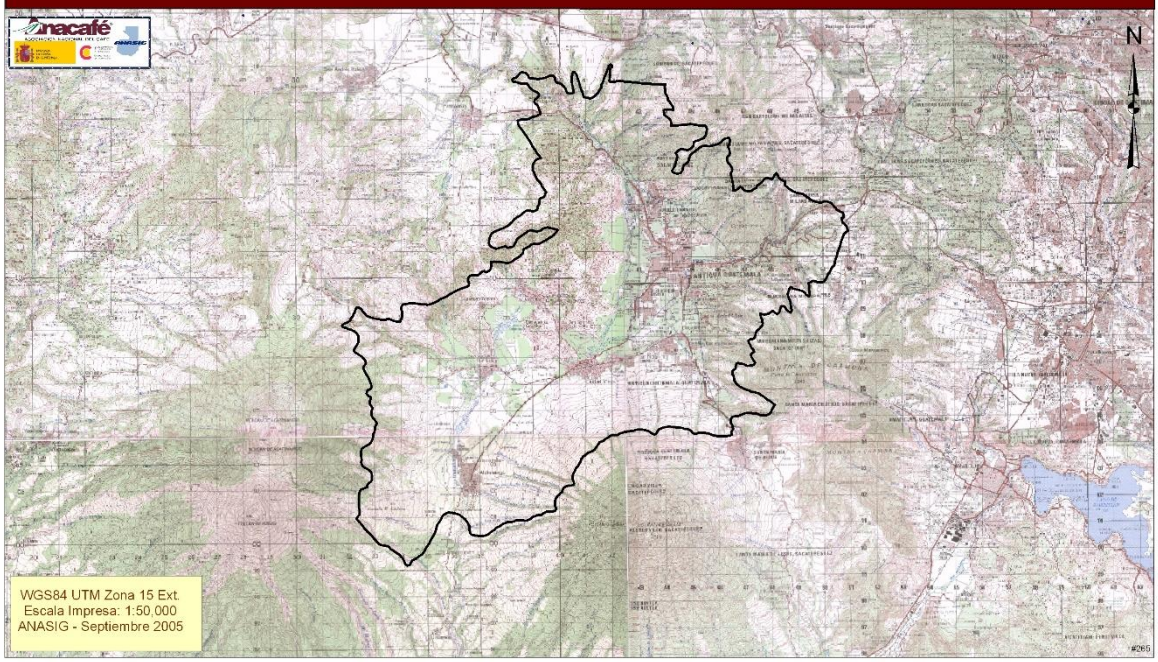
FUENTES:
IDEG-SEGEPLAN: Cobertura Vegetal y uso de la tierra MAGA 2020, vertientes, ríos, caminos, lugares poblados.
Esri Terrain Basemap
GIS-ANACAFE

N

GIS anacafé ASOCIACION NACIONAL DEL CAFE

DELIMITACIÓN GEOGRÁFICA ANTIGUA COFFEE
Fecha de Realización: 31/OCTUBRE/2022
Mapa elaborado por GIS ANACAFÉ /Mario.OCHC

MAPA DE UBICACIÓN DE CAFE ANTIGUA COFFEE



La zona geográfica delimitada constituye un valle volcánico cerrado, al que se conoce como Valle de Panchoy. Su delimitación viene dada por los Volcanes Agua, Fuego y Acatenango que la rodean.

Esta zona presenta unas características altamente particulares, así como homogéneas en toda su extensión, tal y como se explica en el apartado F) relativo al vínculo.

Las etapas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada son la siembra y cosecha del fruto, el beneficiado húmedo del café cereza y el beneficiado seco del café. Atendiendo al estado del producto, se trata de las siguientes etapas:

A. Siembra del cafeto y su sombra
B. Desarrollo del cafeto
C. Cosecha del fruto del cafeto
D. Beneficiado húmedo del café cereza
E. Almacenaje del café pergamino
F. Beneficiado seco del café

El proceso de tostado del café y el molido, en su caso, pueden realizarse fuera de la zona geográfica delimitada.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA GEOGRÁFICA

I. Órgano de Administración y laboratorios de catación y empresas certificadoras designadas.

En el procedimiento de verificación del cumplimiento de los pliegos de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Café Antigua» participan el Órgano de Administración de la Denominación de Origen[4] «Café Antigua», así como los laboratorios de catación y empresas certificadoras designadas al efecto por el mismo.

[4] Por la terminología nacional en el país de origen, Guatemala.

El Órgano de Administración se encuentra regulado por el «Decreto Número 57-2000 del Congreso de la República de Guatemala, Ley de Propiedad Industrial»[5]. De acuerdo con el artículo 79 de dicho texto legal, este órgano tiene por función velar por que "las indicaciones geográficas y denominaciones de origen sean usadas únicamente por las personas o entidades que cumplan con el pliego de condiciones correspondiente y la normativa de uso aplicable". Asimismo, el Órgano de Administración cuenta con una normativa de uso y administración de la Denominación de Origen propia[6], propuesta por los productores y aprobada por el Registro de la Propiedad Intelectual[7], de acuerdo a lo previsto en el artículo 86 del «Decreto Número 57-2000 del Congreso de la República de Guatemala, Ley de Propiedad Industrial». El Órgano de Administración es el encargado de emitir las autorizaciones de uso de la Indicación Geográfica Protegida «Café Antigua», debiendo para ello establecer procedimientos ágiles y no pudiendo negarlas por razones distintas a las previstas legalmente[8].

El Órgano de Administración cuenta una Asamblea General integrada por todos los usuarios de la Denominación de Origen[9] «Café Antigua» y por un órgano de representación integrado por diez miembros elegidos democráticamente por los productores de café.

El Órgano de Administración lleva un registro de usuarios de la Indicación Geográfica Protegida en el que se inscriben productores, beneficios, bodegas y tostadurías.

II. <u>Registros de la Indicación Geográfica Protegida.</u>

Aquellos operadores que deseen optar a la certificación bajo la Indicación Geográfica Protegida han de dirigir su solicitud de inscripción en los registros al Órgano de Administración. En dicha solicitud han de consignar todos los datos previstos al efecto en el correspondiente formulario de inscripción e identificar el tipo de inscripción que se solicita (productor, beneficio, bodega y/o tostaduría).

Además, las especificaciones concretas para los productores consisten en:

[5] Modificado por el Decreto 3-2013 del Congreso de la República de Guatemala.

[6] «Normativa de uso y administración de la Denominación de Origen Café Antigua».

[7] https://portal.rpi.gob.gt/

[8] *Cf*. artículo 86 del «Decreto Número 57-2000 del Congreso de la República de Guatemala, Ley de Propiedad Industrial».

[9] Por la terminología nacional en el país de origen, Guatemala.

1. Localización de finca, lote o parcela
2. Altura sobre el nivel del mar en metros
3. Inclinación del terreno
4. Número de cuerdas de café sembrado
5. Fuentes de energía (electricidad)
6. Vías de acceso
7. Textura del suelo
8. Área productiva
9. Registro de las últimas 5 cosechas
10. Asociaciones, cooperativas
11. Otros cultivos
12. Prácticas de conservación de suelo (fertilizantes, herbicidas, poda, incorporación de materia orgánica)
13. Tipo de sombra
14. Bosques naturales
15. Agua (de dónde proviene, calidad)
16. Edad de la plantación
17. Proyección de siembra para los próximos 5 años
18. Variedades presentes
19. Variedades futuras
20. Certificaciones
21. Hasta que parte del proceso de producción realiza
22. En qué etapa comercializa el café
23. Marcas con las que comercializa «Café Antigua», según sus estados (maduro, pergamino, oro, tostado)

Las especificaciones del beneficio consisten en:

1. Tipo de beneficio (húmedo y/o seco)
2. Descripción del beneficio
3. Capacidad de procesamiento en café por día
4. Especificaciones de los patios para secar el café
5. Marcas con las que comercializa «Café Antigua», según sus estados (maduro, pergamino, oro, tostado)

Las de las bodegas:

1. Número de bodegas

2. Medidas de las bodegas
3. Descripción de las bodegas
4. Marcas con las que comercializa «Café Antigua», según sus estados (pergamino, oro, tostado)

Las de las tostadurías:

1. Descripción de la tostaduría
2. Maquinaria con la que cuenta
3. Método de empaque
4. Registro sanitario
5. Marcas con las que comercializa café tostado de la región delimitada de la Denominación de Origen

III. <u>Verificación de la ubicación geográfica de las fincas y estimación de su producción.</u>

Todas las fincas que deseen destinar producción de café a la Indicación Geográfica Protegida han de ser certificadas por medio de la certificadora designada por el Órgano de Administración para verificar que se encuentran en la zona geográfica delimitada y para estimar su producción.

Los datos proporcionados por las fincas serán verificados por la empresa certificadora designada por el Órgano de Administración, al inicio del programa de certificación y después anualmente, durante los meses de agosto y septiembre de cada año.

El rendimiento de quintales de café maduro deberá concordar con los cálculos de la empresa certificadora. La producción por encima del rendimiento calculado por la empresa certificadora estará sujeta a verificación por parte del Órgano de Administración.

IV. <u>Control y documentación de los procesos realizados en el beneficio.</u>

Una vez el café maduro ingresa a un beneficio, debe documentarse la información de todos los procesos realizados para garantizar la calidad del café. Por esa razón cada grupo de sacos se identificará como lote o partida y se codificará según el orden de ingreso, rellenándose al efecto la hoja de control denominada "Hoja de Entrega de Café al Beneficio", que contendrá los siguientes datos:

a) Número correlativo

b) Nombre del beneficio
c) Código del beneficio
d) Fecha de ingreso
e) Nombre de quien entrega
f) Total de quintales que se entrega
g) Número de partida
h) Sello del beneficio
i) Nombre y firma del encargado del beneficio

Al terminar el proceso de beneficiado, el encargado del beneficio deberá entregar a efectos de control la denominada "Hoja de Recibo de Bodega" al encargado de la bodega, que contendrá los siguientes datos:

a) Número correlativo de hoja de recibo de bodega
b) Identificación del beneficio que entrega
c) Identificación de la bodega que recibe
d) Fecha de recibo a bodega
e) Total de quintales que se entrega
f) Total de sacos que se entrega
g) Rendimiento obtenido
h) Número de partida (número de quintales recibidos)
i) Nombre y firma del encargado del beneficio que entrega
j) Nombre y firma del encargado de la bodega que recibe

V. <u>Control de calidad del café cultivado en la zona geográfica delimitada.</u>

- **Control de exportaciones de «Café Antigua»: sello impreso en los sacos y Certificado de Embarque (ID de Embarque).**

En los sacos de exportación se utilizará un sello impreso con el símbolo distintivo del «Café Antigua», tal y como se reproduce a continuación:





El Órgano de Administración autorizará el uso del sello exclusivamente para café que cumplan con los requisitos del presente Pliego de Condiciones. El Órgano de Administración debe llevar un control de máximos de producción por finca o productor, ya que una vez alcanzado el límite máximo registrado que tiene cada finca o productor no se le autorizarán más sacos con sello, a menos que el productor justifique la variante fehacientemente y por escrito al Órgano de Administración.

Además del sello impreso en los sacos, se un utiliza un certificado de embarque, con el fin de evidenciar el origen del café en aquellos casos en que no se tiene acceso a los sacos. A tales efectos, se emite un certificado de embarque por cada licencia de exportación.

El Órgano de Administración lleva un control de máximos de producción por finca o productor para saber la cantidad de certificados máxima que puede utilizar cada uno de ellos. Una vez alcanzado el límite máximo registrado que tiene cada finca o productor, no se le extenderán más certificados de embarque, a menos que el productor justifique la variante fehacientemente por escrito al Órgano de Administración.

El certificado de embarque debe contener la siguiente información:

a) Cosecha a la que pertenece el café
b) Número de documento
c) Exportador
d) Finca
e) Marca
f) Número de la Organización Internacional del Café (OIC)
g) Comprador
h) Numero de sacos a exportar
i) Fecha
j) Firma y sello del Órgano de Administración

El certificado de embarque original será elaborado en papel de seguridad, sello de agua y otras regulaciones para evitar falsificaciones. Las copias del certificado de embarque deben ser elaboradas en papel sensibilizado.

- **Calificación del «Café Antigua» verde u oro para exportación y catación.**

Sistema de evaluación de la catación y Calificación del «Café Antigua» en taza:

El sistema de evaluación se basará en las regulaciones de la Asociación de Cafés Especiales, SCA, por sus siglas en inglés (Specialty Coffee Association).

Para optar a la Indicación Geográfica Protegida los cafés deben reunir las características que dicta esta normativa y lo dispuesto por la SCA.

Evaluación para control de calidad de «Café Antigua» verde u oro:

Los productores deberán enviar al Órgano de Administración una muestra de preembarque de cada partida de café verde. Para la evaluación deberán tomarse 2 muestras de 500 gramos de café oro.

El Órgano de Administración lo enviará al laboratorio de catación designado para su evaluación. Una muestra deberá enviarse al laboratorio de catación que elija el Órgano de Administración y la otra muestra deberá quedársela el productor o beneficiador. Si la muestra es tomada por una empresa certificadora, esta podrá quedarse una tercera muestra para su archivo.

Calificación del «Café Antigua» verde u oro para exportación:

Los aspectos a evaluar del café verde para exportación serán:

a) Apariencia (color)
b) Cantidad de imperfecciones (defectos), máximo de 5 defectos secundarios, cero defectos primarios (preparación europea especial o gourmet)
c) Porcentaje de humedad (entre 10% y 12%)
d) Porcentaje de zaranda (según disposiciones contractuales)

Los defectos comúnmente identificados en una muestra de 300 gramos de café verde pueden ser:

DEFECTOS CATEGORIA I PRIMARIOS	*DEFECTOS TOTALES EQUIVALENTE*	*DEFECTOS CATEGORIA II SECUNDARIOS*	*DEFECTOS TOTALES EQUIVALENTE*
Grano negro	*1*	*Negro parcial*	*3*
Grano agrio/vinagre	*1*	*Agrio parcial*	*3*
Cereza seca	*1*	*Pergamino*	*5*
Daño por hongos	*1*	*Flotador*	*5*
Materia extraña	*1*	*Inmadura*	*5*
Grano brocado severo	*5*	*Averanado o arrugado*	*5*
		Conchas	*5*
		Partido/molido/cortado	*5*
		Cascara o pulpa seca	*5*
		Grano brocado leve	*10*

En el «Café Antigua» se admitirán cero defectos de la categoría I (defectos primarios) y se admitirán un máximo de 5 defectos en la categoría II (defectos secundarios). La preparación del «Café Antigua» debe ser preparación europea especial o gourmet[10].

Procedimiento de catación y dictamen del laboratorio:

El procedimiento de catación será el que utilice el laboratorio de catación elegido por el Órgano de Administración, el cual deberá cumplir con los estándares aceptados internacionalmente, especialmente según el mercado al que vaya a destinarse el café.

El perfil de los catadores deberá ser establecido por el Órgano de Administración, quien también podrá formar su propio panel de catadores, formando una nueva categoría de catadores. En estas cataciones deberán participar mínimo tres catadores. Si son más, deberán ser números impares. En las cataciones deberá preferiblemente participar, por lo menos, un catador experto en catación de cafés de la región de Antigua.

El dictamen del laboratorio de catación debe contener, como mínimo, la siguiente información:

a) Identificación, de la partida o lote objeto de la catación
b) Datos de identificación del productor, finca y/o de quien solicita la catación

[10] Véase apartado *E) Obtención del producto; IX. Beneficiado seco del café; Preparación europea especial.*

c) Defectos primarios
d) Defectos secundarios
e) Nota promedio de la catación, valorada del 1 al 10, según las regulaciones de la SCAA: Fragancia/aroma, sabor, acidez, balance, cuerpo, post-gusto y total.
f) Nota promedio del perfil de taza, valorada del 1 al 10, según las características de la descripción de la taza de «Café Antigua»: Fino; balanceado; con notas aromáticas que recuerdan a miel, caramelo, manzana y nuez tostada; con cuerpo muy marcado; su acidez es persistente, pero siempre agradable, sin picante ni amargura, y que se combina muy bien con su dulzura y su sabor a chocolate.
g) Lugar y fecha
h) Nombres y firmas de los catadores.
i) Sello del laboratorio de catación

El dictamen del laboratorio de catación deberá emitirse en original y cuatro copias selladas en original. El laboratorio de catación deberá conservar una copia y deberá entregar el original y tres copias al Órgano de Administración para adjuntarlas al Certificado de Indicación Geográfica Protegida y a las copias de éste.

- **Certificación de Indicación Geográfica Protegida «Café Antigua».**

Con el dictamen favorable del laboratorio de catación designado, el Órgano de Administración deberá emitir el certificado de Indicación Geográfica Protegida «Café Antigua», el cual deberá contener la siguiente información:

a) Número de documento
b) Exportador
c) Finca
d) Marca
e) Número de la Organización Internacional del Café (OIC)
f) Comprador
g) Número de sacos a exportar con Indicación Geográfica Protegida
h) Firma y sello del Órgano de Administración
i) Dictamen favorable del laboratorio de catación
j) Fecha de emisión del certificado

El Certificado de Indicación Geográfica Protegida será elaborado en papel de seguridad, sello de agua y otras regulaciones para evitar falsificaciones. Las copias del certificado de embarque deben ser elaboradas en papel sensibilizado.

El Certificado de Indicación Geográfica Protegida puede ser solicitado por cualquier persona natural o jurídica inscrita en los Registros de operadores que lleva el Órgano de Administración. Se emitirá un certificado por cada licencia de exportación.

El Órgano de Administración debe llevar un control de máximos de producción por finca para saber la cantidad de Certificados máxima que puede utilizar cada uno de ellos. Ya que una vez alcanzado el límite máximo registrado que tiene cada finca no se le extenderán más Certificados de Denominación de Origen.

El Certificado deberá constar de cuatro copias:

a) Original, para el comprador
b) Copia beige, para el exportador
c) Copia azul, para el productor
d) Copia amarilla, para el Órgano de Administración

Al Certificado original deberá adjuntarse el dictamen original del laboratorio de catación y a cada copia del Certificado, una copia del dictamen.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

I. <u>Especies y variedades de café utilizadas</u>

El grano de café es la semilla del arbusto tropical de hojas verdes, denominado cafeto, el cual pertenece a la familia de las *Rubiáceas* y al género *Coffea.* En la región geográfica protegida por la Indicación Geográfica «Café Antigua» comúnmente se cultiva café de la especia *Coffea arabica.* Concretamente, las variedades de esta especie que pueden utilizarse para la obtención de café amparado por la Indicación Geográfica Protegida son las siguientes:

a) Typica, Arábigo o Típica Arábiga: Esta variedad tiene una silueta de forma cónica, como un arbusto de porte alto, con hasta 4 metros de altura. Posee un tronco vertical, único en la mayoría de los casos, con verticales secundarias que nacen de los nudos. Las ramas laterales son abundantes, forman ángulos entre 50 y 70 grados con el eje central vertical. Esta abertura les da una forma ligeramente inclinada. Las hojas son oblongas, elípticas, con la base y el ápice agudo, de textura lisa y fina. Los

brotes u hojas nuevas terminales son de color bronceado con entrenudos distanciados y pocas yemas florales por nudo.

b) Caturra: Es una planta de porte bajo, eje principal grueso poco ramificado, con ramas secundarias abundantes y entrenudos cortos. Las hojas son grandes, anchas y de textura un poco áspera, con bordes ondulados, las hojas nuevas o brotes son de color verde. La forma del arbusto es ligeramente angular, compacta y con buen vigor vegetativo.
c) Bourbón: Comparado con Typica, el Bourbón presenta una ligera forma cónica menos acentuada, ramas secundarias más abundantes, con un ángulo más cerrado, entrenudos más cortos y mayor cantidad de yemas florales. Los brotes son de color verde con hoja más ancha y bordes más ondulados. El fruto es de menor tamaño y un poco más corto.
d) Pache Común: Es una mutación de Typica encontrada en Guatemala en la finca El Brito, Santa Cruz Naranjo, Santa Rosa, en 1949. Es un cafeto de porte bajo con buena ramificación secundaria, de entrenudos cortos y abundante follaje que termina en una copa bastante plana o "pache".
e) Pache Colís: Es una variedad de porte muy bajo, posiblemente del resultado de una hibridación natural entre Pache Común y Caturra, recombinando los factores genéticos de enanismo. Los frutos de esta variedad son rojos y de tamaño grande. Sus hojas son elípticas, onduladas y de consistencia áspera.
f) Pacamara: Es una variedad obtenida del cruzamiento entre Pacas y Maragogype, realizado en El Salvador. Sus descendencias combinan características propias de Pacas, como planta de porte pequeño, entrenudos cortos y alta productividad, con frutos y hojas de tamaño grande de tipo Maragogype. Presenta variaciones en el tamaño del fruto y grano.
g) Mundo Novo: Es una variedad originaria de Brasil, como resultado de una hibridación natural entre Sumatra y Bourbón. Es un cafeto de porte alto, con gran vigor vegetativo y mucha capacidad de producción. Su maduración es un poco tardía comparada con el Bourbón.
h) Maragogype: Es una mutación del Typica, descubierta en Brasil, que presenta un porte alto, superior al Typica y Bourbón. Las hojas son lanceoladas y cerca de la base son mucho más anchas, regularmente se doblan hacia abajo. Las hojas nuevas o brotes son largos y puntiagudos. La principal característica son los frutos y semillas de gran tamaño.
i) Villalobos: Es una variedad originaria de Costa Rica, se desarrolla desde los 1,200 hasta 1,800 metros sobre el nivel del mar, se caracteriza por ser resistente a plagas y se caracteriza por tener sabores afrutados, florales, una acidez y cuerpo mediano y con notas a caramelo y chocolate.

j) Villa Sarchí: Es una variación genética natural de la variedad Borbón. La maduración de la cereza es tardía y uniforme. Tiene una aroma suave y penetrante.
k) Catuaí: Es el resultado del cruzamiento artificial de Mundo Novo y Caturra. Es una variedad de porte bajo, muy vigorosa con mucho crecimiento lateral, se adapta a los 1070 a 1675 metros sobre el nivel del mar. Produce una excelente calidad de taza.

El «Café Antigua» puede estar compuesto por uno de estos tipos o variedades o por una mezcla de los mismos. En todo caso, el origen predominante de las mencionadas plantas es la especie *Coffea Arabica.*

II. <u>Estados del café amparado por la Indicación Geográfica Protegida</u>

Durante el proceso de producción del «Café Antigua» el producto pasa por los siguientes estados:

a) Café cereza o maduro. Al fruto del café se le denomina cereza, que en su estado de madurez puede ser de color rojo o amarillo, dependiendo de la variedad o planta. Cada cereza consta de una piel externa o epicardio o pulpa que envuelve el mucílago y los granos. Cuando el fruto llega a su madurez de corte, se recolecta de forma selectiva y pasa al proceso de beneficiado.

b) Café pergamino. El café pergamino de la zona geográfica delimitada se obtiene del proceso de beneficiado del fruto del cafeto. Es el café que está recubierto por el mucílago fermentado del endocarpio, conocido como pergamino.

c) Café verde u oro. El café verde u oro de la zona geográfica delimitada es de color verde azulado, debido al efecto del secamiento al sol y a ciertas características de los suelos, la influencia ambiental, la calidad del clima, los suelos volcánicos. Es de aspecto compacto, por los microclimas de la región, con hendidura en forma sisada y bien marcada.

d) Café oro tostado. Es el café que ha sido transformado y procesado en una tostaduría. El grano de «Café Antigua» en oro tostado deberá ser de una intensidad de color oscuro, brillante, compacto y de mucho carácter.

La Indicación Geográfica Protegida se aplica, tanto al café verde u oro, como al café tostado, que puede presentarse en grano o molido.

III. Etapas de producción

Las etapas de la producción del «Café Antigua» son:

A. Siembra del cafeto y su sombra
B. Desarrollo del cafeto
C. Cosecha del fruto del cafeto
D. Beneficiado húmedo del café cereza
E. Almacenaje del café pergamino
F. Beneficiado seco del café
G. Tostado del café verde

IV. Siembra del cafeto y su sombra

Semilleros. La semilla del cafeto se puede sembrar en surcos, bandas o al voleo. Generalmente se siembra sobre arena o material inerte para garantizar su total desinfección y evitar así la presencia de fungosos. La semilla se puede sembrar en forma de pergamino u oro. Usualmente se tapan los semilleros para proteger la semilla de los rayos del sol y de los extremos del ambiente.

Almácigo. En esta etapa se desarrolla la plántula o planta de café desde su trasplante del semillero hasta tener suficiente corpulencia foliar como para ser trasplantada al campo de siembra definitivo.

Siembra. A continuación, la planta de café es sembrada en un campo definitivo y cuidada en sus etapas de desarrollo hasta llegar el momento de la producción.

Recepa o poda. Mediante este proceso las plantas de mayor edad de café son cortadas en diversas alturas para promover el desarrollo de tejidos nuevos y así estimular la producción de las mismas.

Sombra. Los árboles de sombra que se utilizan tradicionalmente en la región de «Café Antigua» son de la especie *Gravilea* en su mayoría y las leguminosas tales como el Chalúm y Cushín, entre otras, además de especies de árboles nativos del lugar. Estos árboles se siembran antes o al momento de la siembra del café a una densidad de acuerdo a la condición de la plantación, de forma tecnificada. Cuando la sombra crece a un tamaño adecuado, el manejo consiste en podar las ramas para crear una sombra o sombrilla que proteja al cafeto de la intensidad lumínica, la erosión heladas y a veces altas temperaturas.

Esta combinación crea un balance ecológico que beneficia tanto a la plantación como a la flora y a la fauna de la región de «Café Antigua».

V. Desarrollo del cafeto

Etapas del desarrollo del cafeto. El desarrollo del cafeto comprende las siguientes etapas:

a) Desarrollo de siembras nuevas. Proceso durante el cual la planta sembrada en el campo es llevada a su producción.
b) Recepa o poda. Es el proceso durante el cual las plantas de mayor edad de café son cortadas en diversas alturas para promover el desarrollo de tejidos nuevos y así estimular su producción.
c) Cafetales en producción. Proceso posterior a la floración en el cual el grano es desarrollado hasta el momento de su producción.

Técnicas agrícolas de las etapas de desarrollo.

a) Uso de agroquímicos. Las condiciones de uso de los productos agroquímicos dependerán de las certificaciones a las que opten los usuarios de la Indicación Geográfica Protegida, así como de las necesidades de las plantaciones.
b) Utilización de barreras rompeviento. En algunas de las áreas cultivadas en Antigua la intensidad del viento es un factor limitante para la producción, razón por la cual se encuentran barreras rompeviento situadas perpendicularmente a las corrientes del viento. Existe un amplio rango de variedades utilizadas como barreras rompeviento, desde el Gigante Verde hasta el Árbol de Copalchí.
c) Sombra utilizada para el cultivo del café en la región de «Café Antigua». La especie dominante es la *Gravilea*, pero existen otras especies de árboles de sombra como las leguminosas Chalúm y Cushín, entre otras, además de especies de árboles nativos del lugar.
d) Otras barreras. Dentro de los cafetales es posible encontrar otro tipo de barreras como las delimitantes de las propiedades, barreras contra la erosión, etcétera.

Manejo de malezas. El manejo de malezas será permitido utilizando las diversas prácticas conocidas o por conocerse, pero en caso de utilizar sustancias químicas para reducir el crecimiento y la población de malezas, deberán ser las permitidas por la certificación a la que opten los usuarios de la Indicación Geográfica Protegida.

Control de enfermedades y manejo de plagas del cafeto. El control de enfermedades y manejo de plagas serán permitidos utilizando los diversos métodos conocidos o por conocerse, pero en caso de aplicar productos químicos deberán utilizarse los permitidos por la certificación a la que opten los usuarios de la Indicación Geográfica Protegida.

VI. Cosecha del fruto del cafeto

Corte. Tradicionalmente el corte de los granos de café en la región de la Indicación Geográfica Protegida se ha hecho de forma manual. Se establece dentro de los objetivos del corte recolectar únicamente los granos en su total estado de madurez, garantizando así la calidad del mismo. Esto es posible por las condiciones climáticas excepcionales de la región.

Entre los aspectos importantes de la cosecha, están el cuidado y la higiene de todas las herramientas y procesos de la recolección. Además, hay que tener extremo cuidado de no mezclar granos que tengan un estado de madurez no adecuado.

Los granos recolectados deben ser trasportados al beneficio húmedo lo más pronto posible para evitar cualquier tipo de daño.

El período de cosecha en la región de «Café Antigua» comprende del mes de noviembre de un año al mes de mayo del año siguiente, lo cual pueda variar según los factores climáticos.

VII. Beneficiado húmedo del café cereza

Partida. Es todo el café maduro que ingresa a un beneficio durante las horas de recibo de este, pudiendo sub-dividirse en sub-partidas regidas por los diferentes procesos de beneficiado. Al término de los procesos de beneficiado esta partida estará en café pergamino.

Lote. Es la totalidad de café verde u oro exportado o entregado al comprador específico, desde un saco o su equivalente en peso, hasta la cantidad total de la compra.

Recepción al beneficio húmedo. A partir de este momento debe documentarse la información de todos los procesos realizados en el beneficio para garantizar la calidad del café, tal y como se detalla en el apartado D) relativo a la prueba del origen. Por esa razón cada grupo de sacos se identificará como lote o partida y se codificará según el orden de

ingreso, llenándose para el efecto la hoja de control denominada "Hoja de Entrega de Café al Beneficio".

Sifón de selección. Es el proceso en el beneficiado húmedo durante el cual se clasifica el grano separando los flotes del café de primera.

Despulpe. Mediante este proceso la cáscara exterior del grano de café es removida. Al terminar este proceso algunos beneficios utilizan un sistema de zaranda y de criba como segundo proceso de selección del café ya despulpado.

El café que no logra los estándares de despulpado es despulpado en un tren de repaso. El producto terminado del despulpado es el café pergamino con mucílago.

Proceso de fermento. En esta etapa del proceso el mucílago del café es fermentado en tanques llamados pilas de fermento. Estas pilas han de mantenerse limpias del mucílago fermentado de partidas anteriores.

Otro factor importante de las pilas de fermento es la rápida evacuación de las aguas de despulpado de las mismas. Una rápida evacuación de las aguas de despulpe garantiza un proceso de fermento más parejo.

El café permanece en las pilas de fermento hasta el momento en el cual el mucílago está completamente fermentado. La determinación del estado de fermento del mucílago se realiza mediante diversos sistemas, los cuales han sido perfeccionados por las diversas generaciones que han trabajado este proceso. El fin del proceso de fermentación puede ser determinado mediante el tacto o la inserción de una vara o pala en la pila de fermento.

Lavado. Es el proceso mediante el cual se retira el mucílago fermentado del endocarpio conocido como pergamino. Este proceso podrá realizarse de dos maneras:

a) Mediante la utilización de una máquina conocida como lavadora de café, de las cuales existen dos tipos, una siendo de tipo batidora y la otra de flujo ascendente.
b) El otro proceso realizado para lavar café es de tipo manual, el cual consiste en batir el café en un correteo con agua para retirar de esta manera el mucílago fermentado.

Clasificación del café lavado. Consiste en realizar una última separación o clasificación del café en un correteo separando restos de pulpa o cafés indeseados.

Aguas residuales. Las aguas utilizadas en todos los procesos de beneficio serán tratadas con los estándares que exige la legislación nacional.

Secado. Al eliminar el agua superficial del grano, se ayuda a desaparecer la humedad interior del mismo. En este proceso el grano de café pierde humedad, hasta llegar a 11.50% de humedad. El «Café Antigua» regularmente se seca al sol en patios, pero por condiciones climáticas o de volumen se pueden utilizar procesos de apoyo como el pre-secado mecánico en secadoras tipo columnar o en secadoras tipo Guardiola.

Método de determinación de humedad del grano. Existen dos formas de determinar la humedad del grano de café durante el proceso de secado, siendo estas:

a) Medidor de humedad: Es una máquina que utiliza la relación peso volumen para determinación de la humedad.
b) Puntero: Es una persona que ha aprendido los conocimientos no empíricos sino de tradición de las generaciones anteriores que han efectuado este trabajo. Esta persona utiliza estos conocimientos para determinar en qué momento está el café listo para su almacenaje.

VIII. Almacenaje del café pergamino

Terminado el proceso de secado, el café pergamino será envasado en sacos para su correcto almacenaje. Los sacos serán identificados con tarjetas que indicarán su número de partida y lote. Los sacos almacenados no deberán tener contacto directo con el piso de la bodega ni con el techo de esta.

El café pergamino será almacenado en bodegas que tendrán que cumplir con una buena ventilación, temperaturas no altas y libres de cualquier contaminante agroquímico. Las bodegas de café serán utilizadas exclusivamente para almacenaje del mismo.

El café pergamino deberá permanecer en reposo en las bodegas de almacenaje un mínimo de treinta días calendario.

Los sacos utilizados para el almacenaje deberán ser de PVC, nylon o yute y marcados con el número de partida y lote que debe corresponder con la hoja de recibo de bodega prevista al efecto.

IX. Beneficiado seco del café

Trilla. Es el proceso mecánico por el cual se remueve el pergamino al café. Este proceso podrá realizarse por una o varias partidas simultáneamente.

Clasificación. Esta se realiza por medio de distintos procesos mediante los cuales se clasifica el café por tamaño, volumen y color. En estos procesos todo el café no deseado es removido y enviado a procesos de segunda selección. El producto terminado de estos procesos es un café oro con preparación europea especial.

Preparación Europea Especial. Es la preparación que exige el mínimo o nulo porcentaje de defectos físicos del grano de café, según disposiciones contractuales entre el vendedor y comprador del café.

Envasado. Es el proceso mediante el cual el café verde u oro, luego de terminar el proceso de clasificación, es envasado, normalmente en sacos de yute. Estos deben ser marcados con:

a) El número de partida, el cual es reglamentado según la Organización internacional del Café (OIC).
b) Con el sello del Órgano de Administración.
c) La marca con la que se vende el café y demás signos distintivos.

X. <u>Tostado de Café Verde</u>

Finalmente, el café es sometido a un proceso de tostado, que consiste en aplicar calor al grano verde. Esta fase del proceso puede realizarse indistintamente dentro y fuera del área geográfica definida.

El «Café Antigua» no requiere de un procedimiento específico de tostado, admitiéndose las distintas técnicas empleadas, las cuales pueden variar en función de las prácticas habituales de la zona donde se realice el proceso e, incluso, de un operador a otro.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

El vínculo entre el «Café Antigua» y su zona geográfica se basa en las características del producto.

I. Factores naturales: condiciones agro-ecológicas

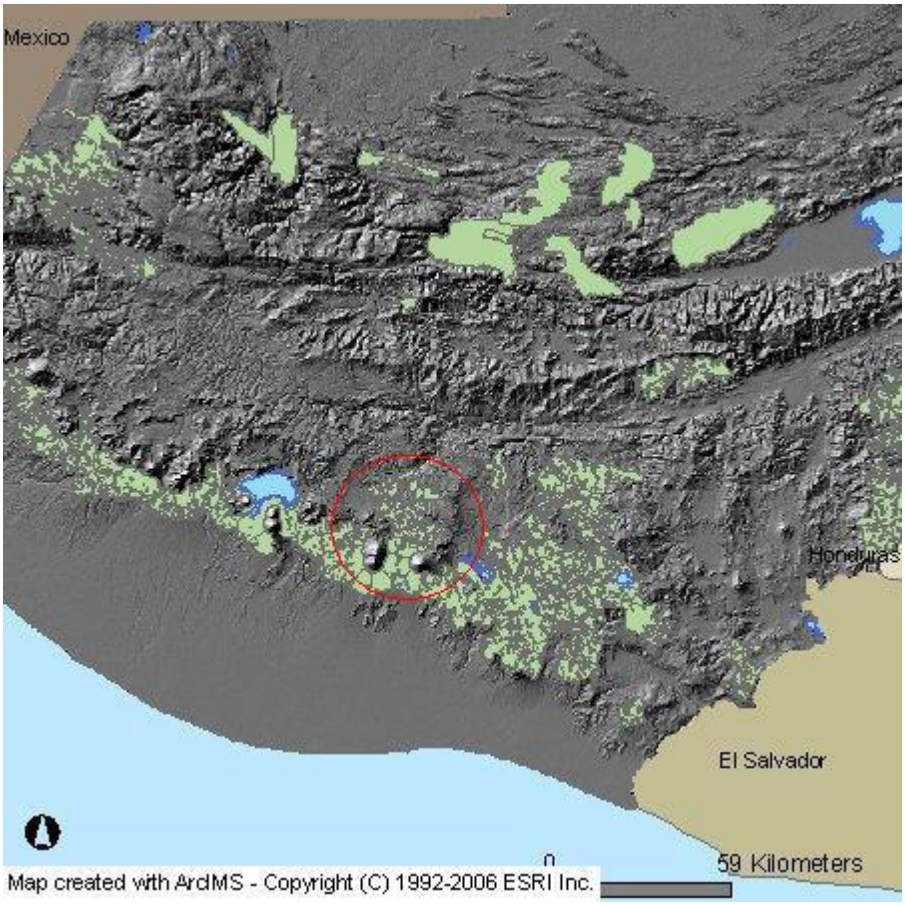
- **Relieve, altitud y clima**

Se puede decir que el factor geográfico determinante a la hora de hacer del «Café Antigua» un producto único es el hecho de que toda la zona de producción constituye un valle volcánico cerrado – el Valle de Panchoy –, lo que es ciertamente poco común en el caso de las regiones cafetaleras.

Efectivamente, la mayoría de las regiones cafetaleras del mundo se encuentran en las vertientes oceánicas de las sierras; esto asegura que cuenten con la altitud, temperatura y precipitación pluvial necesarias para este cultivo. Ese es también el caso de las zonas cafetaleras de Guatemala, que se encuentran en las vertientes de las sierras que dan al Pacífico, al Golfo de México o al Mar Caribe. El Mapa 1 reproducido a continuación muestra la distribución de las zonas cafetaleras de Guatemala. Dentro del círculo rojo se encuentra la zona de Antigua. Si se observan las demás áreas productoras de Guatemala, se verá que muy pocas se encuentran en valles cerrados, rodeados de altas montañas. Es cierto que el Valle de Panchoy se encuentra en la vertiente del Océano Pacífico, pero la sombra de montaña que le proporcionan los altos volcanes que lo rodean le prestan características únicas, diferentes incluso de las del Atitlán, porque éste recibe la influencia lacustre.

Mapa 1.- Distribución de las zonas cafetaleras de Guatemala[11]

[11] Imagen obtenida del Sistema de Información Geográfica (GIS, por sus singlas en inglés) de ANACAFE (Asociación Nacional del Café, Guatemala): https://meteorologia.anacafe.org/



Ya adentrándonos en las características de la zona delimitada, se muestra en el Mapa 2 una imagen tridimensional del Valle de Panchoy, generada a partir de fotos satelitales y modelos de elevación.

Mapa 2.- Medio físico de la zona de la denominación[12]

[12] Imagen generada con Google Earth.



En esta imagen, se puede observar cómo desciende suavemente el valle, desde los alrededores de Jocotenango y Antigua, pasando por la zona de Ciudad Vieja, hasta la parte de Alotenango, más baja. En la parte entre Ciudad Vieja y Alotenango, en el estrecho valle entre los volcanes Agua y Acatenango, se encuentra la mayor parte de las fincas que dan renombre al «Café Antigua». En este marco se han trazado los límites de la Indicación Geográfica Protegida de tal modo que se asegura una zona productora con características agro-ecológicas homogéneas. El Mapa 3 muestra los límites de la Indicación Geográfica Protegida sobrepuestos a la misma imagen satelital del Mapa 2.

Mapa 3.- Delimitación de la DO Café Antigua, enmarcada en su medio físico[13]

[13] Imagen generada con Google Earth a la que se le ha agregado una imagen generada a partir de datos del GIS de ANACAFÉ.

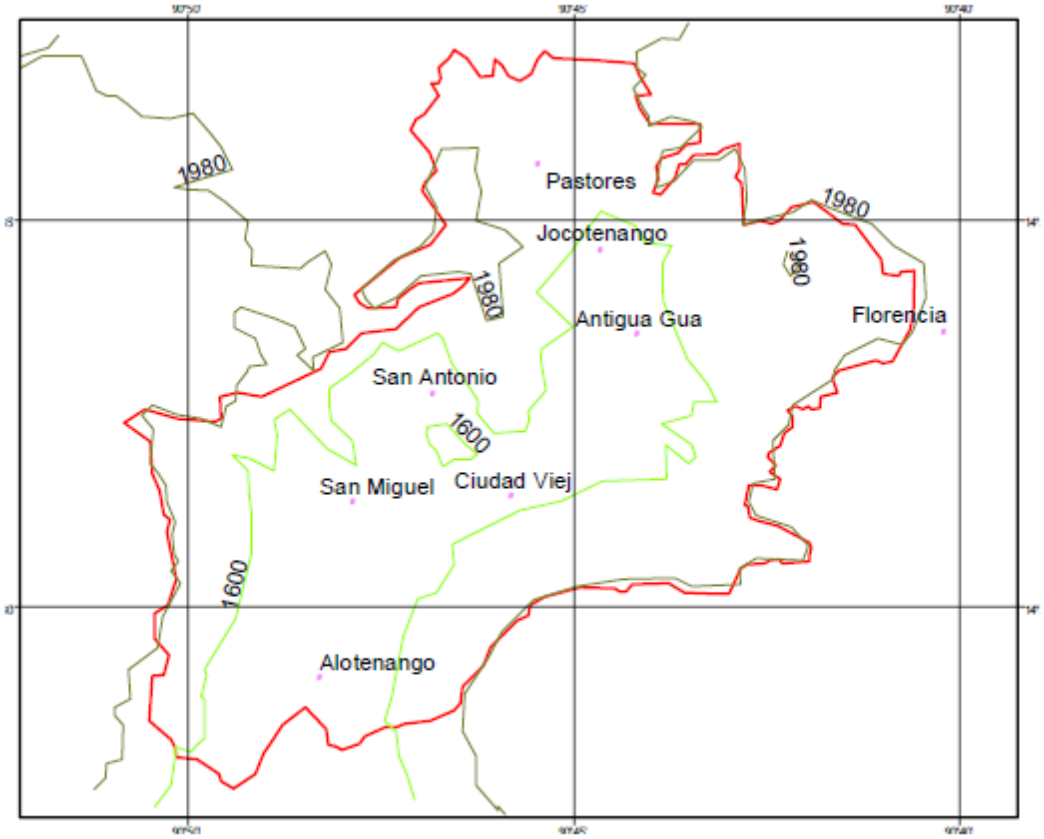


La zona geográfica delimitada tiene una superficie de tan solo 172 Km2 (es decir, unas 17,200 Ha), contando con unos 20 Km de largo por 16 Km de ancho en sus mayores dimensiones. Esa es una superficie sumamente adecuada para asegurar la homogeneidad y manejabilidad de una Indicación Geográfica Protegida, pues asegura la homogeneidad de los factores agro-ecológicos y, por lo tanto, la del producto.

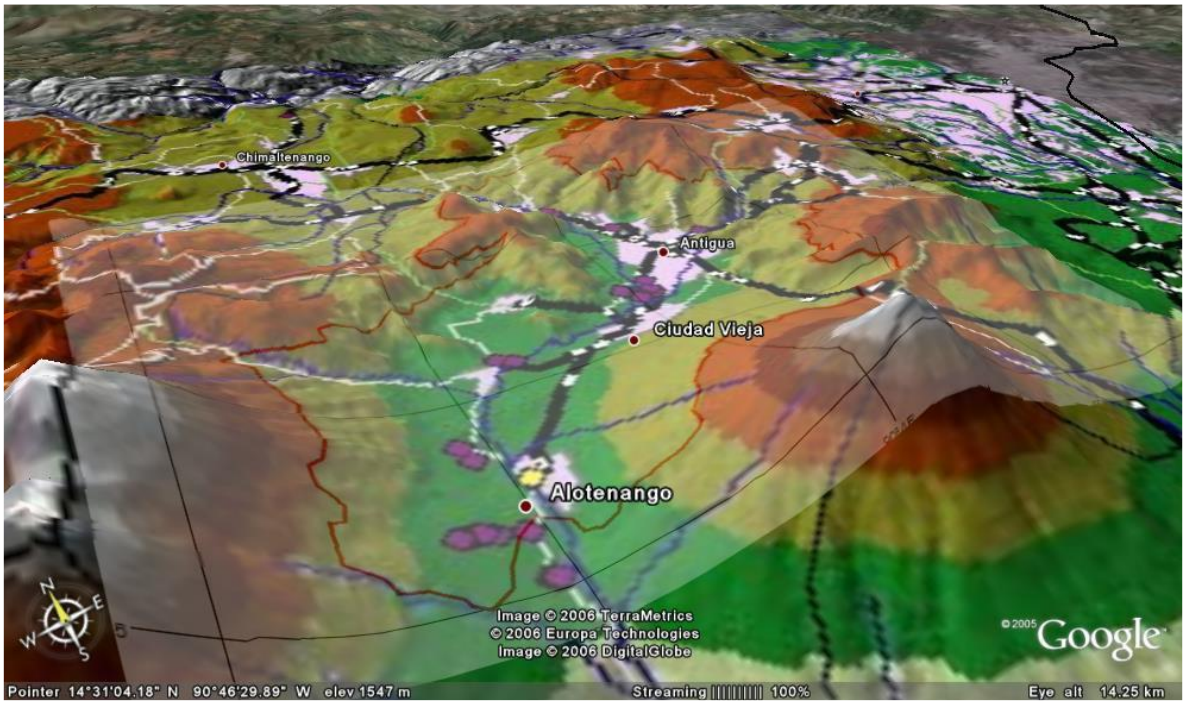
Esos factores homogéneos son, por un lado, el de altitud; tal y como se muestra en los Mapas 4 y 5 reproducidos a continuación.

Mapa 4.- Principales cotas de altitud en la DO Café Antigua[14]

[14] Cotas del GIS de ANACAFÉ.



Mapa 5.- Cotas de altitud en imagen tridimensional[15]

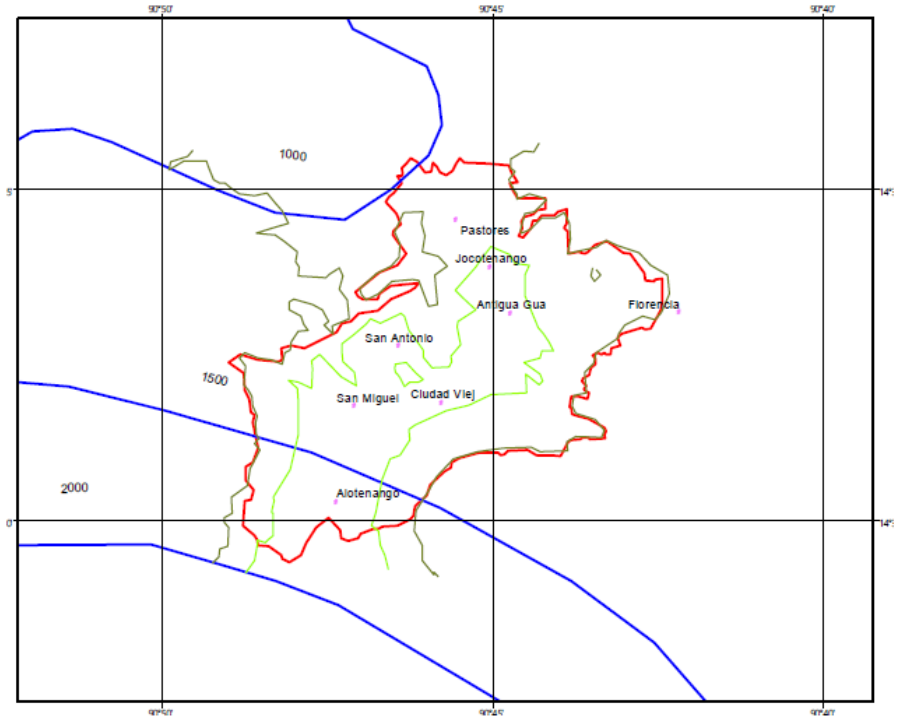


[15] Imagen del GIS de ANACAFÉ sobrepuesta a una imagen tridimensional de Google Earth.

Entre la menor altitud – 1370 m, sobre el lecho del río Guacalate, al sur de Alotenango – y la mayor altitud – a los 2240 m, en el cerro al poniente de Jocotenango – el área geográfica delimitada tiene un rango de altitudes de 870 m. De cualquier forma, las fincas de café se encuentran bajo los 1980 m, de manera que el rango de altitudes efectivo es de 610 m.

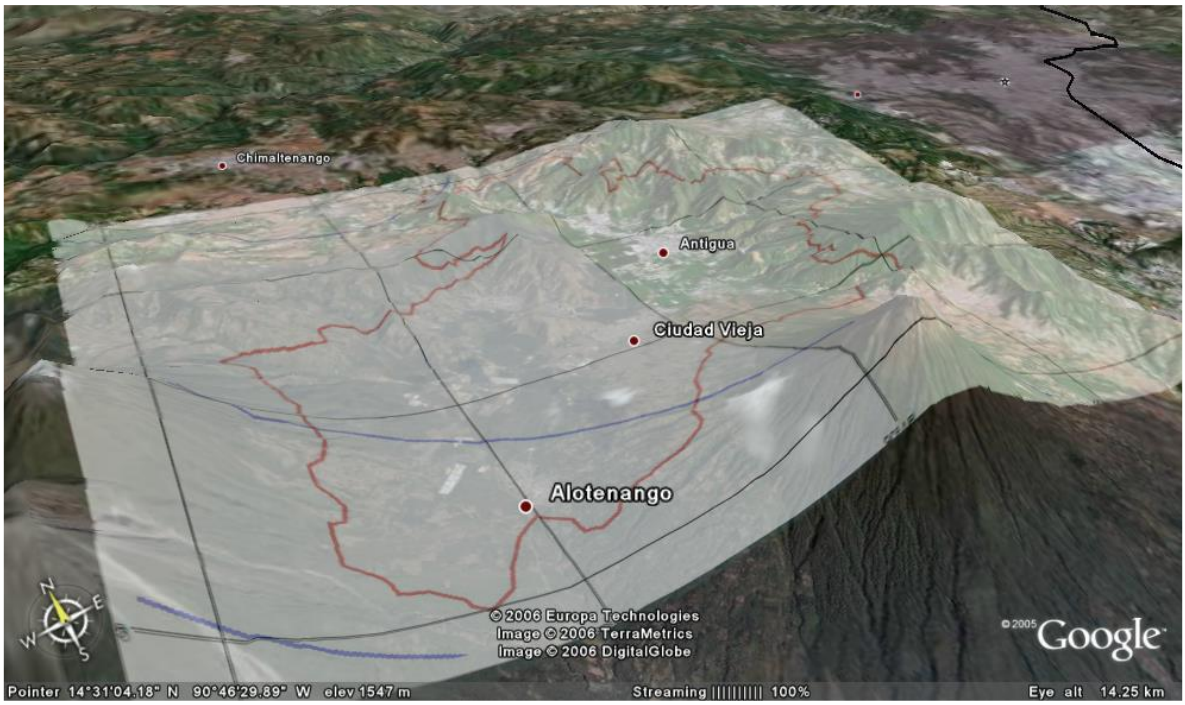
Otro de los efectos derivados de la particular orografía de la zona geográfica delimitada consistente en un valle cerrado, y con una incidencia palpable en las características del café producido, es la sombra de montaña. La sombra de montaña implica que el aire saturado de humedad se descarga de ésta en la vertiente oceánica de la montaña, mientras que lo que se encuentra al otro lado, en este caso en el valle, recibe menos humedad. En casos extremos de este efecto de sombra de montaña, encontramos selvas del lado oceánico de la montaña y desiertos del lado continental. En Antigua, el propio Valle de Panchoy está abierto hacia el Océano Pacífico y eso permite que entre cierta humedad pero, por la propia forma del valle, ésta va disminuyendo conforme nos adentramos en él de sur a norte. Esto es muy fácil de visualizar en los Mapas 6 y 7.

Mapa 6.- Isoyetas en la DO Café Antigua[16]



[16] Isoyetas tomadas de: Instituto Nacional de Sismología, Vulcanología, Meteorología e Hidrología (INSIVUMEH). 2004. *Atlas Hidrológico*: Isoyetas Medias Anuales. Guatemala.

Mapa 7.- Isoyetas en la DO Café Antigua, en imagen tridimensional[17]



Las isoyetas son líneas que unen los sitios con la misma precipitación anual, en milímetros. En estos mapas se muestran, de sur a norte, las isoyetas de 2000, 1500 y 1000 mm de lluvia anuales. En el Mapa 7 puede observarse cómo, debido a la sombra de montaña, a medida que nos adentramos de sur a norte en el valle, la precipitación anual va disminuyendo desde más de 1500 mm al sur de Alotenango, hasta los 1000 mm al noroeste de Pastores. De hecho, en la zona sur del ámbito delimitado tenemos un promedio de 1229.4 mm y, en la central, de 971.4 mm de lluvia total anual[18]. Esto evidencia que la región de Antigua tiene un clima especialmente seco en comparación con las restantes zonas de cafés regionales selectos[19].

Los siguientes Mapas 8 y 9 sirven para ilustrar mejor estas condiciones de la zona geográfica delimitada.

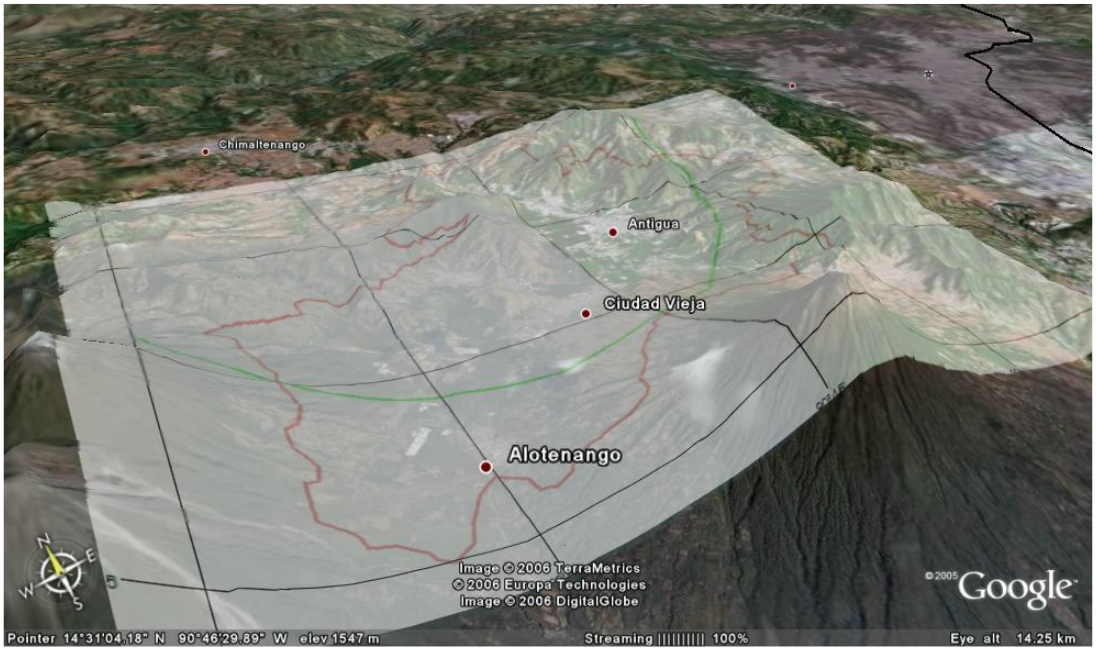
Mapa 8.- Línea de los 100 días de lluvia anuales en la DO Café Antigua; tridimensional[20]

[17] Isoyetas de INSIVUMEH, Atlas Hidrológico, sobrepuestas a una imagen tridimensional de Google Earth.

[18] Cf., *Estudio de Indicación Geográfica de la Producción del Café Genuino Antigua* (**Anexo I**), p. 11.

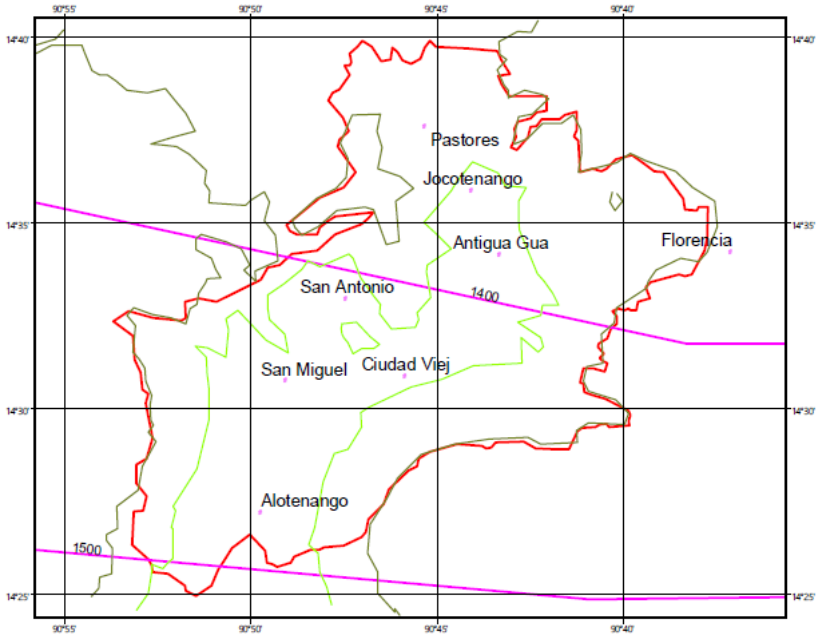
[19] A saber, Atitlán, Cobán, Huehue, Nuevo Oriente, Fraijanes y San Marcos.

[20] Información de días de lluvia de INSIVUMEH, *Atlas Hidrológico*, sobrepuesta a una imagen tridimensional de Google Earth.



El Mapa 8 une con una línea verde los puntos que promedian 100 días de lluvia al año. Al norte de esa línea, tenemos menos de 100 días de lluvia al año y al sur, entre 100 y 150 días de lluvia al año; sustancialmente inferior a lo que es habitual regiones cafetaleras del mundo.

Mapa 9. Evapotranspiración en la DO Café Antigua[21]



[21] INSIVUMEH. *Ibíd.*

El Mapa 9 muestra las líneas de evapotranspiración anual de 1400 y 1500 mm. Este es el volumen de vapor de agua que se envía a la atmósfera, en forma combinada, por la transpiración de las plantas y la evaporación de los cuerpos de agua y de los suelos. Es decir, en términos generales hay un déficit hídrico en la zona del «Café Antigua». Esto no es muy común en las zonas cafetaleras. Además, la humedad relativa que prevalece en la zona a lo largo del año - de 65% - es la menor de todas las zonas de cafés regionales selectos[22].

Sin embargo, y esta es una de las grandes peculiaridades de la zona del «Café Antigua», durante los meses con déficit hídrico, la disponibilidad de humedad en el suelo, debido a la pómez volcánica, es mayor del 50% de la capacidad de campo[23]. Es decir, que los cafetos disponen de la humedad que necesitan para desarrollarse, a pesar de que el medio ambiente es seco.

Vínculo causal

El reducido rango de altitudes, a la latitud de Antigua, descrito anteriormente asegura que todo el café producido en la zona sea de una calidad mínima equivalente al SHB (Strictly Hard Bean)[24]. Esto se debe a que, con la latitud y los vientos predominantes en la zona, la altitud de la zona de la Indicación Geográfica Protegida corresponde a una temperatura promedio anual de 18.4° C[25], o un rango entre 18° y 22° C[26].

A este respecto, existen varios estudios que demuestran que el factor que realmente determina la calidad de la taza de café es la temperatura promedio anual de su zona de producción y no tanto su altitud. Lo que sucede es que, a una misma latitud y una misma combinación de vientos predominantes, la temperatura promedio anual depende de la altitud. Por ejemplo, en la cuenca del Golfo de México, a una latitud de 20° N y con

[22] ANACAFÉ. *Ibíd.* p. 15.

[23] Cf., *Estudio de Indicación Geográfica de la Producción del Café Genuino Antigua* (**Anexo I**), p. 36.

[24] ANACAFÉ. *Guatemalan Coffees: Coffee Atlas 2006/2007*. En Guatemala, la zona delimitada para el grado de calidad SHB es a partir de los 1370 metros sobre el nivel del mar.

[25] Se acompaña al efecto, como **Anexo I**, *Estudio de Indicación Geográfica de la Producción del Café Genuino Antigua*, Guatemala, 13 de mayo de 2006, elaborado por ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE CAFÉ GENUINO ANTIGUA (APCA). Véase pp. 16 y 17.

[26] ANACAFÉ. *Ibid.*

orientación hacia los vientos del Norte, se obtiene esa misma temperatura promedio anual, pero a los 1228 metros sobre el nivel del mar[27]; es decir, 300 m. más abajo que en Antigua.

Según estudios, a una temperatura promedio anual de 18° a 20.5° C se obtienen los más altos valores de intensidad del buqué, de la acidez y del cuerpo de la bebida[28]; factores precisamente que caracterizan al «Café Antigua» (acidez persistente, pero agradable, sin picante ni amargura, que se combina con su dulzura y su sabor a chocolate; y calificación mínima de 8 puntos[29] para el atributo cuerpo, según escala de la SCA; tal y como se describe en el apartado B) del presente documento).

Por otro lado, las condiciones del clima de la región, en lo general secas, es otro de los factores que determina el vínculo entre el producto y el territorio. Hay que tener en cuenta que la humedad incide en la estabilización del café pergamino[30]. Esto, aunado a que en los meses de cosecha no se presentan lluvias, tiene como consecuencia que el secado al sol del café pergamino en la zona del «Café Antigua» se facilita, alcanzando de manera natural, sin necesidad de utilizar secadoras, su contenido de humedad comercial. Además, se evita el crecimiento de hongos en el café cereza en planta y en sus posteriores etapas. Adicionalmente, en condiciones secas, el azúcar y otras sustancias presentes en la pulpa y el mucílago del café se concentran más, ya que hay menos agua para diluirlas, proporcionando carácter a la taza.

Como última consideración acerca del clima cabe destacar que la baja humedad relativa y la escasa cubierta nubosa favorecen la pérdida de calor durante las horas nocturnas. Además de esto, las montañas circundantes proyectan su sombra sobre los cafetales temprano por la mañana y en el atardecer. Esto provoca noches más frías y horas frías más prolongadas que en las demás regiones cafetaleras. Por esta razón, en la zona geográfica del «Café Antigua», la cobertura de árboles de sombra tiende a ser más densa que en las otras regiones, lo que provoca un microclima dentro de las fincas[31]. A esas horas de frío, el cafeto responde aumentando la producción de carbohidratos/azúcares, mejorando así las características organolépticas del grano de café, en concreto contribuyendo a la dulzura

[27] PÉREZ E., Partida J.G. y Martínez D. 2004. *Determinación de las Sub-denominaciones de Origen del "Café Veracruz"*. Universidad Autónoma Chapingo. Huatusco, Veracruz, México.

[28] PÉREZ *et al. Ibíd*. p. 16.

[29] Que se describe como "Muy bueno, con características agradables y distintivas" en la mencionada escala.

[30] Por ejemplo, a 25° C, a una humedad relativa de 65%, el café pergamino se estabiliza a 11% de humedad. Cf. *Post Harvest Processing: Arabica coffee*. http://www.venden.de/pdfs/Storage_V2.pd

[31] ANACAFÉ. *Ibíd.*

típica del «Café Antigua». Ese clima "extremo" provoca granos excepcionalmente compactos[32], que es otro de las características definitorias del «Café Antigua».

- **Suelos**

Las características más relevantes de los suelos de la región de Antigua, a efectos del vínculo con el producto, son las siguientes:

1. Todos los suelos de la región son profundos, desarrollados sobre ceniza volcánica reciente y suelta de color oscuro.

2. Presentan un grado de erosión leve pero alta susceptibilidad a la misma.

3. Se encuentran en estado de meteorización, es decir, que se tratan de estructuras que van cambiando desde sus inicios hasta adquirir un equilibrio con el entorno.

4. Las texturas y estructuras son similares, lo mismo que las permeabilidades y drenajes internos.

5. Las reservas de Fósforo, Cobre, Hierro, Manganeso y Zinc en los suelos del área delimitada se presentan en concentraciones adecuadas (nivel medio y alto) para el cultivo de café.

6. Cuentan con un rango de acidez que hacen disponibles más eficientemente los nutrientes del suelo, ya sea los nativos o aplicados en el fertilizante. A la vez, esta situación permite que a las plantas se les facilite la absorción de estos nutrientes esenciales.

7. El contenido de aluminio no se encuentra en niveles tóxicos, es decir, no inhibe el crecimiento de las raicillas absorbentes de nutrientes.

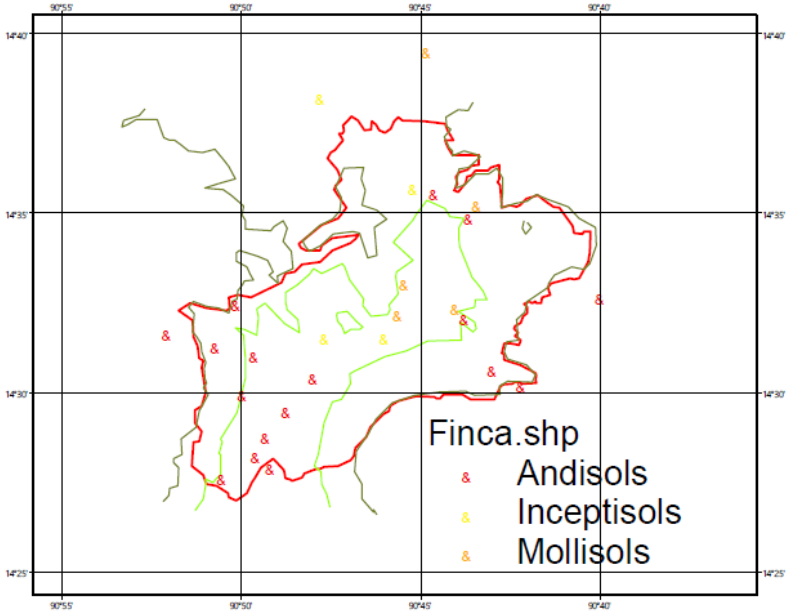
Estas conclusiones se extraen de un estudio exhaustivo sobre los suelos de la región realizado sobre la base de una caracterización completa de los suelos de 29 muestras tomadas en la región[33].

[32] Cf. CUCHET R., Guerrero J., Roux G. 1995. *Caracterización de los Cinco Cafés Regionales de Guatemala: Antigua, Fraijanes, Cobán & Huehuetenango*. Guatemala. p. 48.

[33] Cooperación Española y ANACAFÉ. Estudio de suelos de la DO Antigua.

Otra importante aportación de este estudio es la determinación del orden taxonómico de los suelos de la zona del «Café Antigua». El Mapa 10 y el Mapa 11 muestran la distribución de los suelos por orden taxonómico.

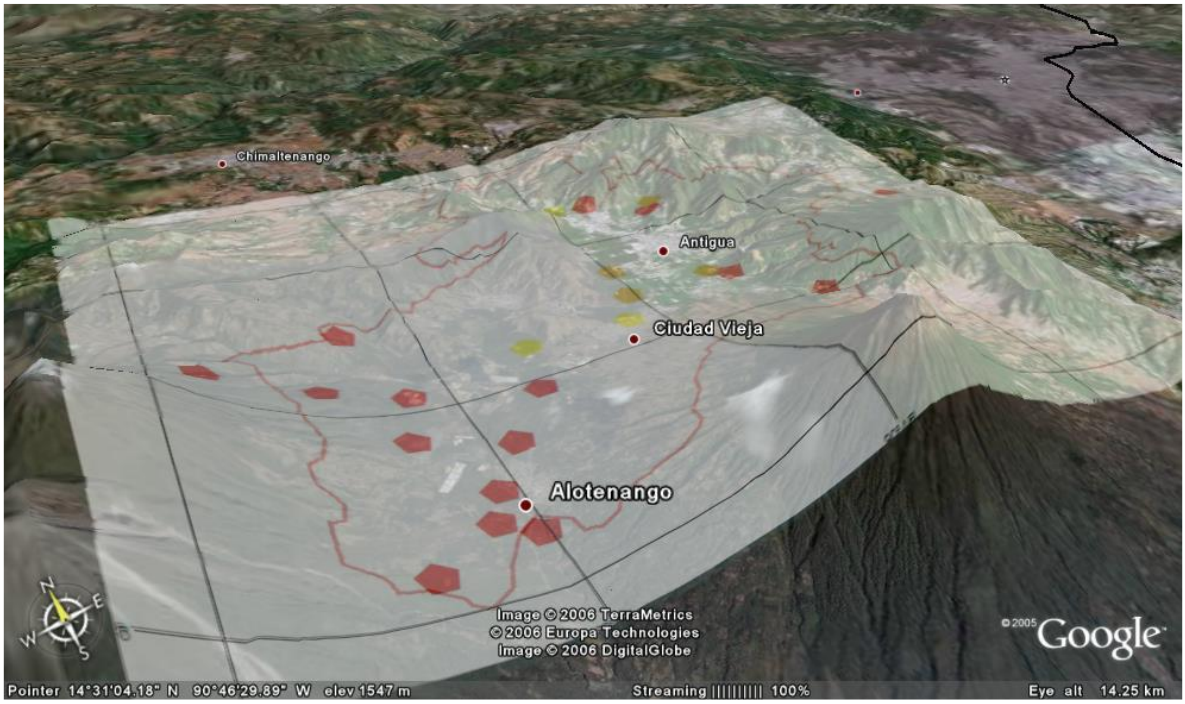
Mapa 10.- Clasificación de los suelos en la DO Café Antigua[34]



Mapa 11.- Clasificación de los suelos en la DO Café Antigua; tridimensional[35]

[34] Datos edáficos del Estudio de suelos de la DO Antigua.

[35] Datos edáficos del Estudio de suelos de la DO Antigua, sobrepuestos a una imagen tridimensional de Google Earth.



En los Mapas 10 y 11 se puede observar que la mayoría de los sitios muestreados muestran suelos de tipo Andisol. Los porcentajes encontrados para cada orden taxonómico son los siguientes: Andisols 69 %, Mollisols 17 % e Inceptisols 14 %. En términos generales, se puede decir que los suelos que caracterizan a la región de Antigua consisten de un rico suelo volcánico, lleno con piedra pómez que ayuda a retener la humedad, y que de vez en cuando recibe una nueva capa de ceniza por parte del Volcán Fuego[36].

Vínculo causal

La presencia de numerosos minerales en el suelo volcánico hace que las matas de café cuenten con un importante suministro de nutrientes, lo que contribuye a su crecimiento saludable. Estas características del suelo contribuyen a las notas del buqué -que recuerdan a miel, caramelo, manzana y nuez tostada- y del sabor en taza -que se caracteriza por su acidez persistente, pero siempre agradable, sin picante ni amargura, y que se combina muy bien con su dulzura y su sabor a chocolate- que son propias del «Café Antigua». En este sentido, conviene indicar que varias referencias demuestran que el orden del suelo es un factor determinante en el buqué y el sabor de la taza del café[37].

[36] ANACAFÉ. *Ibíd.*

[37] Cf. Rivera, J. 1997. *Preliminary report on the development of practical testing protocol for verification of origin of specialty Coffee*s. Specialty Coffee Institute. Long Beach, CA. 43 p., citado por PÉREZ et al. 2004.

II. Factores humanos

Los principales rasgos que distinguen al territorio de la Indicación Geográfica Protegida «Café Antigua» son los anteriormente descritos aspectos de geografía física: clima y suelo, sobre todo. Sin embargo, el elemento humano también tiene una incidencia en la calidad y el prestigio del «Café Antigua». Dos son los factores destacables en este sentido: la tenencia de la tierra y los procesos post-cosecha.

El 90 a 92% de la producción del Departamento de Sacatepéquez proviene de fincas medianas y grandes (arriba de 41 Qq oro). En este régimen productivo, se cuenta con mano de obra calificada y el intermediarismo se reduce al mínimo.

Hay que tener en cuenta además que la región cuenta con varios siglos de tradición cafetalera. Debido a esa razón, casi todas las fincas poseen sus propios beneficios húmedos.

> *En ellos, la antigüedad de la tradición cafetera (hasta un siglo y medio para algunas) y el alto nivel de tecnificación adquirido por los administradores y el personal, tanto para el manejo de los cafetales como para la transformación del grano (beneficiado del café), aseguran la continuidad de un alto grado de atención a la calidad, muy por encima del promedio nacional.*[38]

De hecho, la historia del café en Guatemala comienza en esta región, en Antigua. En el claustro de la Compañía de Jesús, los padres jesuitas plantaron los primeros cafetos de Guatemala, cerca del año 1760[39]. Es decir, en la actualidad, esta región cuenta con más de 260 años de tradición cafetalera, más de lo que puede decir casi cualquier otra región de América Continental. Si bien, la caficultura comercial comenzó en Antigua en el año 1835[40], es decir, hace casi dos siglos.

Ya en el año 1945 encontramos evidencias del reconocimiento del «Café Antigua». En dicho año, en la *Convención Cafetalera de Centroamérica y México* quedó establecido que el café "Antigua" o "Genuine Antigua" era la principal "marca de fantasía" del país[41]. Desde entonces, es claro que Antigua es la denominación más reconocida de Guatemala. Como evidencia de ello podemos citar los siguientes datos:

---

[38] CUCHET et al. *Ibíd*. p. 36.

[39] CUCHET et al. Ibid. p. 25.

[40] CUCHET et al. Ibid. p. 25.

[41] CUCHET et al. Ibid. p. 14.

- El excelente posicionamiento de la denominación *Antigua*, como la más famosa de Guatemala, en las mentes de los principales importadores de Estados Unidos[42].

- Su reconocimiento como Indicación Geográfica en el territorio de la Unión Europea desde el año 2014 en el marco del «Acuerdo por el que se establece una Asociación entre la Unión Europea y sus Estados miembros, por un lado, y Centroamérica, por otro».

- Con carácter previo al reconocimiento y protección del «Café Antigua» como Denominación de Origen en el país de origen, existía un enorme excedente de café vendido con el nombre *Antigua* (200,000 sacos) en relación al realmente producido en la región (30,000 sacos)[43]. Esto indica que la expresión funcionaba ya como una denominación de origen "de hecho" con carácter previo a su registro y que es necesaria su protección para evitar las falsificaciones.

- Los diferenciales de precio alcanzados por el «Café Antigua» proveniente de fincas "conocidas" ($40 a $80 dólares/Qq) en relación al que no puede demostrar esa rastreabilidad ($25 a $40 dólares/Qq)[44]. Esto demuestra que el mercado premia la rastreabilidad desde la finca y que está dispuesto a reconocer un sistema establecido de certificación. Además, estos diferenciales, tan altos en relación a los obtenidos por otras regiones, son la mejor prueba del reconocimiento a la denominación Antigua por parte del mercado.

- Las plantaciones de café y el "Museo del Café" de la región de Antigua son destacadas como puntos de interés en Guatemala por las principales guías de viaje. Por ejemplo:

    - *The Rough Guide to Guatemala* (Ed. Rough Guides) destaca que en Jocotenango "the main industries are coffee production and woodcarving" y que el Museo del Café "offers the chance to look around a working coffee farm that dates back to 1883".
    - La guía *Lonely Planet Guatemala* (Lonely Planet, Paul Clammer, Ray Bartlett, Celeste Brash) habla de la posibilidad de realizar "tours of coffee plantations

[42] ANACAFÉ, 1990, citado por Cuchet et al., p. 25.

[43] CUCHET et al. Ibid. pp. 45-46.

[44] CUCHET et al. Ibíd. p. 44.

around San Miguel Escobar, a suburb of Ciudad Vieja, with local growers demonstrating cultivation, harvesting and processing techniques".

- La guía *Antigua Travel Guide* (T Turner): "spend a day with a coffee farmer, on the base of Volcán Agua, and learn what a day in the life of a small independent coffee farmer looks like".

Vínculo causal

El contar con mano de obra calificada y un mínimo intermediarismo permite reducir las pérdidas de calidad post-cosecha[45]. Esto es una ventaja respecto a otras zonas donde la tenencia de la tierra está muy fragmentada.

Por otro lado, la mayoría de los beneficios permiten separar el café por calidades, lo que es vital en el momento de seguir con procesos de rastreabilidad y de diferenciación de orígenes. La mayoría de los beneficios, además, cuenta con tecnología tradicional. Factores, estos, que contribuyen a la calidad del «Café Antigua».

La mencionada larga tradición cafetalera, en términos generales, tiene efectos muy positivos sobre la calidad del producto: en las zonas con larga tradición se utilizan variedades "acriolladas" al clima y al suelo de la región, además de que el saber tecnológico y las actitudes hacia la calidad se van heredando y consolidando con el tiempo. De hecho, algunas fincas han permanecido en manos de la misma familia durante cerca de cien años, lo que asegura la transmisión del *know-how* de padres a hijos.

Finalmente, como se ha destacado anteriormente, el particular clima seco de la zona delimitada afecta también al método de elaboración, en particular, permite que el secado del café se realice por exposición al sol[46]; algo que no puede realizarse en otras zonas con climas más húmedos. Esta técnica de secado mediante exposición al sol favorece la formación de *kahweol*, sustancia que ayuda a la particular coloración verde-azulada de los granos del «Café Antigua» y es uno de los precursores de su aroma -caracterizado por notas aromáticas que recuerdan a miel, caramelo, manzana y nuez tostada-.

Si bien el secado solar del café no constituye una práctica exclusiva de esta zona, en la región de Antigua se desarrolla bajo condiciones climáticas específicas y conforme a prácticas

[45] CUCHET et al. *Ibíd.* p. 36.

[46] CUCHET et al. *Ibíd*. pp. 36-37.

tradicionales consolidadas, mantenidas de forma continuada desde el inicio del cultivo del café en la región.

En particular, el café se extiende directamente sobre los patios y se remueve manualmente de forma regular a lo largo del día, con el objetivo de garantizar un secado uniforme del grano y evitar un calentamiento excesivo o un resecado desigual. Esta práctica permite controlar la temperatura del grano durante el proceso de secado, contribuyendo a la preservación de sus características físicas y químicas. La ausencia de una remoción adecuada durante el secado, y el consiguiente aumento de la temperatura del grano, se asocia a la obtención de granos con una coloración más pálida, distinta de la tradicionalmente observada en el «Café Antigua».

G) AUTORIDADES / ORGANISMOS DE CONTROL

ASOCIACIÓN NACIONAL DEL CAFÉ -ANACAFÉ-
Calle del Café, 5ta calle 0-50 zona 14, Guatemala
https://www.anacafe.org/

ANACAFÉ cuenta con laboratorio de catación cuyos análisis son realizados bajo los protocolos de Specialty Coffee Association (SCA), Coffee Quality Institute (CQI) y Alliance for Coffee Excellence (ACE).

H) ETIQUETADO

Los siguientes logotipos podrán utilizarse, tanto en los sacos de café verde destinadas a exportación, como en los empaques del café tostado, ya sea en grano o molido, siempre que se dé a conocer el nombre de la finca productora de la cual proviene el café:





I) INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

I. AGRUPACIÓN SOLICITANTE

La agrupación solicitante es:

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE CAFÉ GENUINO ANTIGUA (APCA)
15 calle "A" 10-62 zona 10 Guatemala, Guatemala.
(502) 2411-0909 / 3034-4768
http://antiguacoffee.org/

APCA es una asociación civil no lucrativa, apolítica, no religiosa, con fines de carácter eminentemente económico-sociales, constituida el 23 de octubre del 2000 conforme a las leyes de la República de Guatemala e inscrita en el Registro Civil de la Municipalidad de Antigua Guatemala. De acuerdo a sus Estatutos[47], entre los fines y objetivos de APCA se encuentran (Artículo 4):

a) *Promover y gestionar ante las autoridades públicas competentes el registro y protección legal de la denominación de origen "Genuino Antigua", para el café producido en La Región y que cumpla con los elementos distintivos que reglamente la Junta Directiva. Se entenderá por La Región en el curso del presente instrumento, la zona geográfica que sea determinada por la Junta Directiva por medio de su resolución respectiva, y cuya delimitación, área, características, coordenadas y plano, o bien, sus posteriores modificaciones, ampliaciones o reducciones, sean ratificadas por la Asamblea General;*

b) *Definir y reglamentar los atributos físicos y organolépticos del café "Genuino Antigua", así como las demás características que lo distingan.*

c) *Representar los intereses económicos y sociales de los asociados, que desarrollen sus actividades productivas en La Región. Se entenderá en el transcurso del presente instrumento por "actividades productivas" o "procesos de producción", el cultivo, siembra, cosecha y beneficiado de café que cumpla con las especificaciones para ser denominado "Genuino Antigua", realizado en La Región, de acuerdo a la normativa contenida en el Reglamento que para el caso emita la Asociación.*

[47] Inscritos ante Notario en la fecha de su constitución, con posterior modificación parcial inscrita ante Notaria en fecha 22 de diciembre de 2015.

d) *Establecer las normas de certificación para el café "Genuino Antigua" y asegurar su implementación en los procesos de producción y procesamiento realizados en La Región y fuera de la misma.*

e) *Llevar registros estadísticos de la producción y comercialización para identificar el origen y cuantificar el destino del café "Genuino Antigua".*

f) *Mantener y ampliar el mercado del café "Genuino Antigua", a través del reconocimiento, protección y reglamentación del uso de su denominación de origen.*

Pueden ser miembros de la Asociación, cualquier persona física o jurídica que desarrolle actividades de siembra, cultivo y cosecha en La Región (Artículo 5 de los Estatutos).

APCA fue la agrupación solicitante de la Denominación de Origen «Café Antigua» en Guatemala.

II. PROTECCIÓN EN EL PAÍS DE ORIGEN

En fecha 23 de febrero del año 2006, la Asociación de Productores de Café "Genuino Antigua" presentó ante el Registro de la Propiedad Intelectual de la República de Guatemala la solicitud de registro de la Denominación de Origen «Café Antigua», identificada con el número 1485-2006.

En fecha 14 de marzo del año 2008, el Registro de la Propiedad Intelectual de la República de Guatemala admitió la solicitud de registro de la Denominación de Origen «Café Antigua» y emitió el edicto respectivo que fue publicado en el Diario de Centro América de fecha 15 de abril del 2008.

Mediante Resolución de 11 de julio del año 2008, dictada en el expediente 1485-2006 y publicada el 10 de diciembre del año 2008, el Registro de la Propiedad Intelectual de la República de Guatemala concedió el registro de la Denominación de Origen «Café Antigua».

Como **Anexo II** se acompaña certificación del registro de la Denominación de Origen «Café Antigua» emitida por el Registro de la Propiedad Intelectual de la República de Guatemala.

III. PROTECCIÓN ADICIONAL

Conviene añadir que el «Café Antigua» se encuentra ya protegido como Indicación Geográfica en el territorio de la Unión Europea en el marco del «Acuerdo por el que se establece una Asociación entre la Unión Europea y sus Estados miembros, por un lado, y Centroamérica, por otro» y de conformidad con lo estipulado en la «Decisión No 5/2014 del Consejo de Asociación UE-Centroamérica, de 7 de noviembre de 2014, sobre las indicaciones geográficas que deben incluirse en el anexo XVIII del Acuerdo [2015/1219]».