



11 noviembre 2024

Original: inglés

C

Definiciones existentes de café especial

Antecedentes

1. Durante la 2ª reunión del Grupo de Discusión sobre Cafés Especiales, celebrada el 3 de julio de 2024, los Miembros decidieron estudiar las definiciones existentes de café especial.
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*)

Utilizado 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 del 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

Utilizado 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

Utilizado 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 habitualmente 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

Utilizado 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

Utilizado 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

Utilizado 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

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

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

8. Secretaría de Economía, México

Utilizado 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 %.