

# 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 segunda edición de la Subasta de Café "One of a Kind Guatemala."

# 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. Lo anterior, debido a implicaciones legales y de sanidad que necesitamos evitar para quienes compren y comercialicen el producto final en los países consumidores.

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.

# REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

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

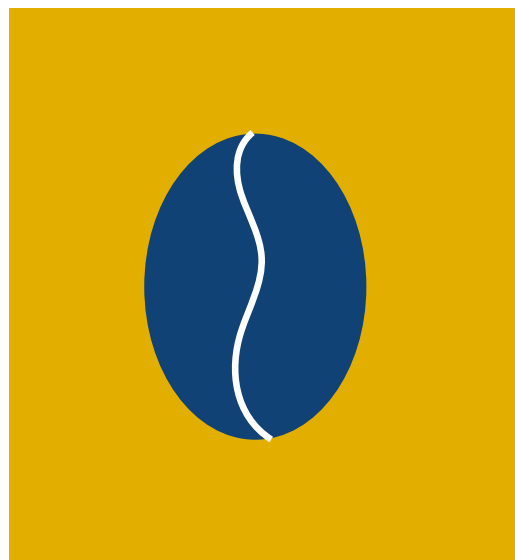
Se acepta únicamente una muestra por unidad productiva registrada.

Si un productor posee más de una unidad productiva registrada a su nombre (representación legal), podrá ingresar un máximo de 2 muestras. La primera muestra sin costo y la segunda por un valor de Q800 (Las muestras deben ser de distintas unidades productivas).

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](mailto: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 honey: 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. El lote se mantendrá resguardado en el beneficio durante el resto del proceso de la subasta.

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 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.

Si su lote llegara a ser descalificado o eliminado, se recomienda recoger su café en el beneficio en un

lapso no mayor a 5 días hábiles, evitando cobros por almacenamiento.

## 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 15 cafés -Top 15- 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 y un evento de degustación para hoteles y restaurantes locales.

# PUNTEOS

- El punteo requerido para avanzar a la siguiente fase de la competencia siempre será de 86 puntos o más.
- 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.
- Los cafés deben tener cero (0) imperfecciones primarias y no más de cinco (5) imperfecciones secundarias para ser exportados.
- 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	7 quintales pergamino	10 quintales cereza
Máximo	8 quintales pergamino	10 quintales pergamino	15 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 dependiente el proceso para las distintas etapas de la competencia, envío de muestras a jueces internacionales, envío de muestras a potenciales compradores y control de trazabilidad.

\*En el escenario de que el lote sea vendido al precio mínimo (USD\$5.00 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 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.

## 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.

---

### 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.**



# PRECIOS DE APERTURA

El precio de apertura para los cafés ganadores en la Subasta de Café "One of a Kind Guatemala" será de **US\$5.00 por libra**.

# COMISIONES ANACAFÉ

La comisión de Anacafé es sobre el precio final de venta:

- Comisión del **10%** en todos los cafés que obtengan un precio **hasta US\$10.00**
- Comisión del **15%** en todos los cafés que obtengan un precio de **US\$10.01 en adelante**



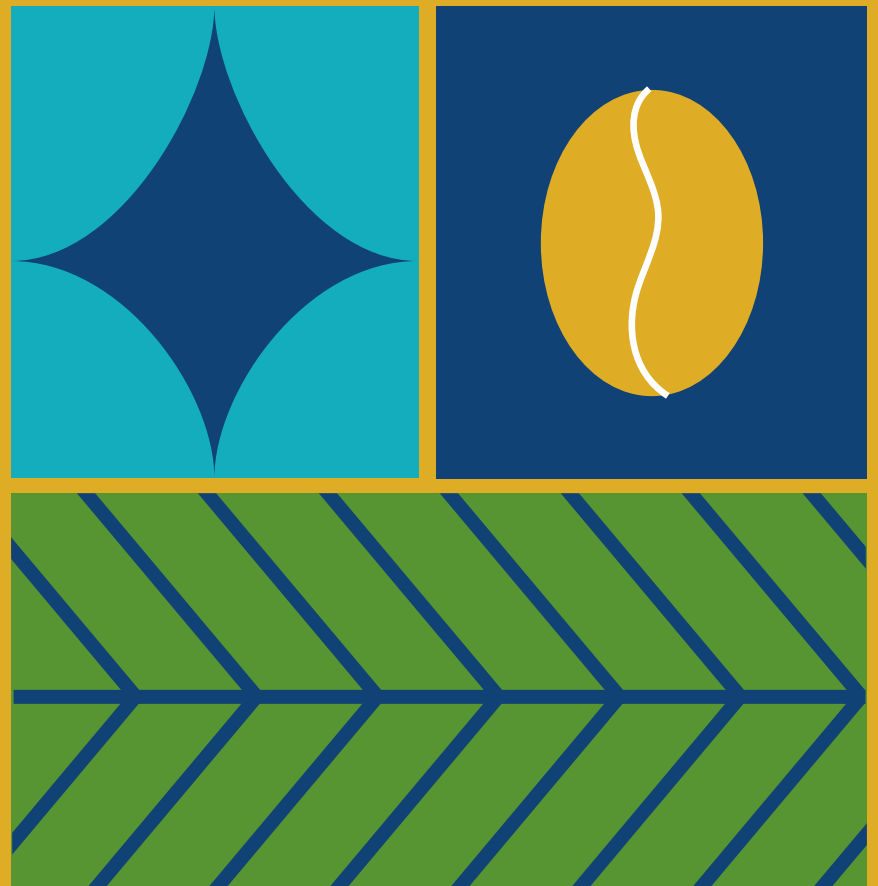
# SUBASTA DE CAFÉ

## “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 termina cuando se supera el período de 3 minutos sin obtener ninguna nueva oferta por algún café.

\*Si pasadas 2 horas hay cafés sin oferta inicial, se iniciará el reloj. Si finalizada la subasta queda algún café sin vender, Anacafé lo incluirá dentro de la sesión de catación con compradores y exportadores locales, al igual que en la degustación con hoteles y restaurantes 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 en un plazo máximo de 1 mes a partir de la fecha de su notificación. El lote será entregado en oro limpio, previo pago de servicios de beneficiado y envío de kits.





# FECHAS PARA LAS FASES DE LA COMPETENCIA 2022

## ■ **Recepción y codificación de muestras**

### **Oficinas centrales:**

Lunes 04 a viernes 08 de abril 2022

### **Oficinas regionales:**

Lunes 04 a miércoles 06 de abril 2022

## ■ **Preselección:**

Lunes 25 al viernes 29 de abril 2022

## ■ **Ingreso de lotes a beneficio:**

Lunes 02 al viernes 06 de mayo 2022

## ■ **Clasificación Nacional:**

Lunes 16 al viernes 20 de mayo 2022

## ■ **Clasificación Internacional:**

Lunes 06 al jueves 09 de junio 2022

## ■ **Premiación:**

Viernes 10 de junio 2022

## ■ **Subasta de Café**

### **“One of a Kind Guatemala”:**

Jueves 28 de julio 2022

\* Fechas sujetas a cambio por COVID-19.



## Para mayor información comunicarse con:

**Ana Lucrecia Glaesel**

Coordinadora Mercadeo y Comunicación

(+502) 2421-3700 Ext 1021

[ana.lgc@anacafe.org](mailto:ana.lgc@anacafe.org)

**Silvia Reyes**

Administradora Acceso a Mercados

(+502) 2421-3700 Ext 1029

[silvia.arv@anacafe.org](mailto:silvia.arv@anacafe.org)