

GUATEMALA ONE OF A KIND

COFFEE AUCTION
2023



SUBASTA DE CAFÉ

ONE OF A KIND GUATEMALA

Guatemala es reconocido como un país de origen de alta calidad, un alto porcentaje de esos cafés son de variedades tradicionales como Bourbon, Caturra, Catuaí, entre otros.

La dedicación y experiencia de los productores que cultivan estos cafés bajo sombra, el corte manual de cada fruto en el punto exacto de maduración, los microclimas, tipos de suelo, altitudes en zonas montañosas y volcánicas se combinan para producir el mejor café del mundo, el café de Guatemala.

En la actualidad, una de las tendencias de consumo de café se encuentra dirigido a aquellos micro y nano lotes de cafés únicos, los cuales cuentan con procesos diferenciados en su desarrollo.

Respondiendo a estas tendencias de mercados internacionales y con el objetivo de promover el trabajo de los productores para seguir cosechando un café de calidad y posicionar a Guatemala como un país de origen innovador, Anacafé lo invita a participar en la tercera edición de la subasta de café "One of a Kind Guatemala".





REQUISITOS Y NORMAS DE PARTICIPACIÓN

Se aceptará como proceso de innovación, toda práctica realizada después de la recolección del fruto, hasta concluir con un café pergamino lavado, honey o cereza seca (natural), que se realice intencionalmente con la finalidad de desarrollar sabores y aromas complejos o exóticos en taza, producidos de manera bioquímicamente natural.

No se aceptarán procesos que agreguen sabores o aromas de forma artificial por la acción de algún aditivo (canela, cardamomo, vainilla, aceites esenciales, etc). A ese tipo de procesos lo caracterizamos como adulterados o saborizados y, una vez se detecten dentro de cualquier fase de la competencia, serán inmediatamente descalificados.

Todo lote participante deberá llenar dentro del formulario de ingreso/aceptación de muestras, una descripción general que permita caracterizar el proceso de innovación que implementó en su proceso, documentando generalidades de (las que aplique):

- Tipo de proceso: Lavado, Honey o Natural.
- Proceso innovador en la fase de fermentación en fruta de café.
- Proceso innovador en la fase de fermentación en café despulpado.
- Proceso innovador en la fase de secado del café.

*Si no se llena esta descripción general de proceso de innovación, la muestra no podrá ser recibida.

Pueden participar todos los productores de café registrados en Anacafé. No es necesario contar con licencia de productor/exportador.

Se acepta únicamente una muestra por unidad productiva registrada.

Si una persona (individual o jurídica) posee más de una unidad productiva registrada a su nombre y/o figura como representante legal, podrá ingresar un máximo de 2 muestras. La primera sin costo y la segunda por un valor de Q800.00. Sólo se admitirá una muestra por Unidad Productiva registrada.

Las Cooperativas y/o Asociaciones de productores pueden ingresar un máximo de 3 muestras, siempre y cuando correspondan a diferentes caficultores registrados.

No se permitirán cafés de variedades no tradicionales como Geisha, Pacamara, Maragogype, Java, Maracaturra, SL28, SL34, Mocca y Rume Sudán. Para consultas de ingreso de muestras con variedades no descritas anteriormente, escribir al correo **silvia.arv@anacafe.org**.

Se aceptarán lotes compuestos por una mezcla de variedades, siempre y cuando sean variedades tradicionales.



TAMAÑO DE MUESTRA

- Cafés lavados: 5 libras (pergamino)
- Cafés honeys: 7 libras (pergamino)
- Cafés naturales: 10 libras (cereza seca)

FASES DE LA COMPETENCIA



Preselección:

Los cafés que obtengan 86 puntos o más (máximo de 75 cafés), pasarán a la siguiente fase de Clasificación Nacional. Si su café continúa a Clasificación Nacional, deberá entregar el lote completo al beneficio designado por Anacafé (ver enunciado "tamaño de lote") en los horarios de entrega establecidos. Posterior a dicha entrega, la persona (individual o jurídica) propietaria de la Unidad Productiva deberá firmar un contrato aceptando las bases de participación y condiciones de la subasta de Anacafé.

El café debe ingresar al beneficio en sacos de nylon o yute marcados por sus cuatro lados con el número de boleta que Anacafé entrega al momento de ingresar su muestra. Todos los sacos serán muestreados de los 4 lados con el objetivo de extraer una muestra representativa; por lo que, si su café va empacado en bolsa GrainPro o similar dentro de la bolsa de yute, la bolsa interior se echará a perder. Anacafé no se hará responsable de café entregado en condiciones diferentes o reposición de bolsas GrainPro o similar dentro del saco de yute.

Si su lote llegara a ser descalificado o eliminado, se le notificará y deberá recoger su café en el beneficio en un plazo que no deberá exceder a 5 días posterior a la notificación. El beneficio se reserva el derecho de cobrar los días adicionales por almacenamiento de café.

Clasificación Nacional:

Todas las muestras ingresadas serán catadas en esta fase por un panel de jueces nacionales. Los cafés que obtengan 86 puntos o más (máximo de 40 cafés), pasarán a la siguiente fase de Clasificación Internacional.

Clasificación Internacional:

Los 20 cafés -Top 20- que obtengan 86 puntos o más, serán ganadores de One of a Kind Guatemala y subastados en línea.

Los cafés que obtengan 86 o más puntos pero no califiquen a la subasta electrónica, se organizará una sesión de catación para compradores y exportadores locales.

PUNTEOS

- El punteo requerido para avanzar a la siguiente fase de la competencia siempre será de 86 puntos o más.
- Los cafés deben tener cero (0) imperfecciones primarias y no más de cinco (5) imperfecciones secundarias para ser exportados.
- Todos los cafés con menos de 86 puntos o que muestren defectos (fenol, sobre fermento, sabor a papa, entre otros) en alguna de sus tazas, serán eliminados de la competencia.
- En cada fase de la competencia, los cafés serán evaluados y por lo tanto se le otorgará un nuevo punteo.

TAMAÑO DE LOTE

	Cafés Lavados	Cafés Honey	Cafés Naturales
Mínimo	5 quintales pergamino	8 quintales pergamino	12 quintales cereza
Máximo	8 quintales pergamino	10 quintales pergamino	14 quintales cereza

Nota: El lote final a subastar será menor al solicitado, debido al rendimiento por conversión de pergamino/cereza a oro exportable. Adicional, de cada lote entregado se tomarán entre 60 a 75 libras de café oro limpio, dependiendo el proceso, para las distintas etapas de clasificación (Nacional e Internacional), envío de muestras a potenciales compradores, control de trazabilidad y promoción.

*En el escenario de que el lote sea vendido al precio mínimo (USD\$5.50 por libra), tener en cuenta que entre más pequeño el tamaño del lote, mayor será el impacto de los costos fijos sobre el valor total liquidado al productor.

CRITERIOS PARA DESCALIFICACIÓN

Los cafés que presenten alguno de los criterios mencionados a continuación serán inmediatamente descalificados de la competencia y el productor deberá recoger su lote en el Beneficio seleccionado en un lapso no mayor a 5 días hábiles, evitando cobros por almacenamiento:

- El café que presente una lectura de humedad por fuera del rango permitido (9.5% a 12%).
- El café que presente una lectura de actividad de agua por fuera del rango permitido (entre 0.55 a 0.65). Estas mediciones se realizarán en la fase de recepción de lote en beneficio.
- El café que dentro de la mezcla utilice una variedad no tradicional.

IMPORTANTE:

Tener las precauciones necesarias para el manejo adecuado de la muestra de café que se ingresará a la competencia. **Considerando ésta sea una muestra representativa del lote participante.**

IMPERFECCIONES DE LOTE

Todos los lotes de café lavado, honey y natural serán procesados con cero (0) imperfecciones primarias y hasta un máximo de 5 imperfecciones secundarias bajo estándar SCA, sobre zaranda 16.



PRECIOS DE APERTURA

El precio de apertura para los cafés ganadores en la Subasta de café "One of a Kind Guatemala" será de **US\$5.50 por libra**.

DEDUCCIONES

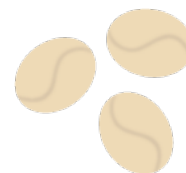
- Servicio de trillado (Variará según proceso de cada lote)
- Servicio de papelería y gestión de exportación de lote (Variará según modo de exportación)

Dichas deducciones incluirán: descarga en beneficio, servicio de trillado de lote, seguro de café en bodega, preparación de documentos de exportación y envío de cobranza al comprador, carga de café de exportación, flete de beneficio a puerto de embarque, liquidación de divisas y emisión de facturas especiales, almacenaje de materia prima y producto terminado hasta la exportación del mismo, almacenaje de subproductos hasta el 30 de septiembre 2023, contribución especial Anacafé e

Impuesto Sobre la Renta (ISR), gastos bancarios de transferencia (incoming fee), envío de documentos y flete en falso en caso sea exportación marítima (complemento de flete y BL) y deducciones de bodegaje posterior al 30 de septiembre.

- Kit de muestras (\$100)
- La comisión de Anacafé será del 10% sobre el precio final de venta
- Los costos de empaque especial en cajas de 30 kilos y bolsas al vacío son pagados por el comprador.
- Una vez finalizado el proceso de subasta y el monto correspondiente a la venta del lote de café ha sido completamente cancelado al productor, éste no podrá exigir devoluciones monetarias ni cambio alguno a lo descrito en las normas de participación o contrato de aceptación de bases de participación y condiciones de la subasta firmado con Anacafé.

*De tener consultas sobre estas deducciones, escribir al correo ana.lgc@anacafe.org



SUBASTA DE CAFÉ

"ONE OF A KIND GUATEMALA"

Plataforma de subasta en línea, abierta por un solo día. La subasta inicia cuando todos los lotes de café tengan al menos una oferta de algún comprador* y finaliza cuando se supera el período de 3 minutos sin obtener ninguna nueva oferta por algún café.

*Si pasadas 2 horas hay cafés sin una primera oferta, se iniciará el reloj manualmente. Si finalizada la subasta queda algún café sin vender, Anacafé lo incluirá dentro de la sesión de catación con compradores y exportadores locales.

En caso que el lote no sea vendido y de no encontrar un comprador interesado en un plazo máximo de 1 mes pasada la subasta, el productor deberá recoger su lote en el beneficio. El lote será entregado en oro limpio, previo pago de servicios de beneficiado y envío de kits.



FECHAS PARA LAS FASES DE LA COMPETENCIA 2023



■ **Recepción y codificación de muestras**

Oficinas centrales:

Lunes 10 a viernes 14 de abril 2023

Oficinas regionales:

Lunes 10 a miércoles 12 de abril 2023

■ **Preselección:**

Martes 02 a viernes 05 de mayo 2023

■ **Ingreso de lotes a beneficio:**

Lunes 08 a viernes 12 de mayo 2023

■ **Clasificación Nacional:**

Lunes 22 a viernes 26 de mayo 2023

■ **Clasificación Internacional:**

Lunes 12 a jueves 15 de junio 2023

■ **Premiación:**

Jueves 15 de junio 2023

■ **Subasta de Café**

"One of a Kind Guatemala":

Jueves 3 de agosto 2023



Para más información comunicarse con:

Ana Lucrecia Glaesel

Coordinadora Mercadeo y Comunicación

(+502) 2421-3700 Ext 1021

ana.lgc@anacafe.org

Silvia Reyes

Administradora Acceso a Mercados

(+502) 2421-3700 Ext 1029

silvia.arv@anacafe.org

