



---

[www.antiguacoffee.org](http://www.antiguacoffee.org)

---



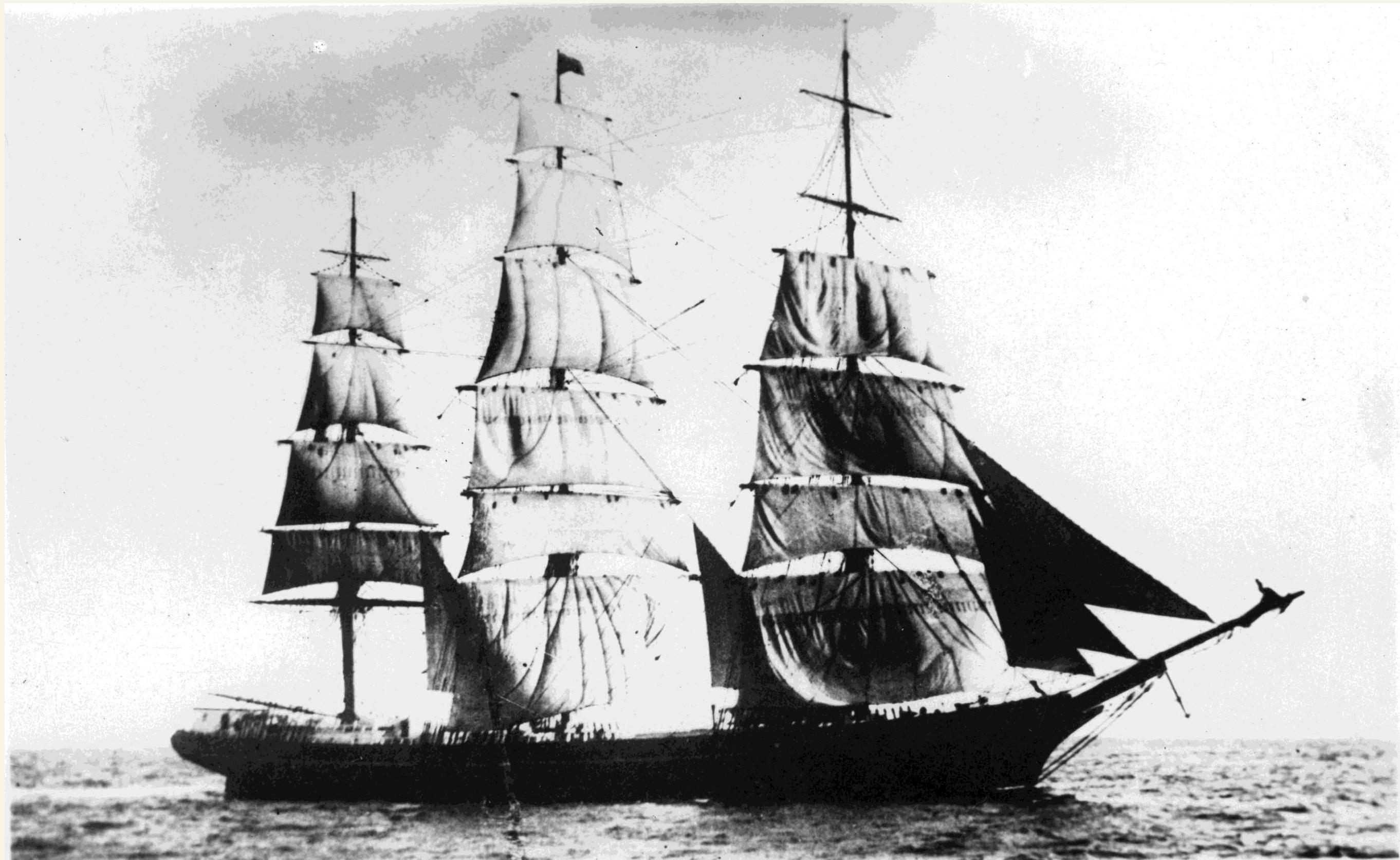
# 1870

Se establecen las primera fincas cafetaleras  
utilizando métodos tradicionales que  
continúan en la actualidad



# 1854

Se realiza la primera exportación de café de Guatemala, la cual se originó en Antigua, fue un pedido de 30 sacos de 152 libras la cuales fueron enviadas a Londres, en el Starbuck Ship.



# 1915

En la Exposición Internacional de San Francisco se reconoce a Guatemala como el “Mejor Café del Mundo”



# 1989

ANACAFE establece las 8 diferentes regiones cafetaleras, obedeciendo a los microclimas y variedad de suelos  
Huehuetenango, San Marcos, Atitlán,  
Cobán, Nuevo Oriente, Acatenango,  
Fraijanes y Antigua



# Café Antigua



# Antigua Guatemala

## Tercera Capital del Reino

Fusión de historia y Café





Suelo volcánico, franco  
arenoso, días cálidos,  
noches frías

# Tradición

## Corte a mano, secado al sol





# 1939

Se realiza el primer registro de la marca

# ANTIGUA

The background image shows a vast, rugged landscape dominated by a large, dark, conical mountain peak in the distance. In the foreground, there's a valley with a winding road and some small settlements or agricultural fields. The sky is clear and blue.

APCA?



# 2000

Los productores de Café Antigua crean una asociación para proteger el nombre de Café Antigua e iniciar el trabajo para la obtención de una Denominación de Origen

**ASOCIACION DE PRODUCTORES DE CAFÉ  
GENUINO ANTIGUA –APCA-**

# Objetivos de APCA



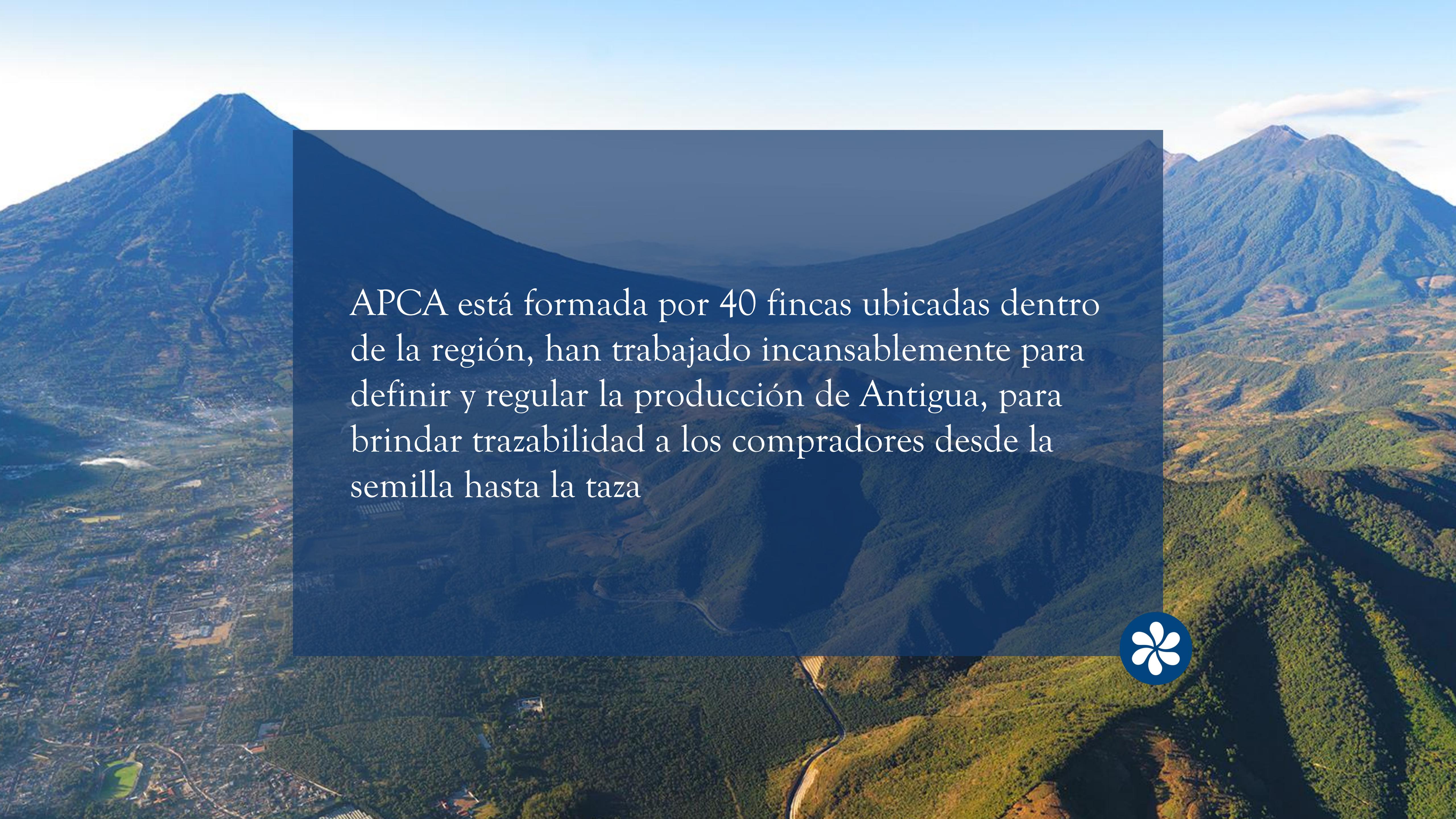
- Definir y reglamentar las características del café Antigua
- Establecer normas para la certificación
- Mantener y ampliar los mercados
- Fomentar la producción
- Gestionar y promover la marca colectiva
- Evitar el uso indebido de la marca Antigua



## Logros Alcanzados

- Evitar el mal uso del nombre Antigua
- Reducir la oferta
- Mejores precios
- Certeza para los compradores
- Que los compradores exijan el certificado de origen





APCA está formada por 40 fincas ubicadas dentro de la región, han trabajado incansablemente para definir y regular la producción de Antigua, para brindar trazabilidad a los compradores desde la semilla hasta la taza





# Apoyo a Pequeños Productores



# 2004

Se registra la marca Colectiva  
APCA Guatemala Coffee y  
el holograma que la  
distingue

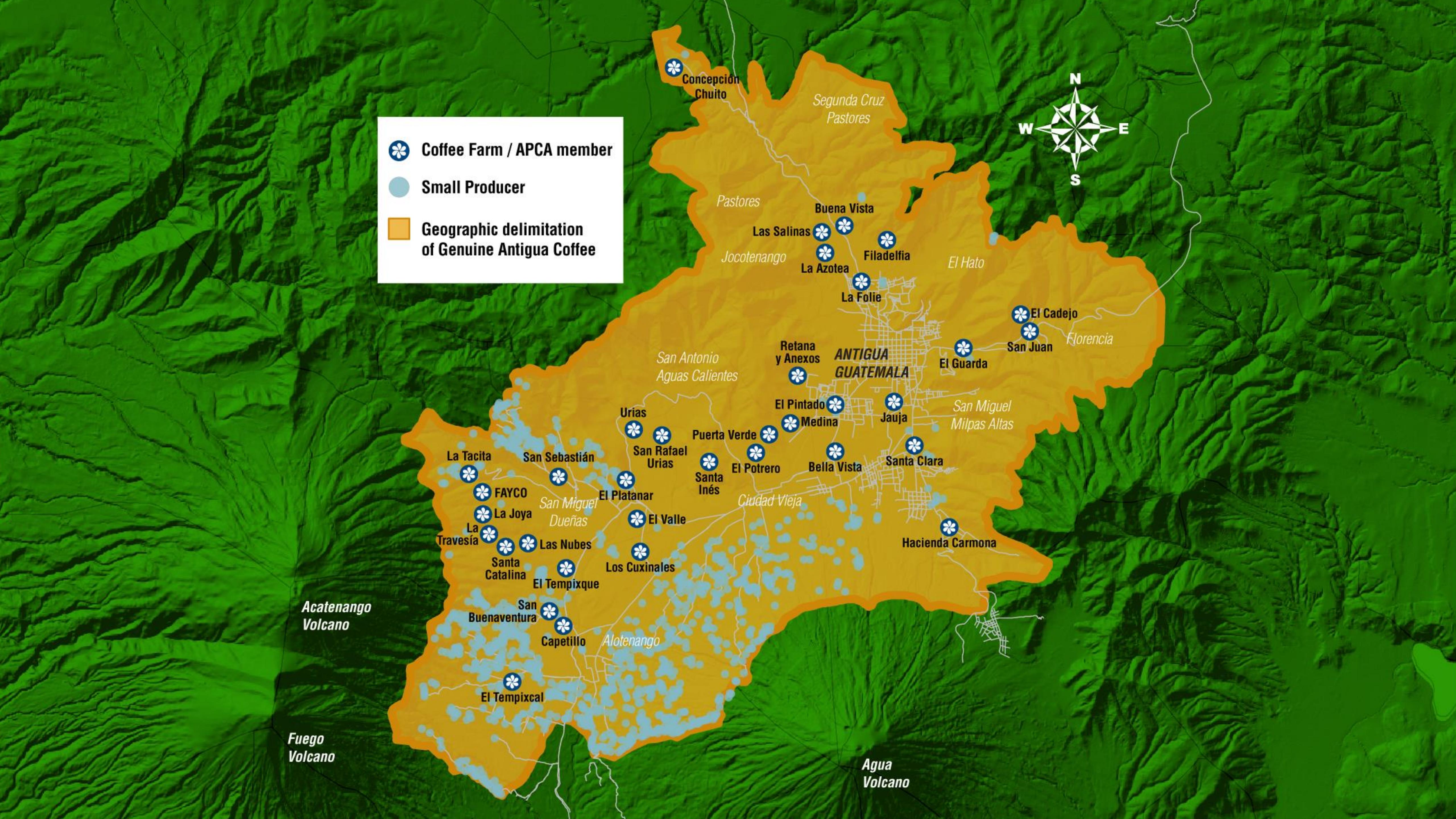
# DENOMINACI ÓN DE ORIGEN

A photograph showing a person's hands and face partially obscured by dense green coffee bushes. The person has dark hair and is wearing a colorful, patterned garment. They are holding a branch with red coffee cherries. The background is filled with the lush green leaves of the coffee plants.

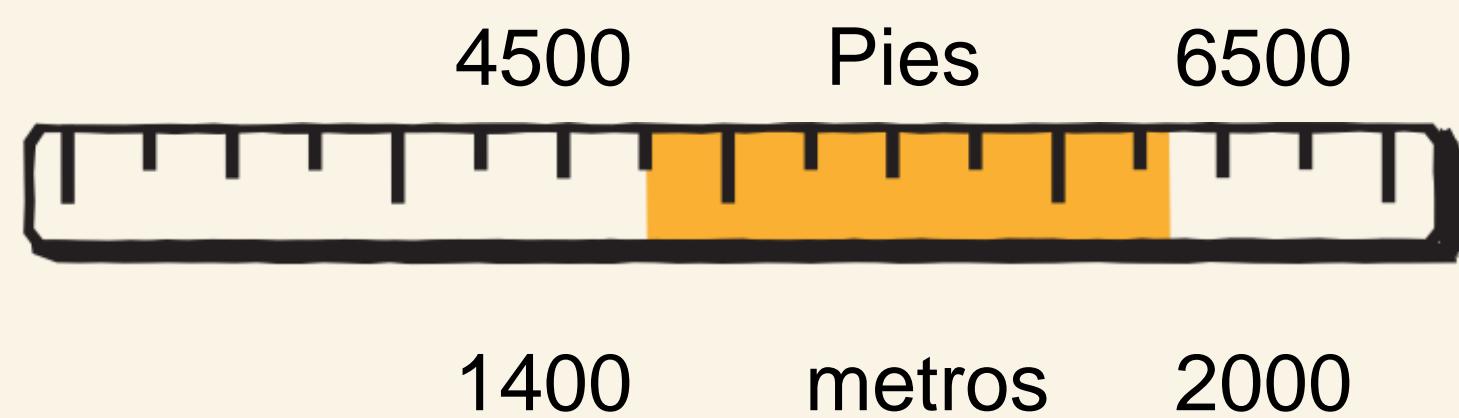
# Características Organolépticas del Grano de Café Antigua

- Color verde azulado
- Hendidura bien marcada
- Tamaño sobre zaranda 15
- Fino
- Balanceado
- Aromático
- Sabores complejos
- Acides pronunciada que se combina con su dulzura y sabor a chocolate





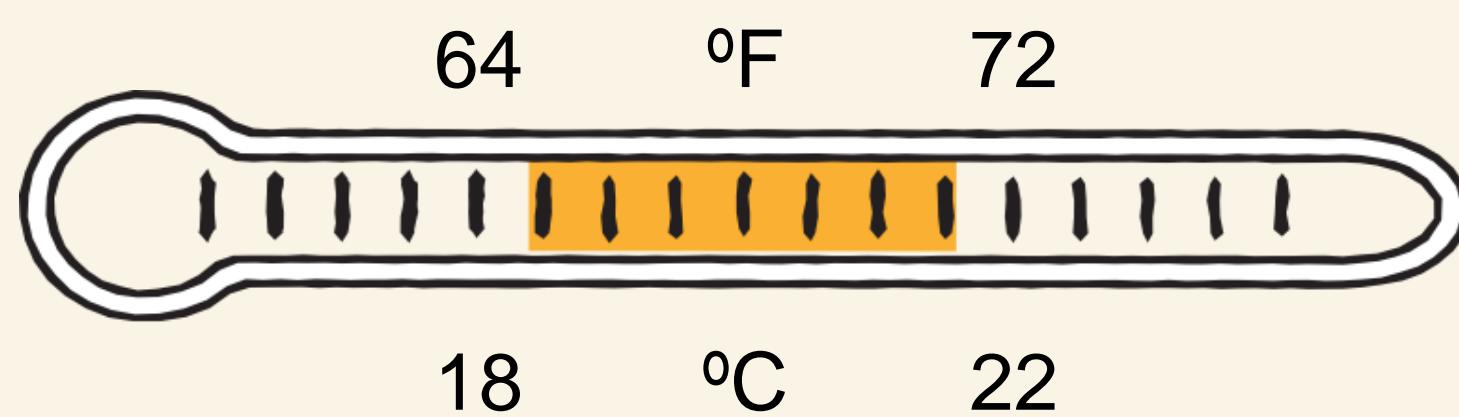
## Altitud



## Precipitación



## Temperatura media

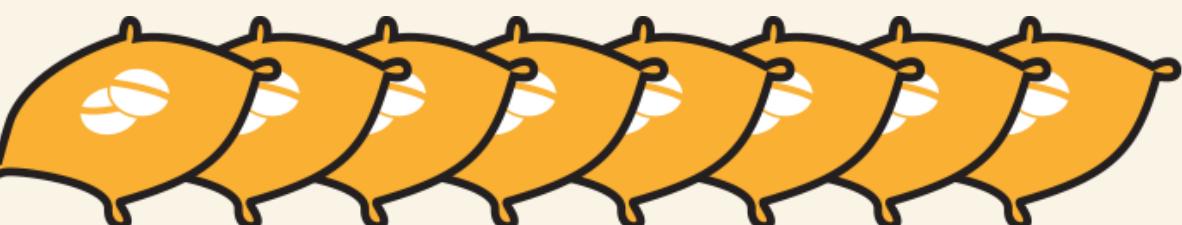


## Humedad Relativa rango



65%  
(constante)

## Temporada de cosecha



Noviembre - Abril

## Suelo

Volcánico con piedra  
pómez, valle cerrado

## Variedades Principales



Bourbon  
Caturra & Catuaí

Proceso de secado  
tradicional/ Tipo  
de sombra



Patio



Grevilea

# 2008

En Diciembre se publica la Resolución del Registro de la Propiedad Intelectual, en la cual se declara con lugar la inscripción de la Denominación de Origen





En diciembre de 2011 se obtiene la certificación del Registro de la inscripción de la Denominación de Origen, la que dice al Número 1, Libro No 1, Folio No. 1





REGISTRO  
DE LA PROPIEDAD  
INTELLECTUAL  
Ministerio de Economía



\* 200601485 \*

EXP: 2006-01485

CERTIFICACION

ESTADO DE GUATEMALA

de nacionalidad GUATEMALTECA

es titular de:

la denominación de origen CAFÉ ANTIGUA

país de origen del distintivo Guatemala

INSCRITA AL: número 1 Folio 1 Tomo 1 de Denominaciones de Origen

Vigencia: Indefinida

Ampara y distingue en la clase: 30

Café.

El ingeniero agrónomo Luis Pedro Zelaya Zamora, como presidente de la Junta Directiva y en representación legal de la "Asociación de Productores de Café Genuino Antigua", se presentó solicitando inscribir a favor del Estado de Guatemala la denominación de origen CAFÉ ANTIGUA, para amparar café, clase treinta, y habiéndose cumplido con el procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley de Propiedad Industrial se dictaron las resoluciones de fechas once de julio de dos mil ocho y diecisiete de enero de dos mil once, que contiene ampliación de la primera, ordenando inscribir la denominación de origen CAFÉ ANTIGUA de conformidad con las siguientes especificaciones: comprende la región del departamento de Sacatepéquez comprendiendo los siguientes municipios del mismo: Sumpango la parte Sur del municipio colindante con Pastores, Jocotenango y que esté por debajo de los dos mil (2000) msnm; Santa María de Jesús la parte noroeste colindante con Antigua Guatemala y que esté por debajo de los dos mil (2000) msnm; Pastores, Jocotenango, Santa Catarina Barahona, San Miguel Dueñas, Ciudad Vieja, Antigua Guatemala toda la área de estos que esté por debajo de los dos mil (2000) msnm; Magdalena Milpas Altas y Santa Lucía Milpas Altas toda el área oeste colindante con Antigua Guatemala y que esté por debajo de los dos mil (2000) msnm y Alotenango la parte norte colindante con San Miguel Dueñas y Ciudad Vieja entre los mil trescientos (1,300) msnm y los dos mil (2000) msnm; y una área de la finca Concepción Chuito que ocupa parte de los catorce mil (14,000) metros cuadrados ubicados en El Tejar por debajo de los dos mil (2000) msnm. Todos ellos de la República de Guatemala cuyas limitaciones y especificaciones consta en mapa adjunto a expediente siendo las características de dicho café que el grano es bastante pequeño y redonde, color profundo intenso, azulado verde (debido al efecto del secamiento al sol) y a ciertas cualidades de los suelos como por ejemplo la influencia ambiental y la calidad del clima, de suelos volcánicos y del agua pura de origen volcánico (conforme estudio de suelos adjunto expediente administrativo) su aspecto es compacto por el clima extremo, hendidura en forma de Z es bien marcada. El grano tostado es de color oscuro intenso, tradicionalmente parejo (para una buena cosecha) con textura bastante corrugada, la hendidura es muy cerrada con forma irregular siendo poco su hincharamiento cuarenta y cinco a cincuenta y cinco por ciento (45 a 55%). En la taza el café Antigua es muy bueno y balanceado, presentando un excepcional balance de aroma, cuerpo y acidez, cuando son beneficiados según los mejores procedimientos. En general el cuerpo es lleno, el aroma fino, agradable y aromático con fragancias florales, con un bouquet elegante. La acidez es bien pronunciada, persistente pero siempre muy agradable, sin picante, ni amargura, la bebida es muy fina y elegante, con un sabor a chocolate, en general los cafés de Antigua son muy complejos. Por su naturaleza la denominación de origen no podrá ser objeto de enajenación, embargo o licencia; su titular es el Estado de Guatemala y su vigencia es indefinida. Las publicaciones que mandan los artículos 86 y 87 de la Ley de Propiedad Industrial y 54 de su Reglamento fueron hechas el quince de abril de dos mil ocho, diez de diciembre de dos mil ocho y cuatro de marzo de dos mil once en el diario oficial. Y en cumplimiento de lo resuelto se inscribe a nombre del ESTADO DE GUATEMALA la denominación de origen CAFÉ ANTIGUA, para amparar café, en clase treinta, con vigencia indefinida.

Guatemala, 16 de Diciembre de dos mil once.

*F. García*  
Licda. Flor de María García Díaz  
Sub-Registrador Sustituto  
Registro de la Propiedad Intelectual  
Ministerio de Economía

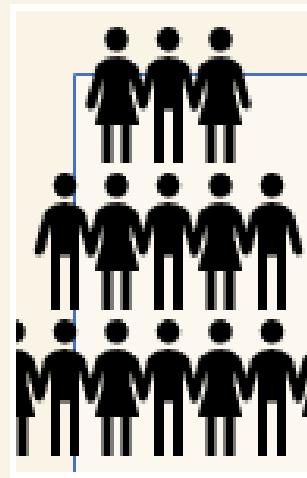


# El Estado de Guatemala es el Titular de la Denominación de Origen Café Antigua



Octubre 2012 se publica la  
Normativa del Uso de la  
Denominación de Origen  
Café Antigua

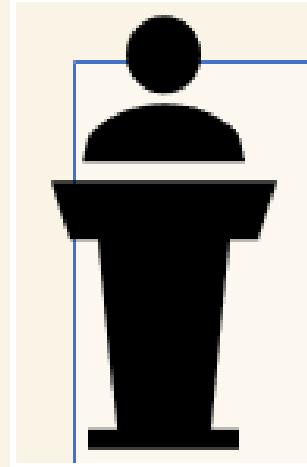
**n**



**Asamblea General  
de Usuarios de la DO**



**Consejo de  
Administración de la  
DO**



**Gerencia  
Administrativa**

Modificación de la  
Normativa del Uso de la  
Denominación de Origen  
Café Antigua

2020

- Titularidad de la DO
- Inclusión de tostadurías y  
café tostado
- Especies y variedades

A close-up photograph showing a person's hands holding a green woven basket. The basket is filled with a mix of red and dark purple coffee cherries. The person is wearing a blue and white striped shirt and a grey long-sleeved garment. The background is blurred green foliage.

# TRAZABILIDAD

# CATACION

Para garantizar a los compradores la calidad del café con Denominación de Origen cada embarque se somete a un proceso de catación

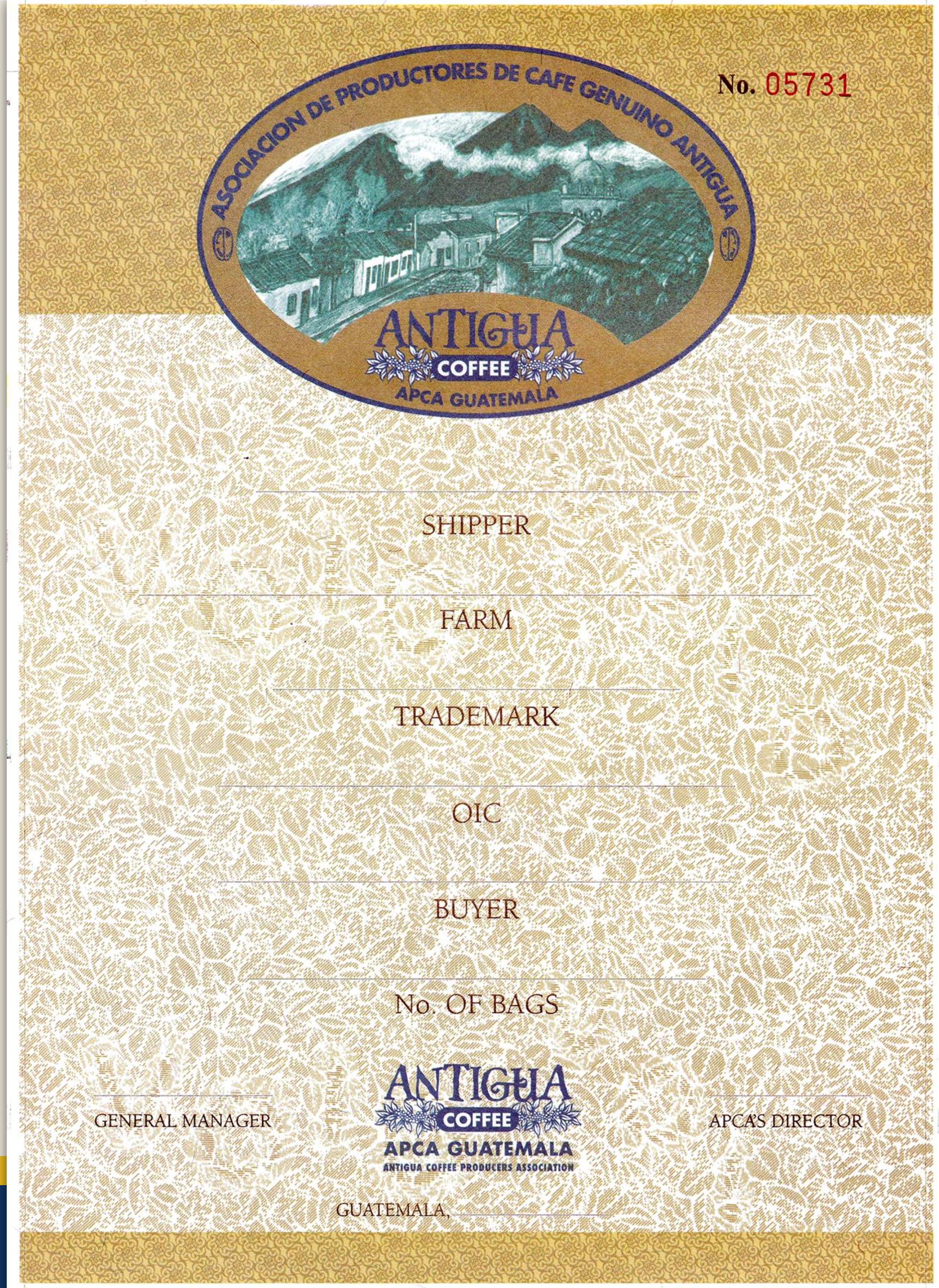


Análisis de Catación SCA  
 0 defectos primarios  
 5 defectos secundarios  
 Humedad 10 -11 %  
 Color  
 Perfil de taza  
 Características de Antigua

CLIENTE/CLIENT		SAMPLE/ MUESTRA																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
Issued to / Emitido a : APCA	Class / Clase: Verde	Company / Empresa: APCA	Lot / Lote: 21017																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
Location / Localidad: Guatemala, Guatemala	Process / Proceso: Lavado	Date / Fecha: 03/02/2021																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
APPROVED		ANALYSIS / ANALISIS																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
		CAFES DE ANTIGUA 017																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
Based on the criterios técnicos de APCa para café de ANTIGUA Based on the technical criteria of APCa for ANTIGUA Coffees																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">GREEN GRADING / Evaluación Verde</th> <th colspan="3">SPECIALTY GRADE</th> </tr> <tr> <th>DEFECTS CATEGORY 1</th> <th>Beans</th> <th>Equiv.</th> <th>Total</th> <th>DEFECTS CATEGORY 2</th> <th>Beans</th> <th>Equiv.</th> <th>Total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Full Black</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>Partial Black</td> <td>1</td> <td>3</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Completamente negros</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Parcialmente negro</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Full Sour</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>Partial Sour</td> <td>0</td> <td>3</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Completamente agrios</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Parcialmente agrio</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Dried Cherry</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>Parchment</td> <td>0</td> <td>5</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Cerezos secos</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Pergamino</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fungus Damage</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>Floater</td> <td>0</td> <td>5</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Daño de hongo</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Flotadores</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Severe Insect Damage</td> <td>0</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Inmature/Unripe</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Daño severo de broca</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Inmaduros</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Foreign Matter</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>Withered</td> <td>0</td> <td>5</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Materia extraña</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Arrugados</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Standard Full Defects</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">Shell</td> </tr> <tr> <td>Category 1</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>Conchas</td> <td>0</td> <td>5</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Category 2</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>Broken/Chipped/Cut</td> <td>7</td> <td>5</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">TOTAL 1</td> <td>Hull/Husk</td> <td>0</td> <td>5</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Color Verde Verdoso</td> <td>Slight Insect Damage</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Moisture/Humedad 10.7%</td> <td>Olor Limpio</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Porcentaje sobre zaranda 15 99.0%</td> <td>Standard 95%</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="4">ROASTED ANALYSIS/ Evaluación Tostado</td> <td colspan="4">SPECIALTY GRADE</td> </tr> <tr> <td>Color Homogeneidad</td> <td colspan="2">Oscuro Uniforme</td> <td>Textura Quakers</td> <td colspan="2">Poco Corrugada Ninguno</td> </tr> <tr> <td>Remarks</td> <td colspan="2">0</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="4">CUP PROFILE/ Perfil de Taza</td> <td colspan="4">SCALES / Escala</td> </tr> <tr> <td>Característica/Característica</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Frag/Aroma</td> <td colspan="2">8.25</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td>6.00 Good / Bueno</td> </tr> <tr> <td>Flavor/Sabor</td> <td colspan="2">8</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td>7.00 Very Good / Muy bueno</td> </tr> <tr> <td>Aftertaste/Postgusto</td> <td colspan="2">7.75</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td>8.00 Excellent / Excelente</td> </tr> <tr> <td>Acidity/Acididad</td> <td colspan="2">8</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td>9.00 Outstanding / Sobresaliente</td> </tr> <tr> <td>Body/Cuerpo</td> <td colspan="2">8</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Uniformity/Uniformidad</td> <td colspan="2">10.00</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Balance</td> <td colspan="2">8.25</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Clean Cup/Taza Limpia</td> <td colspan="2">10.00</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sweetness/Dulzura</td> <td colspan="2">10.00</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Overall/ Apreciación</td> <td colspan="2">8</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Defects/Defectos</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td></td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td colspan="2">86.25</td> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="4"> </td> <td colspan="4"></td> </tr> <tr> <td colspan="4">ADDITIONAL CUP CRITERIA / Criterios adicionales de taza</td> <td colspan="4"></td> </tr> <tr> <td>FINE / Fino</td> <td>SI</td> <td>AROMATIC / Aromático</td> <td>SI</td> <td>SWEET / Dulce</td> <td>SI</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>BALANCED / Balanceado</td> <td>SI</td> <td>BODIED / Cuerpo marcado</td> <td>SI</td> <td>MIN ANTIGUA CHARACTER</td> <td>SI</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Remarks</td> <td colspan="7">Limpio, cítrico, naranja, cereza, cremoso, mantequilla, miel y chocolate.</td> </tr> <tr> <td>Notas</td> <td colspan="7"></td> </tr> <tr> <td colspan="8">El presente análisis UNICAMENTE representa LA MUESTRA enviada en el laboratorio y es basado en criterios de APCa para los cafés de ANTIGUA. This analysis ONLY represents THE SAMPLE submitted to the lab and it is based on APCa criteria for coffees from ANTIGUA.</td> </tr> </tbody> </table>				GREEN GRADING / Evaluación Verde			SPECIALTY GRADE			DEFECTS CATEGORY 1	Beans	Equiv.	Total	DEFECTS CATEGORY 2	Beans	Equiv.	Total	Full Black	0	1	0	Partial Black	1	3	0	Completamente negros				Parcialmente negro				Full Sour	0	1	0	Partial Sour	0	3	0	Completamente agrios				Parcialmente agrio				Dried Cherry	0	1	0	Parchment	0	5	0	Cerezos secos				Pergamino				Fungus Damage	0	1	0	Floater	0	5	0	Daño de hongo				Flotadores				Severe Insect Damage	0	5	0	Inmature/Unripe	2	5	0	Daño severo de broca				Inmaduros				Foreign Matter	0	1	0	Withered	0	5	0	Materia extraña				Arrugados				Standard Full Defects			Shell			Category 1	0	0	Conchas	0	5	0	Category 2	5	1	Broken/Chipped/Cut	7	5	1	TOTAL 1			Hull/Husk	0	5	0	Color Verde Verdoso			Slight Insect Damage	2	10	0	Moisture/Humedad 10.7%			Olor Limpio				Porcentaje sobre zaranda 15 99.0%			Standard 95%				ROASTED ANALYSIS/ Evaluación Tostado				SPECIALTY GRADE				Color Homogeneidad	Oscuro Uniforme		Textura Quakers	Poco Corrugada Ninguno		Remarks	0						CUP PROFILE/ Perfil de Taza				SCALES / Escala				Característica/Característica								Frag/Aroma	8.25						6.00 Good / Bueno	Flavor/Sabor	8						7.00 Very Good / Muy bueno	Aftertaste/Postgusto	7.75						8.00 Excellent / Excelente	Acidity/Acididad	8						9.00 Outstanding / Sobresaliente	Body/Cuerpo	8							Uniformity/Uniformidad	10.00							Balance	8.25							Clean Cup/Taza Limpia	10.00							Sweetness/Dulzura	10.00							Overall/ Apreciación	8							Defects/Defectos								TOTAL	86.25															ADDITIONAL CUP CRITERIA / Criterios adicionales de taza								FINE / Fino	SI	AROMATIC / Aromático	SI	SWEET / Dulce	SI			BALANCED / Balanceado	SI	BODIED / Cuerpo marcado	SI	MIN ANTIGUA CHARACTER	SI			Remarks	Limpio, cítrico, naranja, cereza, cremoso, mantequilla, miel y chocolate.							Notas								El presente análisis UNICAMENTE representa LA MUESTRA enviada en el laboratorio y es basado en criterios de APCa para los cafés de ANTIGUA. This analysis ONLY represents THE SAMPLE submitted to the lab and it is based on APCa criteria for coffees from ANTIGUA.							
GREEN GRADING / Evaluación Verde			SPECIALTY GRADE																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
DEFECTS CATEGORY 1	Beans	Equiv.	Total	DEFECTS CATEGORY 2	Beans	Equiv.	Total																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
Full Black	0	1	0	Partial Black	1	3	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
Completamente negros				Parcialmente negro																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
Full Sour	0	1	0	Partial Sour	0	3	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
Completamente agrios				Parcialmente agrio																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
Dried Cherry	0	1	0	Parchment	0	5	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
Cerezos secos				Pergamino																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
Fungus Damage	0	1	0	Floater	0	5	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
Daño de hongo				Flotadores																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
Severe Insect Damage	0	5	0	Inmature/Unripe	2	5	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
Daño severo de broca				Inmaduros																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
Foreign Matter	0	1	0	Withered	0	5	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
Materia extraña				Arrugados																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
Standard Full Defects			Shell																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
Category 1	0	0	Conchas	0	5	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
Category 2	5	1	Broken/Chipped/Cut	7	5	1																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
TOTAL 1			Hull/Husk	0	5	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
Color Verde Verdoso			Slight Insect Damage	2	10	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
Moisture/Humedad 10.7%			Olor Limpio																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
Porcentaje sobre zaranda 15 99.0%			Standard 95%																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
ROASTED ANALYSIS/ Evaluación Tostado				SPECIALTY GRADE																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
Color Homogeneidad	Oscuro Uniforme		Textura Quakers	Poco Corrugada Ninguno																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
Remarks	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
CUP PROFILE/ Perfil de Taza				SCALES / Escala																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
Característica/Característica																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
Frag/Aroma	8.25						6.00 Good / Bueno																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
Flavor/Sabor	8						7.00 Very Good / Muy bueno																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
Aftertaste/Postgusto	7.75						8.00 Excellent / Excelente																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
Acidity/Acididad	8						9.00 Outstanding / Sobresaliente																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
Body/Cuerpo	8																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
Uniformity/Uniformidad	10.00																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
Balance	8.25																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
Clean Cup/Taza Limpia	10.00																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
Sweetness/Dulzura	10.00																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
Overall/ Apreciación	8																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
Defects/Defectos																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
TOTAL	86.25																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
ADDITIONAL CUP CRITERIA / Criterios adicionales de taza																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
FINE / Fino	SI	AROMATIC / Aromático	SI	SWEET / Dulce	SI																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
BALANCED / Balanceado	SI	BODIED / Cuerpo marcado	SI	MIN ANTIGUA CHARACTER	SI																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
Remarks	Limpio, cítrico, naranja, cereza, cremoso, mantequilla, miel y chocolate.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
Notas																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
El presente análisis UNICAMENTE representa LA MUESTRA enviada en el laboratorio y es basado en criterios de APCa para los cafés de ANTIGUA. This analysis ONLY represents THE SAMPLE submitted to the lab and it is based on APCa criteria for coffees from ANTIGUA.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														

# ID

Certificado de Origen, garantía  
para el comprador que el café es  
Genuino Antigua



**2021: Inicia el proceso de la  
protección de la DO en Europa**

---

**[WWW.ANTIGUACOFFEE.ORG](http://WWW.ANTIGUACOFFEE.ORG)**

---

# PREGUNTAS ?

---

[WWW.ANTIGUACOFFEE.ORG](http://WWW.ANTIGUACOFFEE.ORG)

---