

Subasta Cup of Excellence Bases y Categorización

Andrea Vergara
Coordinadora Mercadeo y Promoción



Objetivos generales



- Identificar, exaltar y promocionar los cafés de Guatemala de la más alta calidad, sirviendo de plataforma para proyectar nuestro café al mundo.
- Propiciar las relaciones directas entre compradores internacionales y nuestros productores.
- Premia el esfuerzo y dedicación de los productores a través de mejores precios obtenidos por su café versus los obtenidos en el mercado tradicional.
- Aumentar el valor y reconocimiento de los cafés de Guatemala.
- Fomentar la trazabilidad desde el origen hasta el consumidor final.



Objetivos específicos

desde 2024 con la categorización



- Exponer al mercado internacional un rango más representativo de la oferta de café en Guatemala.
- Dar mayor oportunidad a la participación de cafés de otros procesos y variedades tradicionales.
- Ser más equitativo en la evaluación de los cafés asegurando que cada muestra es comparada con cafés de atributos similares.
- Premiar a tres primeros lugares (uno por categoría), lo cual incrementaría y daría mayor visibilidad/impacto a los cafés participantes.
- Búsqueda de una distribución de ingresos más equitativa para los productores participantes



CATEGORÍAS

	EXÓTICO LAVADO	Variedades exóticas con proceso lavado
	EXÓTICO HONEY O NATURAL	Variedades exóticas con proceso honey o natural
	ONE OF A KIND®*	Variedades tradicionales con proceso de innovación (lavado, honey o natural)

Definiciones:

***Variedades tradicionales:** Bourbon, Caturra, Catuai, Típica, Pache, Catisic, H1 Centroamericano, Sarchimores y Catimores (No se aceptan variedades Geisha, Pacamara, Maragogype y demás variedades especiales etíopes). Se aceptarán lotes compuestos por mezcla de variedades siempre y cuando sean todas variedades tradicionales.

***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. Se permite el uso de microorganismos específicos como inóculos para desarrollar la fermentación (levaduras).

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

Nota: El uso de aditivos en el proceso está estrictamente prohibido. Si dos terceras partes del panel detectan cualquier tipo de contaminación, la muestra podrá ser descalificada de la competencia por decisión del juez líder y la organización.



Requisitos:

REQUISITOS

- Ser un productor de café registrado en Anacafé. No es necesario contar con licencia de productor/exportador.
 - El productor que cuente con licencia Productor/Exportador debe asegurarse de tener todos sus documentos en regla y licencia vigente antes del 15 de julio de 2025*. No se aceptan cambios de razón social/propietario durante todo el proceso de la subasta que culmina con la exportación.
 - El productor que no cuente con licencia Productor/Exportador se le emitirá una factura especial por venta local por parte de la exportadora oficial del programa y estará sujeto a la retención del 5% del ISR. Es indispensable tener RTU actualizado.
- Se acepta una (1) sola muestra por unidad productiva. Una misma unidad productiva solo podrá ingresar muestra en una sola categoría.
- 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 USD \$100.00 (Q780.00), siempre y cuando estén en categorías distintas (no se aceptan dos muestras de la misma representación legal en una misma categoría).
- Las Cooperativas y/o Asociaciones de productores pueden ingresar un máximo de 3 muestras, siempre y cuando correspondan a diferentes caficultores registrados.

*** No se aceptan mezcla de procesos.**



TAMAÑO DE LA MUESTRA

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

IMPORTANTE: Tener las precauciones necesarias para un adecuado manejo de la muestra de café que se ingresará a la Competencia.

RECEPCIÓN DE MUESTRAS

- En oficinas regionales
 - Del lunes 21 al jueves 24 de abril
 - Horario: lunes a jueves de 7:00 a 12:00 y de 14:00 a 17:00 horas.
- En oficinas centrales
 - Del lunes 21 al viernes 25 de abril
 - Horario: lunes a jueves de 8:00 a 17:00 horas y viernes de 8:00 a 15:00 horas.



TAMAÑO DE LOTE

● Cafés lavados

Mínimo: 9 quintales pergamino
Máximo: 22 quintales pergamino

● Cafés honey

Mínimo: 10 quintales pergamino
Máximo: 23 quintales pergamino

● Cafés naturales

Mínimo: 15 quintales cereza seca
Máximo: 37 quintales cereza seca

Nota: de cada lote entregado se tomarán 100 lbs de oro limpio para las distintas etapas de la competencia, envío de muestras a los posibles compradores y control de trazabilidad.



Formulario

Link:

<https://www.anacafe.org/coe>



Formulario de inscripción de muestras

Categoría

- ☐ Ibético lavado (variedades exóticas con proceso lavado)
- ☐ Ibético honey y natural (variedades exóticas con proceso honey y o natural)
- ☐ One of a Kind* (variedades tradicionales con proceso de innovación: lavado, honey o natural)

Datos Unidad Productiva participante

No. registro Unidad Productiva en Anacafé: _____

Nombre Unidad Productiva: _____

Departamento: _____ Municipio: _____

Datos del propietario de la Unidad Productiva participante

Persona individual

No. afiliado en Anacafé: _____

Nombre completo: _____

Código Único de Identificación DPI: _____

Teléfonos: _____

Celular: _____ Correo electrónico: _____

Firma del Propietario

Persona jurídica (representante legal)

No. afiliado en Anacafé: _____

Nombre de la entidad: _____

Nombre del representante legal: _____

Código Único de Identificación DPI: _____ Teléfono: _____

Celular: _____ Correo electrónico: _____

Firma del Representante Legal

Hago constar que tengo conocimiento que Anacafé se reserva el derecho de ingresar la presente muestra sujeta a revisión de datos, que serán verificados en oficinas centrales. Mediante la firma de este formulario autorizo para fines promocionales, el uso y publicación de la información registrada en el mismo así como la fotografía proporcionada o realizadas durante las diferentes etapas del concurso.



Para más información: 2421-3700 ext: 1028/1029

www.anacafe.org



Datos del lote participante

Proceso: ☐ Lavado ☐ Honey ☐ Natural

Tipo de secado: ☐ Alsol ☐ Mecánico ☐ Mido

Tipo de árbol de sombra predominante: ☐ Inga ☐ Gra vilea ☐ Cushin ☐ Madre Cacao ☐ Árboles Nativos

☐ Caspirol ☐ Frutales ☐ Chalúm ☐ Palo Blanco ☐ Palo Volador

☐ Cuje ☐ Agua cate ☐ Pino Otro: _____

Es orgánico: ☐ Sí ☐ No Tamaño de lote: _____ quintales.

Altura en pies sobre el nivel del mar: _____

Variedad de café del lote participante:

☐ Catuma ☐ Catuai ☐ Catuai amarillo ☐ Mundo Novo ☐ Bourbon ☐ Bourbon amarillo

☐ Pacas ☐ Pacama amarillo ☐ Pacamara ☐ Catimores ☐ Maragotype ☐ Geisha

☐ Anacafé 14 ☐ Tupy ☐ Marabesa ☐ Pache ☐ Purpurea ☐ Anacafé 90

☐ Icaú ☐ Obata ☐ Typica ☐ Villa Serchi ☐ Sachimor ☐ Mocca

☐ Java ☐ San Ramón ☐ Parainema ☐ Maracatuna Otro: _____

Certificaciones internacionales:

☐ Starbucks C.A.F.E. Practices ☐ Fair Trade ☐ Rainforest Alliance ☐ USDA Organic

☐ Nespresso AAA ☐ UTZ certified ☐ 4C The Global Coffee Platform ☐ Coffee Bird Friendly

Otro: _____



Para más información: 2421-3700 ext: 1028/1029

www.anacafe.org

3



Descripción de la innovación (aplica únicamente para la categoría One of a Kind, si no aplica continuar a la siguiente página)

Describe su proceso de fermentación (si aplica)

¿Fermenta la ceneza, previo a su despulpado o secado? ☐ Sí ☐ No ¿Cuántas horas? _____

Su fermentación es: ☐ Sumergida ☐ En seco ☐ Otro: _____

¿Restringe el oxígeno durante la etapa de fermentación? ☐ Sí ☐ No

☐ Tanque abierto ☐ Reactor hermético ☐ Otro: _____

¿Provoca alguna oxigenación durante su fermentación? ☐ Sí ☐ No

¿Utiliza algún Inóculo para su fermentación?

☐ Levadura ☐ Ninguno ☐ Otro: _____

¿Controla o monitorea alguna de estas variables durante la fermentación?

☐ Temperatura ☐ pH ☐ Oxígeno disuelto ☐ Grados Brix ☐ Presión ☐ Otro: _____

¿Reposa su café lavado sumergiéndolo finalmente en agua? ☐ Sí ☐ No ¿Cuántas horas? _____

Duración total de su proceso de fermentación, antes de iniciar el proceso de secado: _____

Describe su proceso de secado (puede marcar más de una opción)

☐ Mecánico ☐ Al sol en patios ☐ Al sol en invernadero

¿Utiliza camas de secado? ☐ Sí ☐ No

¿Utiliza alguna cobertura natural o artificial, para limitar la exposición directa al sol? ☐ Sí ☐ No

Temperatura promedio de la masa del café durante el secado: _____ Horas: _____

¿Realiza alguna pausa (en bodega), previo a su secado a punto? ☐ Sí ☐ No Días: _____

Duración total del proceso, hasta obtener el secado a punto: _____ Días _____ Horas



Para más información: 2421-3700 ext 1028/1029

www.anacafe.org

4



¿Ha realizado aplicaciones contra hongos, malezas, insectos u otros? ☐ Sí ☐ No

¿Qué productos ha aplicado? _____

Mes de aplicación: _____ ¿Ha utilizado en los últimos 5 años ISO PRO CARB? ☐ Sí ☐ No

Si su café clasifica para ser subastado como National Winner ¿Estaría interesado en participar? ☐ Sí ☐ No

¿Ha participado anteriormente en el programa Cup of Excellence? ☐ Sí ☐ No ¿Cuántas veces? _____

¿Ha ganado anteriormente en el programa Cup of Excellence? ☐ Sí ☐ No ¿Cuántas veces? _____

¿Autoriza usted a Anacafé compartir sus datos de contacto con compradores fuera de la plataforma? ☐ Sí ☐ No

¿Ha participado anteriormente en subasta One of a kind? ☐ Sí ☐ No ¿Cuántas veces? _____

¿Ha ganado anteriormente en otra subasta One of a kind? ☐ Sí ☐ No ¿Cuántas veces? _____

Notificaciones de resultados

(Favor indicarnos de la persona a quien directamente se le debe notificar los resultados en cualquier fase de la competencia)

Nombre: _____

Número de celular: _____

Correo electrónico: _____

Datos de la persona que entrega la muestra

(En caso no sea el propietario o representante legal, deberá presentar DPI o licencia de conducir al entregar la muestra)

Nombre completo: _____ No. de DPI: _____

Toda la información brindada es confidencial, con fines de promoción y mercadeo de los cafés participantes en la subasta.



Para más información: 2421-3700 ext 1028/1029

www.anacafe.org



CUP OF EXCELLENCE GUATEMALA 2025



RECEPCIÓN DE MUESTRAS

21 al 24 de abril
Oficinas regionales

21 al 25 de abril*
Oficinas centrales (zona 14)

PRESELECCIÓN

5 al 9 de mayo
Notificación de resultados: 9 de mayo
después de las 4pm

INGRESO DE LOTES AL BENEFICIO

12 al 16 de mayo
(Los horarios y días de entrega
serán asignados por región)

COMPETENCIA NACIONAL

26 al 30 de mayo
Notificación de resultados: 30 de mayo
después de las 4pm

COMPETENCIA INTERNACIONAL

2 al 5 de junio
Ceremonia de premiación: 5 de junio

SUBASTA CUP OF EXCELLENCE

15 de julio

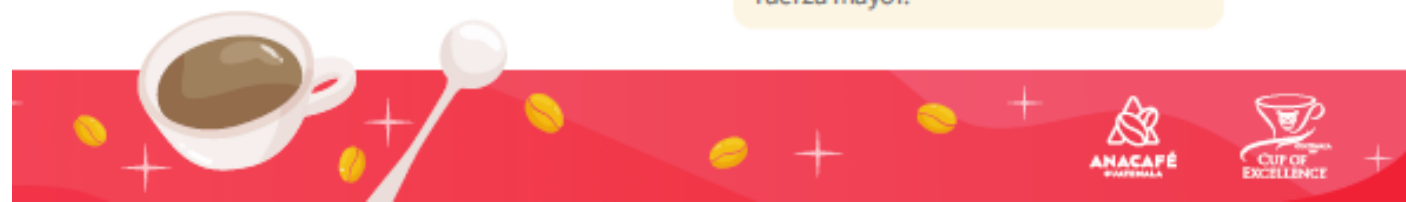
SUBASTA NATIONAL WINNERS

14 al 18 de julio

*Horario de oficinas centrales

- Lunes a jueves de 8:00 a 17:00 horas
- Viernes de 8:00 a 15:00 horas.

Nota: Las fechas y disposiciones del presente reglamento podrán ser modificadas y ajustadas por decisión unilateral de Alliance for Coffee Excellence y/o Anacafé o por razones de fuerza mayor.



Contacto

Silvia Reyes:

Especialista Acceso a Mercados y Promoción
2421-3700 ext 1029
silvia.arv@anacafe.org

Stephanie Ramos:

Gestor Acceso a Mercados
2421-3700 ext 1028
stepahnie.yrb@anacafe.org





CUP OF
EXCELLENCE
GUATEMALA 2025

Preguntas