

# COMPETENCIA DE CAFÉS REGIONALES 2023























# CATEGORÍA CAFÉ REGIONAL

#### **OBJETIVO**

Premiar el trabajo de los productores de café de calidad, identificando sistemáticamente los lotes con características físicas y sensoriales propias y representativas de cada región de los Guatemalan Coffees.

De acuerdo con la disponibilidad y confirmación de los lotes, Anacafé podrá comprar hasta 6 lotes de los cafés que obtengan los mejores puntajes en la competencia.

De no haber disponibilidad o confirmación de los lotes de café, Anacafé podrá adquirir otros lotes seleccionados entre los primeros 10 lugares de la competencia.

#### REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

- Estar registrado en Anacafé con datos actualizados.
- Pueden participar un máximo de 2 unidades productivas por propietario o representante legal.
- Se acepta una sola muestra por unidad productiva u organización de productores.
- El participante debe seleccionar un lote de café cosechado, beneficiado y almacenado en condiciones óptimas.
- Para esta categoría, se aceptarán variedades tradicionales (Borbón, Caturra, Catuaí, Pache o Típica) con la finalidad de obtener un perfil de taza representativo de cada región.
- En la oficina regional de Anacafé más cercana a su localidad, **entregar una muestra de 5 libras de café pergamino.** La muestra debe ir identificada y acompañada del formulario de participación lleno y firmado por el productor. **No se aceptan muestras sin formulario.**

- El lote debe ser de un mínimo de 10 qq a un máximo de 20 qq pergamino y debe estar disponible durante todo el proceso de la competencia.
- Del total de participantes, se seleccionarán los cafés con el perfil de taza más representativo de cada región. Finalmente, Anacafé comprará un total de 6 lotes equivalente a 6 unidades productivas distintas.

#### ESPECIFICACIONES DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

- Cosecha 2022 2023.
- Estrictamente duro (SHB).
- Procesado vía húmeda (pergamino lavado).

#### BENEFICIOS PARA LOS GANADORES DE LA CATEGORÍA DE CAFÉ REGIONAL

- En esta competencia Anacafé premiará los 20 mejores cafés a nivel regional y se entregará diploma de participación a todos los competidores.
- Los resultados se publicarán en el portal web y redes sociales de Anacafé y Guatemalan Coffees.
- Participar en el grupo de productores que asistirán al Taiwán Internacional Coffee Show 2023 en el mes de noviembre. Con el objetivo de lograr la participación de más productores, no podrán optar a este beneficio productores que hayan asistido a cualquiera de las últimas 5 ediciones de esta feria (evento sujeto a confirmación o cambios por parte de los organizadores).

<sup>\*</sup>Se entregará diploma de participacion a todos los competidores.

#### **Beneficios adicionales**

Una vez acepten ser proveedores de Anacafé, con el café que compitieron, el 1º, 2º, 3º, 4º, 5º y 6º lugar tendrán derecho a:

- Impresión de los datos de contacto del productor y la unidad productiva en materiales promocionales de Anacafé, entre estos las etiquetas de las bolsas de libra de los Guatemalan Coffees.
- Participar en al menos una (1) sesión de catación organizada por Anacafé con potenciales compradores.
- Promoción de los cafés ganadores en eventos de interés para Anacafé durante el 2023 a nivel nacional e internacional.
- Participar en la selección de Unidades Productivas que visitarán las delegaciones de compradores internacionales en 2023.

El **7º**, **8º**, **9º** y **10º** lugar tendrán derecho a:

• Participar en al menos una (1) sesión de catación organizada por Anacafé con potenciales compradores siempre y cuando los productores estén dispuestos a facilitar muestras para estas dinámicas.

Todos los participantes de cada competencia, formarán parte de una base de datos general que será utilizada en las estrategias de promoción y acceso a mercados, para compartirla con potenciales compradores nacionales e internacionales.

Los precios de compra se fijan tomando como base el punteo obtenido en la competencia, otorgado por el laboratorio de Catación de Anacafé.

Rango de punteos	Precio de compra por qq pergamino* Incluye IVA
85 o más	Q 2,100.°°
83-84.9	Q 2,000°°
80-82.9	Q 1,900.°°

<sup>\*</sup>Estos criterios y precios aplican exclusivamente para los lotes de la categoría "Café Regional" que compra Anacafé para fines promocionales.

<sup>\*</sup>Sin excepción, el propietario o representante legal de la unidad productiva proveedora debe emitir factura a Anacafé por la venta del lote de café.

<sup>\*</sup>Para la facturación, los precios de compra indicados en la tabla anterior ya incluyen impuestos.

# CATEGORÍA OTROS ESPECIALES

#### En esta categoría Anacafé no tendrá interés de compra directa.

Se aceptará cualquier variedad de café, tradicional y no tradicional, y podrán participar todas las unidades productivas del país, de acuerdo con la región administrativa de Anacafé a la que pertenezcan.

#### **OBJETIVO**

Identificar y premiar el trabajo de los productores de café diferenciado por sus características sensoriales de especialidad, de todas las zonas cafetaleras del país, con perfiles de taza distintos a los de las 8 regiones de los Guatemalan Coffees.

#### REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

- Estar registrado en Anacafé con datos actualizados.
- Pueden participar un máximo de 2 unidades productivas por propietario o representante legal.
- Se aceptarán un máximo de 3 muestras de distinta variedad por unidad productiva u organización de productores participante.
- En la oficina regional de Anacafé más cercana a su localidad, entregar una muestra de 5 libras de café pergamino. La muestra debe ir identificada y acompañada del formulario de participación lleno y firmado por el productor. No se aceptan muestras sin formulario.

#### ESPECIFICACIONES DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

- Cosecha 2022 2023.
- Procesado vía húmeda (pergamino lavado).

#### BENEFICIOS PARA LOS GANADORES DE LA CATEGORÍA OTROS ESPECIALES

- En esta competencia se premiará los mejores 10 cafés por cada una de las 7 regiones administrativas de Anacafé, y se entregará diploma de participación a todos los competidores.
- Si participa con más de 1 café se premiará únicamente 1 café por Unidad Productiva, el café de mayor punteo.
- Los resultados se publicarán en el portal web y redes sociales de Anacafé y Guatemalan Coffees.
- Promoción de los cafés ganadores en eventos de interés para Anacafé durante el 2023 a nivel nacional e internacional cuando los productores brinden muestras para estas dinámicas.

# CATEGORÍA PROCESOS

#### En esta categoría Anacafé no tendrá interés de compra directa.

Se aceptará cualquier variedad de café, tradicional y no tradicional, y podrán participar todas las unidades productivas del país, de acuerdo con la región administrativa de Anacafé a la que pertenezcan.

#### **OBJETIVO**

Identificar y premiar el trabajo de los productores de café de especialidad según el proceso de beneficiado utilizado diferenciado - Lavados, Honey y Naturales de todas las zonas cafetaleras del país.

#### REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

- Estar registrado en Anacafé con datos actualizados.
- Pueden participar un máximo de 2 unidades productivas por propietario o representante legal.
- Se acepta una sola muestra por proceso (Lavado, Honey y Natural), por unidad productiva u organización de productores.
- En la oficina regional de Anacafé más cercana a su localidad, entregar una muestra de 5 libras de café pergamino seco o una muestra de 6 libras de café pergamino Honey / Cereza seca natural. La muestra debe ir identificada y acompañada del formulario de participación lleno y firmado por el productor. No se aceptan muestras sin formulario.

#### ESPECIFICACIONES DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

- Cosecha 2022 2023.
- Procesado vía humeda, semihúmeda o seca (pergamino lavado, pergamino Honey o Cereza seca natural).

## BENEFICIOS PARA LOS GANADORES DE LA CATEGORÍA OTROS ESPECIALES

- En esta competencia se premiará los mejores 10 cafés por cada una de las 7 regiones administrativas de Anacafé y se entregará diploma de participación a todos los competidores.
- Si participa con más de 1 café se premiará únicamente 1 café por Unidad Productiva, el café de mayor punteo.
- Los resultados se publicarán en el portal web y redes sociales de Anacafé y Guatemalan Coffees.
- Promoción de los cafés ganadores en eventos de interés para Anacafé durante el 2023 a nivel nacional e internacional cuando los productores brinden muestras para estas dinámicas.

## CALENDARIO GENERAL **COMPETENCIAS REGIONALES 2023**

10 al 14

Café Regional Región II



Otros **Especiales** y Procesos Región II

Oficina Región II de abril San Bernardino, Suchitepéquez PRESELECCIÓN Y COMPETENCIA 17 al 21 de abril Oficinas Centrales PREMIACIÓN Y CIERRE 11 de mayo RECEPCIÓN DE MUESTRAS Y FORMULARIOS 20 al 24 Oficina Región II de febrero San Bernardino, Suchitepéquez PRESELECCIÓN Y COMPETENCIA 27 de febrero al 3 de marzo Oficinas Centrales PREMIACIÓN Y CIERRE 31 de marzo

RECEPCIÓN DE MUESTRAS Y FORMULARIOS



Café Regional, **Otros Especiales** y Procesos Región I

RECEPCIÓN DE MUESTRAS Y FORMULARIOS

06 al 10 de marzo	Oficina Región I Coatepeque, Quetzaltenango
	PRESELECCIÓN Y COMPETENCIA Oficinas Centrales
19 de abril	PREMIACIÓN Y CIERRE



Café Regional Región III

13 al 17 de marzo	RECEPCIÓN DE MUESTRAS Y FORMULARIOS Oficinas Centrales / Región III Guatemala, Guatemala
20 al 24 de marzo	PRESELECCIÓN Y COMPETENCIA Oficinas Centrales
02 de mayo	PREMIACIÓN Y CIERRE Finca La Pampa, Acatenango



Café Regional Región III



Café Regional, **Otros Especiales** y Procesos Región III



Café Regional, **Otros Especiales** y Procesos Región VII



Café Regional, **Otros Especiales** y Procesos Región VII



Café Regional, **Otros Especiales** y Procesos Región V

H	RECEPCION DE MUESTRAS Y FORMULARIOS		
20 al 24 de marzo	Oficinas Centrales / Región III Guatemala, Guatemala		
	PRESELECCIÓN Y COMPETENCIA Oficinas Centrales		
10 de mayo	PREMIACIÓN Y CIERRE		

RECEPCIÓN DE MUESTRAS Y FORMULARIOS

10 al 14 Oficinas Centrales / Región III de abril Guatemala, Guatemala

17 al 21 PRESELECCIÓN Y COMPETENCIA de abril Oficinas Centrales

Municipalidad de Fraijanes

PREMIACIÓN Y CIERRE 11 de mayo

Finca San Rafaél Urías, San Miguel Dueñas

RECEPCIÓN DE MUESTRAS Y FORMULARIOS

Oficina Región VII 17 al 21 Chiquimula, Chiquimula de abril

PRESELECCIÓN Y COMPETENCIA

de abril Oficinas Centrales

PREMIACIÓN Y CIERRE 12 de mayo

Oficina Región VII Chiquimula, Chiquimula

RECEPCIÓN DE MUESTRAS Y FORMULARIOS

Oficina Región VI 25 al 29 Cobán, Alta Verapaz de abril

PRESELECCIÓN Y COMPETENCIA 02 al 06

de mayo Oficinas Centrales

14 de junio PREMIACIÓN Y CIERRE

RECEPCIÓN DE MUESTRAS Y FORMULARIOS

**27 al 31** Oficina Región V de marzo Huehuetenango, Huehuetenango

10 al 14 PRESELECCIÓN Y COMPETENCIA de abril Oficinas Centrales

06 de julio PREMIACIÓN Y CIERRE



## **CONSULTAS**

### **Roberto Soto**

Especialista en Calidad y Poscosecha Luis.RSF@anacafe.org

## **Byron Castillo**

Administrador en
Calidad y Mercados
Byron.ECA@anacafe.org

