ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL CAFÉ

FGSC **03/24 Rev. 1**

1 octubre 2025

Original: inglés

C

Definiciones existentes de café especial

Antecedentes

1. Durante la 3ª reunión del Grupo de Discusión sobre Cafés Especiales, celebrada el 15 de enero de 2025, los Miembros decidieron consolidar las definiciones adicionales de café especial presentadas por los Miembros en preparación para la próxima reunión.

2. Las definiciones existentes de café especial se encuentran en el Anexo I.

Medidas que se solicitan

Se pide al Grupo de Discusión sobre Cafés Especiales que examine el presente documento.

1. Asociación de Cafés Especiales (*Specialty Coffee Association*; SCA)

Utilizada por: Origin Roasters (Reino Unido), We Are Coffee Company (Reino Unido), Blue Box Coffee (Reino Unido), Guenter Coffee Roasters (Alemania), Firebird Coffee Company (Reino Unido), Mountain City Coffee Roasters (EE. UU.), Perk Coffee (Singapur), Vietnam Coffee United (Viet Nam), VN Beans (Viet Nam), Buah Berdikari (Indonesia), Asociación de Cafés Especiales de Japón/Indonesia/Canadá/España (Japón, Indonesia, Canadá y España), Luxe (China), China Story (China)

- El café especial puede existir de forma consistente gracias a la dedicación de los que han hecho el trabajo de su vida el hacer de la calidad su máxima prioridad continuamente. Este no es el trabajo de una sola persona en el ciclo de vida de un grano de café; la calidad especial solo puede darse cuando todos los implicados en la cadena de valor del café trabajan en armonía y prestan especial atención a los estándares y la excelencia de principio a fin.

- La SCA también establece normas claras sobre el proceso de clasificación del café. Un requisito mínimo para un café especial es el número de defectos: para ser considerado especial, un café debe tener de 0 a 5 defectos cada 350 g de granos molidos.

2. Instituto de Calidad del Café

Utilizada por: Specialty Kava (Eslovenia), NationWide Coffee (Reino Unido), Third Wave Coffee Roasters (Reino Unido), Firebird Coffee Company (Reino Unido), Happ11 (Viet Nam), Yunnan Coffee Traders (China)

- Granos libres de impurezas y defectos que poseen cualidades sensoriales distintivas. Estas, entre las que se incluyen una taza limpia y dulce, cuerpo y acidez equilibrados, otorgan a la bebida una puntuación superior a 80 puntos en un análisis sensorial. Además de la calidad intrínseca, los cafés especiales deben tener una trazabilidad certificada y cumplir criterios de sostenibilidad medioambiental, económica y social en todas las fases de producción.

3. Centro de Comercio Internacional

Utilizada por: Perfect Daily Grind (Reino Unido), Landed Coffee (España)

Parámetros indicativos

i. Café normal
   - Denominación de calidad normal (calidades comerciales)
   - Definición de calidad mínima, el menor precio posible
   - Número de defectos claros, pero pocos atributos de calidad
   - El precio es el principal impulsor

- Las calidades son a menudo intercambiables y se comercializa en cestas
- Se suele comercializar en grandes volúmenes (cargas de cierto número de contenedores en márgenes a plazo a la par)
- Parámetros de calidad definidos por la ICE para la adjudicación de arábica y robusta
- Lógica de la volatilidad de los precios; comercializado fundamentalmente sobre una base diferencial, lógica de precio por determinar
- Trazabilidad escasa o nula (atención a la seguridad alimentaria), poca atención a las certificaciones, verificaciones como alternativa viable
- Los compradores finales son a menudo grandes tostadores, fabricantes de café soluble, el sector industrial
- Utilizado comúnmente en mezclas
- Enfoque comercial/de producto básico
- Fácil de sustituir
- Esta categoría incluye clasificación, grados bajos, lote en existencia, etc.

ii. Café *premium*

- Enfoque regional (por ejemplo, Mogiana, Caldas, Yirgacheffe)
- Equilibrio entre la calidad y el precio/valor
- Se comercializa sobre una base diferencial o de precio firme
- Prima sobre los precios por mayor definición de la calidad (por ejemplo, estrictamente suave, fino en taza, selecto)
- Combina factores de trazabilidad y normas voluntarias como Fairtrade, orgánica, RFA/UTZ, o programas de sostenibilidad empresarial como Nescafé PLAN, Starbucks CAFE Practices, Nespresso AAA, Lavazza Terra y Tchibo Joint Forces!
- Los compradores finales son normalmente tostadores medianos a grandes y cadenas de cafeterías nacionales o grandes. Los pequeños compradores adquieren acceso a través de importadores
- Normalmente una calidad por contenedor, pero múltiples contenedores con la misma calidad
- Acceso al mercado a través de componentes de calidad adicionales: trazabilidad, proyectos sostenibles, coinversiones, etc.
- A menudo se utiliza como un "único origen"
- A veces se utiliza en mezclas para obtener un perfil de taza específico

iii. Café especial

- Definición de máxima calidad: el objetivo principal es la calidad, el precio tiene una importancia secundaria
- Se comercializa fundamentalmente sobre una base de precio firme

- El principal motor es la calidad, con presencia de sabores deseables y otros atributos como variedad, elaboración posterior a la cosecha y certificaciones
- Perfil de taza sensorial: graduación de la SCA, cata Q, etc.
- Denominación de calidad explícita: región específica, finca, variedad, altitud, caficultor/productor
- Proceso de producción innovador y tradicional (por ejemplo, despulpe natural/miel, envejecido en barril, fermentación anaeróbica y por levaduras)
- Microlotes difíciles de repetir, cafés de campeonatos, Cup of Excellence, etc.
- Múltiples calidades por contrato/contenedor, café de valor alto
- Cafetales con conocimientos especializados suficientes, con acceso a financiación y a mercados internacionales que se convierten en "exportadores productores"
- Trazabilidad completa (cafetal - parcela) y si tiene certificaciones, principalmente orgánica y Fairtrade
- Compradores finales: tostadores pequeños/medianos, tiendas individuales, cadenas de cafeterías pequeñas/medianas. Presencia creciente en mercados minoristas y digitales
- Asociación / comercio directo / estabilidad del suministro (contratos a largo plazo de al menos un año de duración)
- Tostadores artesanales, recién tostado
- Menos común (es decir, alta puntuación en taza, diferenciales altos, cero defectos, historias únicas)

4. Asociación Brasileña de Cafés Especiales

Utilizada por: Mokka Specialty Coffee (Grecia), Horsham Coffee Roaster (Reino Unido), XLIII Coffee (Viet Nam)

"Los cafés especiales son granos libres de impurezas y defectos que poseen atributos sensoriales distintivos. Estos atributos, que incluyen una bebida limpia y dulce, un cuerpo y una acidez equilibrados, califican la bebida por encima de 80 puntos en el análisis sensorial. Además de la calidad intrínseca, los cafés especiales deben tener una trazabilidad certificada y cumplir criterios de sostenibilidad medioambiental, económica y social en todas las fases de producción".

5. Hooshmand

Utilizada por: Hooshman (India), Naivo (India)

1. Abastecimiento y tostado de granos de alta calidad:
   i. De tostadores de gama alta establecidos
   ii. La cafetería/los tostadores tuesta/n su propio café en casa, a través del comercio directo o de un importador especializado

2. Elaboración científica:
   i. Cafetería que ofrece más de un método de preparación
   ii. El barista/tostador/comprador ha competido y ha obtenido puestos en concursos regionales (lo que implica un nivel de esmero)

6. Erna Knutsen

Utilizada por: Sprudge (Reino Unido), Third Wave Coffee Roasters (Reino Unido), GoSpecialty (EE. UU.), San Remo Machines (Italia), Mountain City Coffee Roasters (EE. UU.)

Café especial es un término para el grado más alto de café disponible, normalmente relacionado con toda la cadena de suministro, utilizando café de un solo origen o de un solo Estado. El término fue utilizado por primera vez en 1974 por Erna Knutsen en un número de la revista Tea & Coffee Trade Journal. Knutsen utilizó café especial para describir los granos de mejor sabor que se producen en microclimas especiales. Los agricultores y elaboradores se refieren al café especial como la tercera ola del café, especialmente en América del Norte. Se refiere a una demanda moderna de café de calidad excepcional, tanto cultivado como elaborado con un nivel significativamente superior a la media.

7. Asociación de Cafés Especiales de Japón

Utilizada por: Asociación de Cafés Especiales de Japón (Japón)

"Café que los consumidores evalúan y con el que están satisfechos".

8. Secretaría de Economía, México

Utilizada por: AMECAFÉ (México), ANACAFÉ (México), Cafiver (México), S.A. DE C.V, Instituto Tecnológico de Veracruz (México), Instituto Mexicano de Normalización (México), A.C. (IMNC), Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación, S.C. (México), SABORMEX, S. A. DE C.V, Grupo Nestlé México (México)

El alcance de la definición incluye atributos sobre calidad, análisis sensorial y defectos. La norma completa está disponible aquí: http://www.economia-nmx.gob.mx/normas/nmx/2009/nmx-f-177-scfi-2009.pdf

9. Rwanda Standards Board y National Agricultural Export Development Board

El café se clasifica en función de su tamaño, contenido de humedad, defectos, olor, color y sabor en taza. La reglamentación actual es específica para cada tipo de café (Arábica y Robusta) y define las normas mínimas de calidad para la exportación de granos de café con el fin de garantizar la calidad y la seguridad, como se indica a continuación:

Arábica

Se toma una muestra de 350 g para hacer un análisis físico y organoléptico (cata) según un enfoque sensorial sistemático con el que los catadores formados clasifican los cafés de la siguiente manera:

(a) **Totalmente lavado**

– Nota de superespecialidad: puntuación de 90-100 % puntos.
No más de 5 defectos completos en 350 g de café. No se permite ningún defecto primario, debe presentar al menos un atributo distintivo en el cuerpo, el sabor, el aroma o la acidez, debe estar exento de defectos y manchas en taza, no se admiten granos inmaduros, máximo del 5 % por debajo del tamaño de criba indicado. Contenido de humedad entre 10-12,5 %.

– Nota de especialidad: puntuación de 80-90 % puntos.
No más de 5 defectos completos en 350 g de café. Defecto primario permitido, máximo del 5 % por debajo del tamaño de criba indicado, debe presentar al menos un atributo distintivo en el cuerpo, el sabor, el aroma o la acidez, debe estar libre de defectos y manchas en taza, no debe haber granos inmaduros. Contenido de humedad entre 10-12,5 %.

10. República Democrática del Congo

Utilizada por: Oficina Nacional de Productos Agrícolas (ONAPAC)

El café especial es un producto que cumple con las siguientes condiciones:

- Producto orgánico y fácilmente rastreable, con certificación.
- Evaluado mediante auditorías técnicas en todas las etapas clave de su producción (selección del terreno en un entorno saludable, semillas utilizadas de acuerdo con una gran variedad de prácticas agrícolas sostenibles, operaciones estandarizadas de postcosecha, etc.) por órganos de acreditación reconocidos a nivel mundial.
- Durante la examinación del café verde, en una muestra de 350 gramos se debe cumplir:
  a) Cero defectos de categoría 1 (grano negro, presencia de madera, etc.)
  b) No más de 5 defectos de categoría 2 (granos partidos, roturas, etc.)
- Durante una cata estandarizada y regulada por los Q-Graders (catadores certificados), este café debe obtener más de 80 puntos de 100 según el protocolo específico de SCM, que se establece sobre varios criterios (aroma, sabores, acidez, sacarosa, etc.). Además, se deben presentar menos de 5 defectos de granos tostados en una muestra de 350 gramos.
- Café que cumple con las condiciones socioeconómicas requeridas en cualquier cadena de valor (no utilización de trabajo infantil, remuneración adecuada de todas las partes involucradas).

11. El Salvador

Utilizada por: Instituto Salvadoreño del Café

El café especial se refiere a aquellos cafés que se destacan por su sabor superior, atributos únicos y manejo cuidadoso a lo largo de toda la cadena de suministro; estas características se reflejan en la ausencia de defectos e impurezas, presentando una taza limpia y equilibrada, determinada mediante el protocolo de cata y con una puntuación de 80 puntos o más. Estos cafés provienen de regiones, fincas o microclimas específicos, donde se presta especial atención a factores como el punto óptimo de cosecha, procesamiento de postcosecha y preparación, brindando al consumidor una experiencia única.

12. Indonesia

Utilizada por: Ministerio de Comercio de la República de Indonesia, Asociación de Cafés Especiales de Indonesia

Para clasificarse como café especial, el café debe cumplir criterios específicos sobre el número de defectos y la puntuación de cata. Un café debe contener entre 0 y 11 defectos cada 350 g (12 onzas) de grano molido. Además, debe alcanzar una puntuación de cata superior a 80 puntos en el análisis sensorial, evaluando características como sabor limpio y dulce, cuerpo equilibrado y acidez. Se deben aplicar estándares consistentes en todo el proceso, particularmente desde la siembra hasta el tostado, para mantener la alta calidad asociada al café especial, etapa que influye significativamente en su sabor, aroma y calidad general.

13. Colombia

Utilizada por: Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

Los cafés cultivados en **microclimas especiales** y bien definidos presentan características sensoriales sobresalientes, lo que los convierte en los preferidos de los consumidores y justifica un **precio más alto**, generando **mayores ingresos** para las familias caficultoras.

Los cafés especiales son aquellos con un perfil de taza diferenciado, derivados de una variedad específica y procesados mediante un método particular. Pueden provenir de una sola finca, una región específica o ser cafés de relación, obtenidos de un grupo seleccionado de productores con un propósito social definido.

Objetivos principales de los cafés especiales en la FNC:

- Conectar a productores y tostadores mediante comercio directo o trazabilidad, creando relaciones confiables y a largo plazo que garanticen una cadena de suministro estable.
- Mejores cafés, mejores ingresos: dado que los cafés especiales tienen un precio más alto, este se transfiere al productor, apoyando nuestro objetivo principal de mejorar el bienestar de los caficultores.
- Identificar y ofrecer productos diferenciados, buscando continuamente nuevas tendencias en el mercado, innovando y ofreciendo una variedad de productos a nuestros clientes, manteniendo la competitividad con la oferta y desarrollo internacional.
- Mejorar los procesos de producción mediante la mejora continua. Los comentarios de los clientes ayudan a los productores a centrarse en la calidad, adoptar prácticas industriales avanzadas y convertir sus fincas en operaciones de éxito orientadas a los negocios.

Los cafés especiales, descritos como "cafés artesanales", tienen varios niveles de definición:

1. **Cafés artesanales de origen único:** consistencia y prestigio de nuestros orígenes.

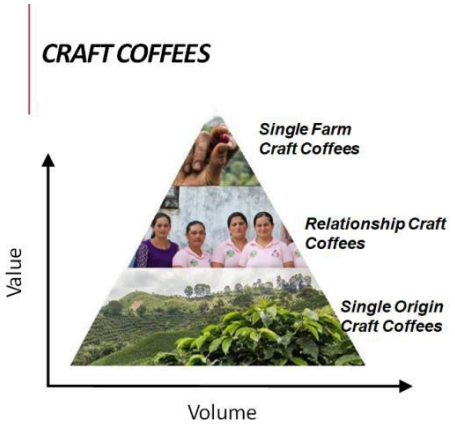
Los cafés de origen son aquellos que provienen de regiones o fincas específicas que son conocidas por su entorno único, características del suelo y sabor, y que se ofrecen al consumidor final sin mezclarse con cafés de otros orígenes. Estos cafés son los preferidos debido a su excelente sabor y aroma. Cafés con una calidad y perfil de taza sobresaliente, con trazabilidad hasta el departamento o municipio, representando las características únicas de cada región de Colombia (cantidad promedio: 1.750 sacos x 70 kg) (SCA 83+).

2. **Cafés artesanales de relación:** historias y calidad única.

- Cafés obtenidos de asociaciones específicas, con trazabilidad dentro del grupo de productores y consistencia en la taza (SCA 84+).
- Proyectos de mujeres productoras
- Jóvenes caficultores
- Estaciones de beneficio: molinos húmedos gestionados por la FNC donde se compran cerezas rojas y se procesan en departamentos específicos.

3. **Cafés artesanales de finca única:** joyas de nuestra tierra.

- Producto único a medida, con características sensoriales excepcionales y trazabilidad hasta la finca y el caficultor (SCA 85+).
- Lote exótico artesanal: de 1 a 10 sacos (cantidad promedio) (SCA 87+)



- Microlote artesanal: cafés producidos en pequeñas cantidades con características organolépticas excepcionales, de 5 a 50 sacos (cantidad promedio) (SCA 85 +)
- Café de finca artesanal: cafés de una sola finca, compilados con estrictos estándares de calidad, generalmente más de 50 sacos x 70 kg (SCA 85 +)

Algunos ejemplos de variedades son:
Colombia, Castillo, Canicafé 1, Caturra, Typica, Tabi, Pink Bourbon, Geisha, Caturra Chiroso, Papayo, SL28, Laurina, etc.

Algunos ejemplos de procesos son:
Lavado, natural, semilavado, honey, cofermentaciones y diversos procesos de fermentación.

Preparaciones de café de calidad:
Lavado y honey: EP 10 %, máximo 7 defectos. Naturales: Colombiano Natural, máximo 7 defectos.