



ANACAFÉ
GUATEMALA



CUP OF EXCELLENCE GUATEMALA 2026



ANACAFÉ
GUATEMALA



ALLIANCE
FOR COFFEE EXCELLENCE



Aliados estratégicos:





Estimado Caficultor

Conozca las normas y procedimientos del prestigioso programa Cup of Excellence, que se rigen bajo el contrato y lineamientos estipulados por Alliance for Coffee Excellence de Estados Unidos – ACE- a nivel internacional.

Como todos los años, la Asociación Nacional del Café -Anacafé- estará ejecutando este programa en coordinación con ACE, con el objetivo de brindar a los caficultores una plataforma para vender su café a excelentes precios y promoverlo en el mercado internacional.

A continuación detallamos las normas y procedimientos para participar.

Consultas

Silvia Reyes

Especialista en Acceso a
Mercados y Promoción
(+502) 2421 - 3700 ext. 1029
(+502) 4211 - 6838

Stephanie Ramos

Gestor Acceso a Mercados
(+502) 2421 - 3700 Ext. 2054
(+502) 4197 - 2287



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, Catuaí, Típica, Pache, Caticic, 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

☛ 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 23 de julio de 2026*. 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.

☛ Una misma unidad productiva o Representante Legal solo podrá ingresar una (1) muestra de café 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).

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

*Verifique con Registros su situación al correo Registros@anacafe.org

TAMAÑO DE LA MUESTRA

- ☛ Cafés lavados: 5 libras (pergamino)
- ☛ Cafés honey: 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 20 al jueves 23 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 20 al viernes 24 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: 17 quintales pergamino

☛ **Cafés honey**

Mínimo: 10 quintales pergamino
Máximo: 18 quintales pergamino

☛ **Cafés naturales**

Mínimo: 15 quintales cereza seca
Máximo: 29 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.



CRITERIOS PARA DESCALIFICACIÓN

Los cafés que presenten alguno de los siguientes criterios, serán descalificados de la competencia inmediatamente:

- ❶ No se acepta la mezcla de procesos.
- ❷ Lectura de humedad por fuera del rango permitido (9.5% - 12%) en cualquier fase del programa.
- ❸ Lectura de actividad de agua fuera del rango permitido (superior a 0.65) en cualquier fase del programa.
- ❹ Presentar alguna utilización de aditivos en su proceso. Anacafé se reserva el derecho de realizar las pruebas necesarias para hacer cumplir este criterio. En caso de requerir la realización de una prueba de residuos químicos, dicho costo se trasladará al productor*.

PUNTEOS (aplica para todas las categorías)

- ❶ El punteo requerido para avanzar a la siguiente fase de la competencia siempre será de 86 puntos, teniendo en cuenta el máximo número de cafés permitidos en cada fase (a excepción de la segunda fase de la competencia internacional en la que el punteo será de 87 puntos).
- ❷ Todos los cafés con puntajes menores a 85 puntos o que muestren defecto serán eliminados de la competencia.
- ❸ Todos los cafés que presenten una o más imperfecciones primarias y más de 3 imperfecciones secundarias serán eliminados de la competencia.
- ❹ El café será evaluado cada vez que inicie una nueva fase de la competencia y, por lo tanto, se le otorgará un nuevo punteo. **Únicamente se entregarán resultados finales cuando el café haya sido eliminado de la competencia.**
- ❺ **Metodología de evaluación:** Protocolo de catación Cup of Excellence, el cual se rige bajo una metodología diferente a la de la Specialty Coffee Association, con el objetivo de identificar atributos específicos en los cafés con características excepcionales que obtengan como mínimo 86 puntos, clasificando a la subasta internacional aquellos con un punteo superior a los 87 puntos en la última etapa.

*Mediante la presentación de una muestra usted autoriza la realización de análisis de cromatografía de gases, líquidos u otros que permitan identificar posibles contaminaciones, así como la publicación de sus resultados. Estos análisis podrán ser realizados de forma aleatoria o en caso de sospecha de presencia de aditivos.

*Las unidades productivas ganadoras de la subasta Cup of Excellence autorizan a Anacafé a visitar el área de producción del lote ganador.



FASES DE LA COMPETENCIA (aplica para todas las categorías)

- 1 Preselección:** Los cafés que obtengan 86 puntos o más (hasta un máximo de 150 muestras), pasarán de la Preselección a la Competencia Nacional.
 - Si su café clasifica a la Competencia Nacional (25 al 29 de mayo), se le solicitará llevar todo el lote a Bicafé, beneficio designado por Anacafé, en los horarios de entrega establecidos para cada región y productor. Su café se mantendrá en el beneficio durante toda la competencia.
 - **Para más información sobre tarifas de beneficiado y exportación comunicarse en Bicafé con Luisa Galiano al correo: operaciones@bicafe.com**
 - El café debe ingresar al beneficio en sacos de nylon o yute marcados por sus cuatro lados con el número de boleta que Anacafé entregó al momento de ingresar su muestra. Todos los sacos serán muestreados de los cuatro 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. **No se aceptarán trasiegos posteriores al muestreo.**
 - 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 los 15 días. El beneficio se reserva el derecho de cobrar los días adicionales por almacenamiento de café a una tarifa de cien dólares de los Estados Unidos de América (US\$ 100.00) por mes, independiente del tamaño del lote.
- 2 Nacional (primera fase):** Los 90 cafés -Top 90- que obtengan 86 puntos o más, pasarán a la segunda ronda de la Competencia Nacional.
- 3 Nacional (segunda fase):** Los 40 cafés -Top 40- que obtengan 86 puntos o más, pasarán a la Competencia Internacional.
- 4 Internacional (primera fase):** Todos los cafés que obtengan 86 puntos o más, pasarán a segunda ronda de Competencia Internacional.
- 5 Internacional (segunda fase):** Los 30 cafés (un máximo de 10 cafés por categoría) que obtengan 87 puntos o más, serán ganadores de Cup of Excellence y subastados en línea el 23 de julio de 2026.
- 6 Internacional (Ronda TOP 3):** Los 3 mejores cafés por categorías serán catados por el Jurado Internacional asignándoles el ranking final.

Nota: esta distribución podrá ser ajustada de acuerdo con los cafés inscritos y los resultados de la selección.

Todos los cafés con puntajes entre 85 y 86.99 únicamente en segunda ronda de la Competencia Internacional, califican para la subasta de National Winner si el productor ha optado por participar en esta plataforma. Todos los cafés en segunda fase de Competencia Internacional con puntaje de 87 puntos o más que no estén en el top 30, podrán optar por participar en la subasta de National Winners.



INFORMACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA

Una vez ingresado el lote al beneficio, el productor debe enviar la siguiente información técnica de su unidad productiva al siguiente correo: **Stephanie Ramos** | stephanie.yrb@anacafe.org

La información debe ser presentada en idioma inglés y en formato WORD para facilitar al comprador de cada lote la promoción del café posterior a la compra.

Información requerida:

- Nombre de la unidad productiva
- Ubicación
- Variedad
- Proceso
- Tamaño de la unidad productiva - en hectáreas
- Tamaño del lote
- Altitud en metros y pies sobre el nivel del mar
- Certificaciones vigentes
- Breve historia de la unidad productiva
- Fotos de alta calidad que ilustren: la unidad productiva, los colaboradores o la familia. Deben ser enviadas como archivos separados al documento Word y en formato jpg o png con el nombre de la persona que aparece en la foto.

SUBASTA CUP OF EXCELLENCE

La plataforma de subasta en línea estará abierta por un solo día. La subasta iniciará a las 9:00 a.m. (hora de Nueva York). A las 10:00 a.m. comenzará la cuenta regresiva con un reloj de 3 minutos, el cual se reducirá a 2 minutos después de 1 hora y a 1 minuto después de 2 horas. La subasta finalizará cuando transcurra un periodo completo de 1 minuto sin que se reciba ninguna nueva oferta para ningún lote.

SUBASTA NATIONAL WINNERS

- Plataforma de subasta en línea, abierta por 7 días consecutivos.
- La subasta comienza y termina en un día y hora establecido.



PRECIOS DE APERTURA

El precio de apertura para los cafés ganadores en la subasta de Cup of Excellence será de:

- US\$6.00/lb para los cafés con punteo entre 87-87.99
- US\$6.50/lb para los cafés con punteo entre 88-89.99
- US\$7.00/lb para los cafés con punteo 90+

El precio de apertura para los cafés National Winners será de US\$4.00 por libra.

TAMAÑO DE LOTES DURANTE LA SUBASTA

Únicamente el primer lugar de cada categoría, con puntaje superior a 90 puntos será dividido en 2 lotes para que el día de la subasta se subasten 2 lotes del mismo café y puedan ser comprados por dos distintos compradores. Esto permite que tostadores más pequeños también puedan tener acceso a estos excepcionales cafés.

Si existieran más cafés con puntaje mayor a los 90 puntos, éstos se mantendrán en un solo lote. Todos los cafés con puntaje menor a 90 puntos se mantendrán en un solo lote.

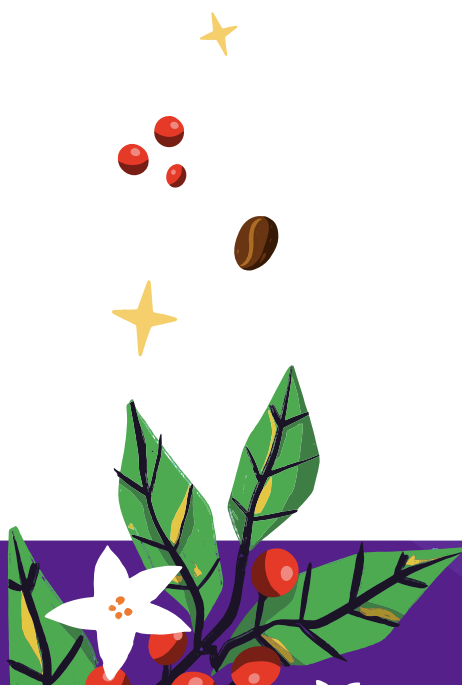
PROCESO DE LIQUIDACIÓN AL PRODUCTOR

Una vez recibido el pago por parte del comprador, la exportadora es responsable del pago del primer 50% al productor a más tardar la primera semana de octubre. Una vez deducidos los gastos de exportación, gastos administrativos y las respectivas comisiones, la exportadora deberá pagar al productor el valor restante a más tardar la primera quincena de noviembre (con excepción de los que no se hayan recibido pago por parte del comprador).

COMISIONES ANACAFÉ

La comisión es basada en el precio de venta y es calculada de la siguiente manera (la plataforma digital de la subasta calcula las comisiones automáticamente y las publica en la página web de Cup of Excellence):

- **Comisión base del 15%** por los primeros \$6.00/lb sobre el precio de venta.
- **Comisión adicional del 20%** sobre el precio de venta obtenido entre \$6.01/lb y \$10.00/lb.
- **Comisión adicional del 25%** sobre el precio de venta superior a los \$10.01/lb.
- **Para los National Winners**, la comisión será de 10% , sin importar el precio final de venta.



FECHAS PARA LAS FASES DE LA COMPETENCIA

Es indispensable cumplir con las fechas estipuladas, ya que no se aceptarán cafés después de los plazos establecidos.

RECEPCIÓN DE MUESTRAS	20 al 23 de abril Oficinas regionales
	20 al 24 de abril Oficinas centrales (zona 14)
PRESELECCIÓN	4 al 8 de mayo Notificación de resultados: 8 de mayo después de las 4pm
INGRESO DE LOTES AL BENEFICIO	11 al 15 de mayo (Los horarios y días de entrega serán asignados por región)
COMPETENCIA NACIONAL	25 al 29 de mayo Notificación de resultados: 29 de mayo después de las 4pm
COMPETENCIA INTERNACIONAL	1 al 4 de junio Ceremonia de premiación: 4 de junio
SUBASTA CUP OF EXCELLENCE	23 de julio
SUBASTA NATIONAL WINNERS	20 al 24 de julio

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.





ANACAFÉ
GUATEMALA



CUP OF EXCELLENCE GUATEMALA 2026



anacafe.org

