



**ORGANIZACIÓN
INTERNACIONAL
DEL CAFÉ**

ED 2524/26

27 septiembre 2026
Original: español e inglés

C

Comunicación de PROMECAFE

1. La Directora Ejecutiva adjunta una comunicación del Programa Cooperativo Regional para el Desarrollo Tecnológico y la Modernización de la Caficultura (PROMECAFE) relativa al borrador “Norma SCA-110-2026 Café verde: clasificación, especificaciones y métodos de prueba (con fines comerciales)” elaborado por la Specialty Coffee Association (SCA).

Señor Michael Wheeler
Presidente, Consejo Internacional del Café

Señora Vanúsia Nogueira
Directora Ejecutiva, Organización Internacional del Café (OIC) — Londres, Reino Unido

Asunto: Posición regional de PROMECAFE sobre el borrador de norma SCA-110 (clasificación del café verde).

Estimados señor Wheeler y señora Nogueira:

El Programa Cooperativo Regional para el Desarrollo Tecnológico y la Modernización de la Caficultura (PROMECAFE) —que reúne a los institutos e instituciones del café de Mesoamérica y el Caribe, junto con el IICA y el CATIE— expresa su posición regional ante la propuesta de norma SCA-110 de clasificación del café verde, impulsada por la Specialty Coffee Association (SCA) con el acompañamiento de la Organización Internacional del Café (OIC).

Valoramos el esfuerzo por modernizar la clasificación del café verde y por avanzar hacia un lenguaje común entre orígenes.

No obstante, como región productora manifestamos que la propuesta actual sobre la definición de café de especialidad y sus grados de clasificación no resulta aceptable, en los términos planteados, para los países miembros de PROMECAFE, debido a que su implementación podría generar impactos significativos y consecuencias adversas para nuestras caficulturas, según el alcance y las implicaciones que nos han sido expuestas. Consideramos que requiere ajustes técnicos y un proceso de consulta más amplio antes de avanzar. Reconocemos que se trata de un proceso abierto —a través de un grupo de enfoque (focus group)— y que cualquier norma de la OIC requiere el consenso de sus miembros; es en ese ánimo constructivo que presentamos las siguientes consideraciones.

Qué propone la SCA-110

Para situar nuestras observaciones, entendemos que el borrador (junio de 2026) propone, en lo esencial:

- Definir el café verde de especialidad a partir de la **Evaluación de Valor del Café (CVA)**, por sus atributos distintivos y el valor adicional que estos generan en el mercado.
- Establecer **seis grados (1 a 6)** según la acumulación de atributos.
- Que **cada organización cafetera local defina qué grados se consideran «especialidad» en su país.**
- Ampliar el alcance a **otras especies** (además de arábica: canephora/robusta, libérica, eugenioides, entre otras).
- Un calendario que prevé la remisión al Panel de Normalización en octubre, la **publicación de la norma en diciembre de 2026**, y un proyecto piloto en 2027.

Nuestras consideraciones

1. **Alcance y significado del concepto de especialidad.** Valoramos que el origen tenga un papel en la clasificación; sin embargo, que cada país defina localmente qué grados constituyen «especialidad», sumado a la incorporación de otras especies, podría volver el término relativo entre mercados y diluir el significado de calidad excepcional que el mercado y los consumidores reconocen. Sugerimos establecer criterios mínimos comunes que preserven la consistencia global del concepto y protejan la calidad superior. Además, la inclusión de otras especies debe validarse técnicamente, considerando que la guía física provisional se desarrolló para café arábica lavado.
2. **Parámetros físicos del café verde.** La calidad del café verde también se sustenta en parámetros físicos verificables — humedad, densidad, granulometría (zaranda) y actividad de agua—, ampliamente utilizados en la comercialización. Solicitamos que se mantengan como parte integral de la clasificación y que se establezcan límites progresivos de defectos para todos los grados, en particular un máximo definido para los defectos de categoría 2 en los grados 2 y 3, hoy sin límite establecido.

3. **Aplicación equilibrada de la metodología CVA.** La CVA es una herramienta valiosa para evaluar y describir atributos; no obstante, la Evaluación Descriptiva no debería determinar por sí sola la clasificación, pues la presencia o intensidad de un atributo no equivale necesariamente a calidad. Debe complementarse de forma equilibrada con las evaluaciones física, afectiva y extrínseca, sin desplazar la catación técnica ni la trazabilidad histórica de los atributos.
4. **Reconocimiento del valor de los cafés de mayor calidad.** Una flexibilización excesiva de los requisitos podría desvalorizar el esfuerzo de miles de productores y familias caficultoras —investigación, manejo agronómico, cosecha selectiva, beneficiado, trazabilidad—. La modernización no debe significar una reducción de las exigencias; estos esfuerzos merecen reconocerse y protegerse mediante criterios claros y exigentes.
5. **Preservación del origen.** Cualquier estandarización o reconocimiento de los cafés de especialidad no debe hacer perder el origen. Proponemos que la nomenclatura del grado incorpore el país de origen —por ejemplo, «Café Arábica, [Origen], Grado 2»—, de modo que la comparabilidad internacional conviva con la identidad y el valor de cada origen.
6. **Accesibilidad y costos para el pequeño productor.** La metodología puede resultar costosa y de difícil acceso para los pequeños productores y sus organizaciones, pues requiere, entre otros, la participación de al menos tres Q Graders, equipos especializados, preparación y envío de muestras, y medidores de humedad calibrados. El borrador no presenta un análisis de estos costos ni mecanismos de acompañamiento, capacitación o apoyo para los actores con menor capacidad técnica y económica; solicitamos que se incorporen.

Solicitud regional

En consecuencia, y recogiendo la voz de los países miembros, solicitamos respetuosamente:

1. **Que la OIC, como miembro gestor del proceso,** retrase la puesta en marcha del calendario de implementación —hoy previsto para diciembre de 2026— a fin de incorporar las observaciones de los países productores.
2. **Que se aclare la naturaleza y el alcance de la norma** (voluntaria, contractual, regulatoria u orientativa), evitando que se convierta en una barrera comercial o que genere confusión en el mercado y en el consumidor. Señalamos, además, que el borrador no hace referencia a los «contratos de la OIC», por lo que solicitamos precisar este punto.
3. **Que se mantenga un proceso consensuado, técnico e inclusivo,** dejando abierta la puerta para construir conjuntamente la propuesta, conforme a la solicitud de los países miembros.

Deseamos subrayar que **no nos oponemos a la innovación ni a la evolución de las metodologías de evaluación del café;** al contrario, las acompañamos. Nuestro interés es que cualquier modernización fortalezca —y no debilite— el significado de la especialidad y el reconocimiento del trabajo de quienes producen los cafés de mayor calidad.

Nuestros compromisos

En consecuencia, PROMECAFE asume los siguientes compromisos:

1. Promover un espacio técnico regional de intercambio entre los países productores para analizar la propuesta, identificar sus implicaciones y consolidar las principales observaciones técnicas de la región.
2. Construir y presentar una posición regional de Mesoamérica y el Caribe, con observaciones y propuestas concretas, ante los organismos responsables de la iniciativa.
3. Dar seguimiento y participar en los procesos de consulta de la OIC y la SCA, incluido el grupo de enfoque (focus group) convocado por la OIC para el 22 de septiembre de 2026, y la sesión conjunta prevista en el World of Coffee Panamá.
4. Impulsar la capacitación y la transferencia técnica sobre la CVA y la clasificación del café verde, a través de los institutos de cada país.
5. Mantener el tema en la agenda institucional de PROMECAFE, de cara a las discusiones previstas para diciembre de 2026.

Principio rector

Reafirmamos que cualquier metodología de clasificación, evaluación o definición de café de especialidad debe tener como centro al productor y a la familia caficultora. Su propósito último debe ser generar beneficios reales para quienes producen nuestro café:

- Mejores condiciones de comercialización.
- Mayor reconocimiento y valor para la calidad.
- Acceso a mercados diferenciados.
- Transparencia y confianza en las relaciones comerciales.
- Sostenibilidad económica y permanencia de las familias en la actividad cafetalera.

La innovación y las nuevas metodologías deben estar al servicio de la caficultura, y no convertirse en barreras que debiliten el reconocimiento del trabajo de nuestros productores. Con ese espíritu, PROMECAFE reitera su disposición al diálogo constructivo, técnico e inclusivo, y su compromiso de acompañar este proceso en beneficio de la caficultura de Mesoamérica y el Caribe.

Anexo — Insumos técnicos para la mesa de trabajo

Como aporte al focus group y a las sesiones técnicas, la región propone poner sobre la mesa, entre otros, los siguientes elementos:

- Criterios mínimos comunes que preserven la consistencia global del concepto de especialidad y protejan la calidad superior.
- Incorporación y ponderación de parámetros físicos: humedad, densidad, granulometría (zaranda) y actividad de agua.
- Límites progresivos de defectos por grado, con un máximo definido para los defectos de categoría 2 en los grados 2 y 3.
- Validación técnica de la inclusión de otras especies (la guía física provisional se desarrolló para arábico lavado).
- Equilibrio entre las evaluaciones descriptiva, física, afectiva y extrínseca de la CVA.
- Nomenclatura del grado que preserve el origen (p. ej., «Café Arábica, [Origen], Grado 2»).
- Análisis de costos y mecanismos de acompañamiento, capacitación y apoyo para pequeños productores y organizaciones (Q Graders, equipos, muestras y medidores calibrados).

La calidad, fundamento de la especialidad. El productor, centro de la cadena.

Atentamente,



Daniel Dubón
Secretario Ejecutivo
PROMECAFE