



WWW.ANTIGUACOFFEE.ORG

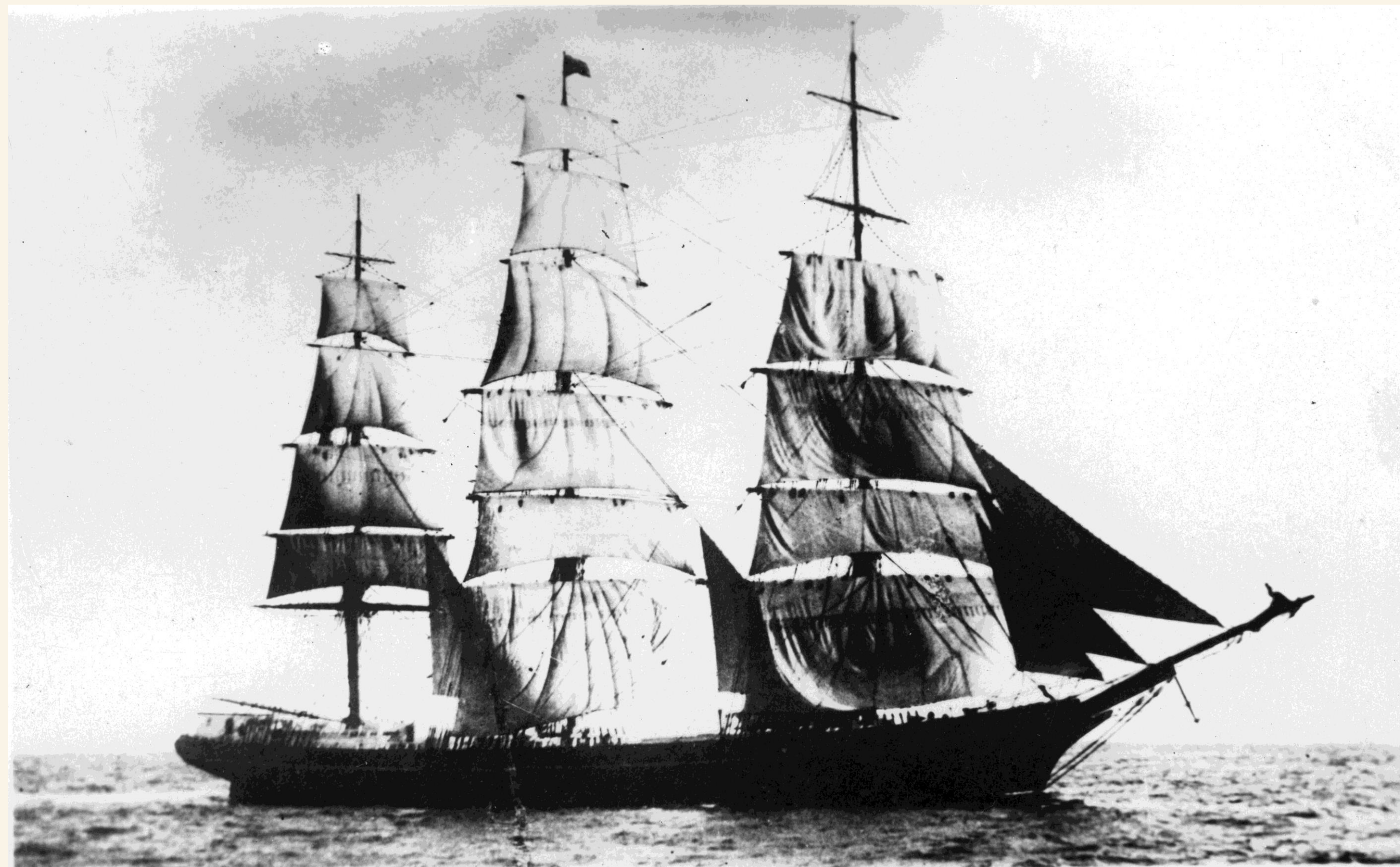


1870

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



The background image shows a coffee harvest scene. In the foreground, there are large piles of ripe, red coffee cherries. A person's hands are visible, sorting through the cherries. In the background, there are more baskets filled with cherries and a person wearing a red shirt. The scene is set outdoors, with green coffee leaves and branches visible on the right side.

1939

Se realiza el primer registro de la marca

ANTIGÜELA





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



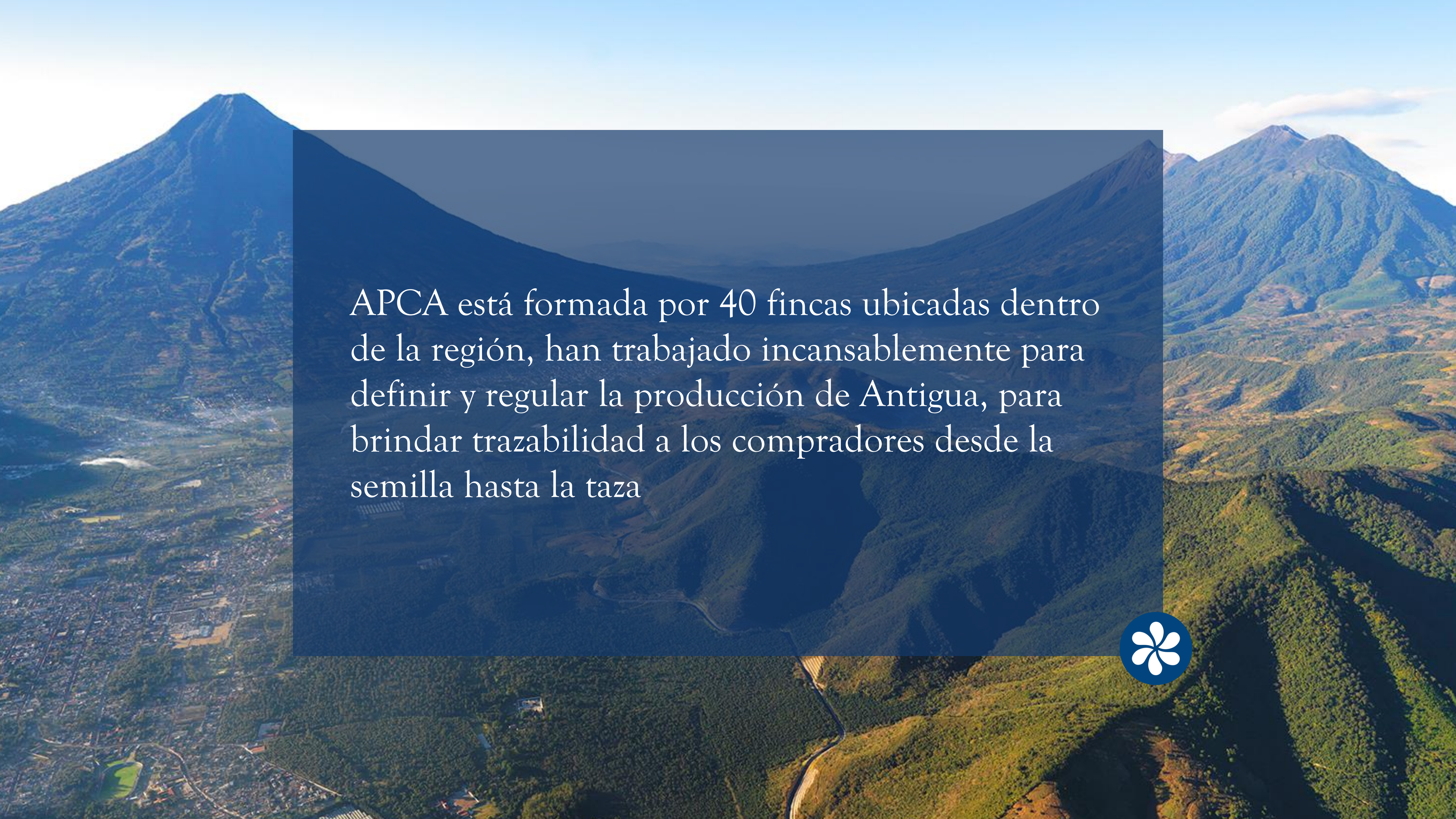
- Definir y reglamentar las características del café Antigua
- Establecer normas para la certificación
- Mantener y ampliar los mercados
- Fomentar la producción
- Gestionar y promover la marca colectiva
- Evitar el uso indebido de la marca Antigua

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



An aerial photograph of a coffee plantation in Antigua, Guatemala. The landscape is a patchwork of green coffee fields and brown, cleared land. In the background, a large, conical volcano rises against a clear blue sky. The foreground shows a winding road and more coffee fields. A semi-transparent dark blue rectangle is overlaid on the center of the image, containing white text.

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





DENOMINACION DE ORIGEN


Características Organolépticas del Grano de Café Antigua

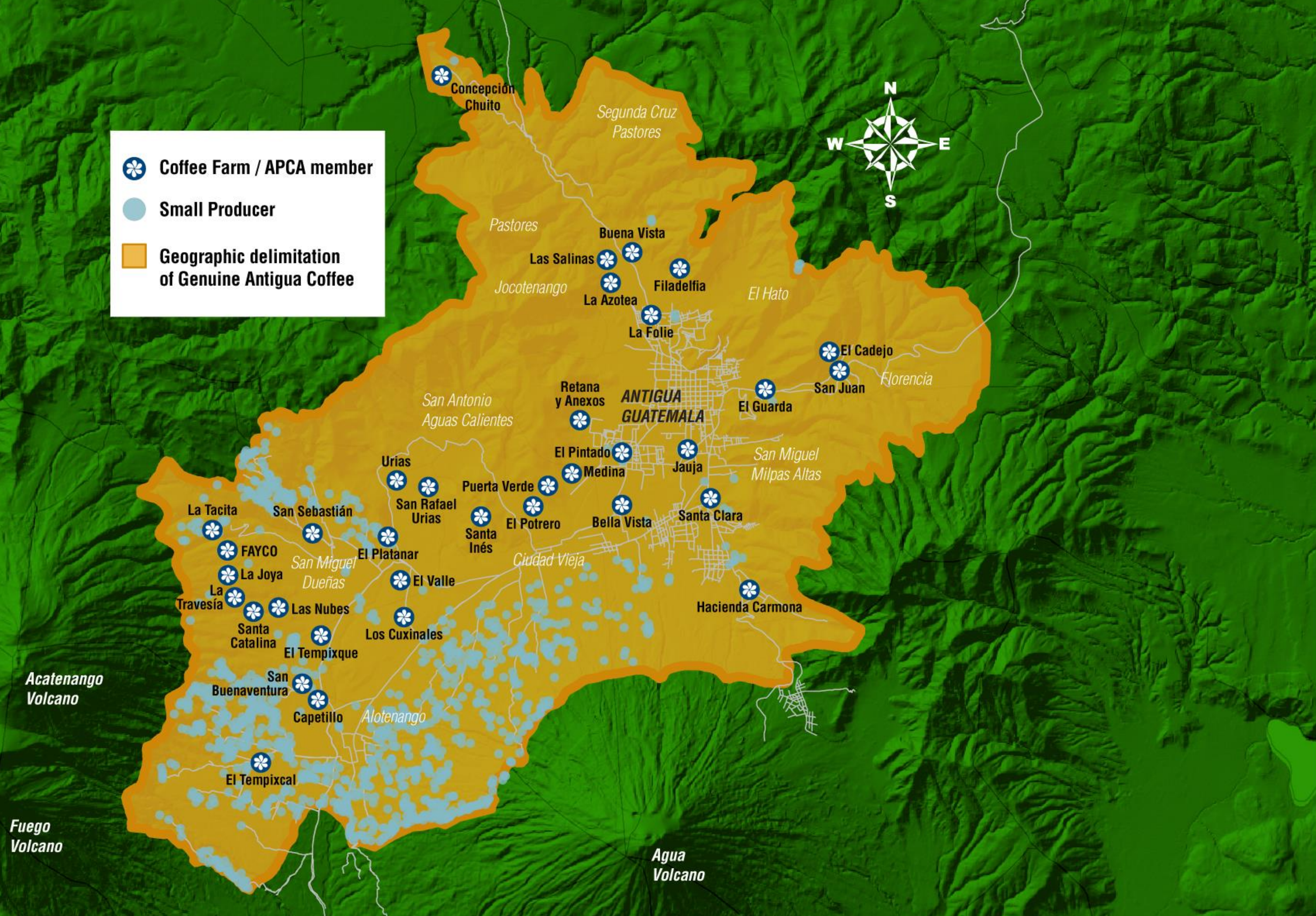
- Color verde azulado
- Hendidura bien marcada
- Tamaño sobre zaranda 15
- Fino
- Balanceado
- Aromático
- Sabores complejos
- Acides pronunciada que se combina con su dulzura y sabor a chocolate



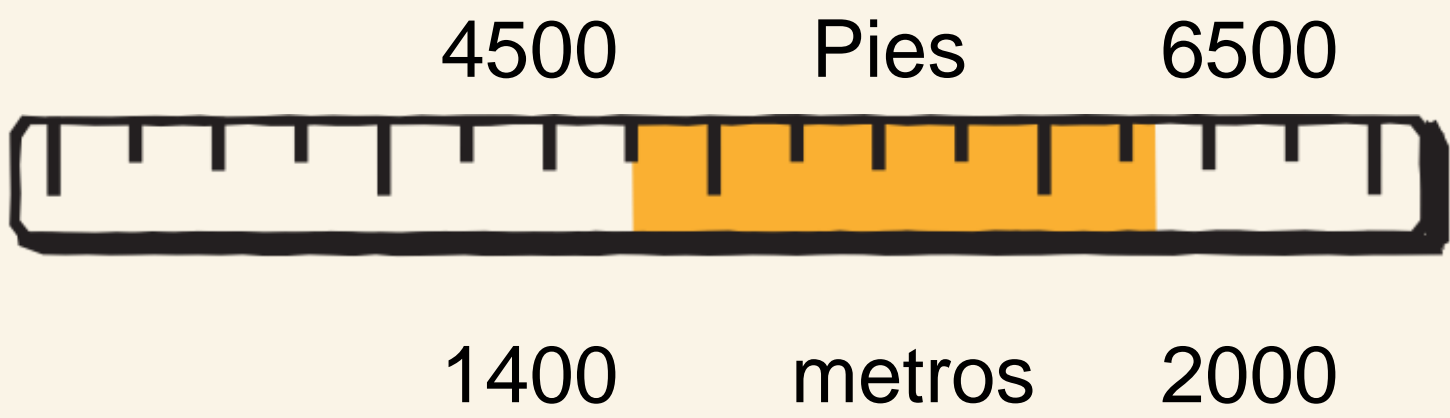
 **Coffee Farm / APCA member**

 **Small Producer**

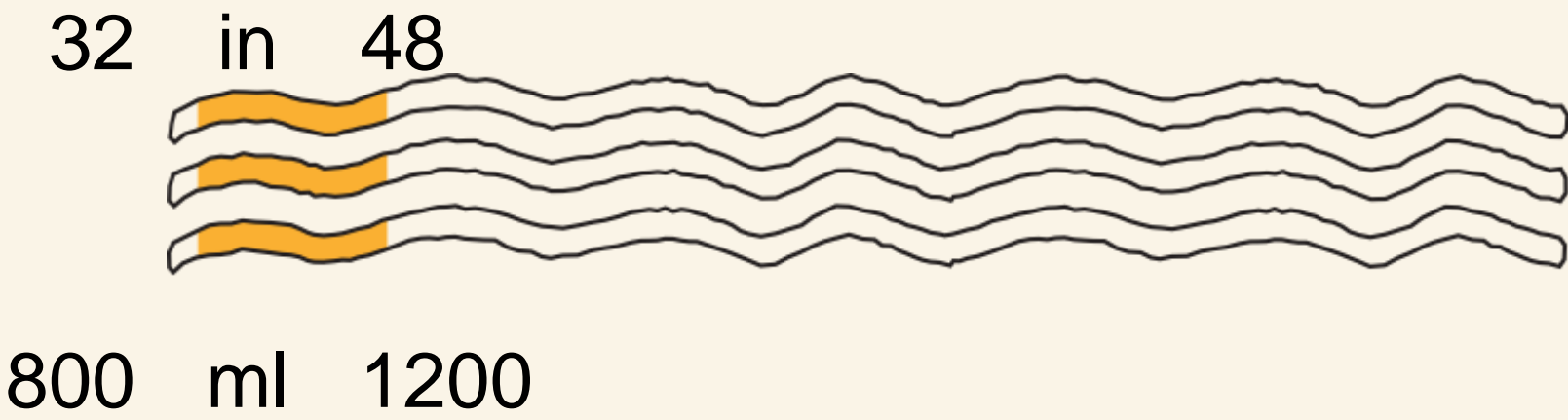
 **Geographic delimitation of Genuine Antigua Coffee**



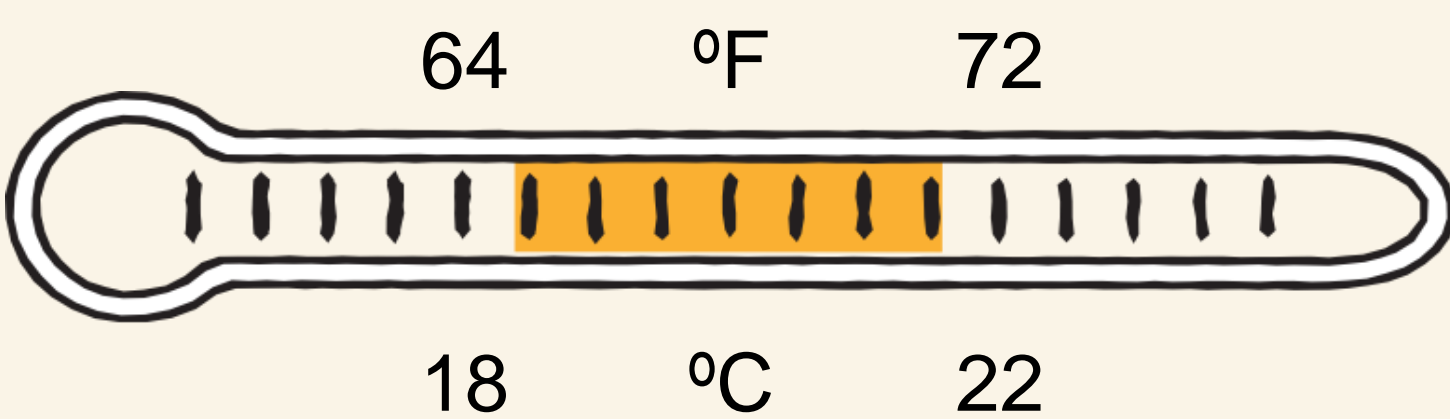
Altitud



Precipitación media baja / alta



Temperatura media baja / alta



Humedad Relativa rango



Temporada de cosecha



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





EXP: 2006-01485

CERTIFICACION

ESTADO DE GUATEMALA

de nacionalidad GUATEMALTECA

es titular de:

la denominación de origen CAFÉ ANTIGUA

pais 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 redondo, 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 hinchamiento cuarenta y cinco a cincuenta y cinco por ciento (45 a 55%). En la taza el café Antigua es muy bueno y balanceado, presentado 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 achocolatado, 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.

Licda. Flor de María García Díaz
Licda. Flor de María García Díaz
Sub-Registrador Sustituto

Registro de la Propiedad Intelectual
Ministerio de Economía

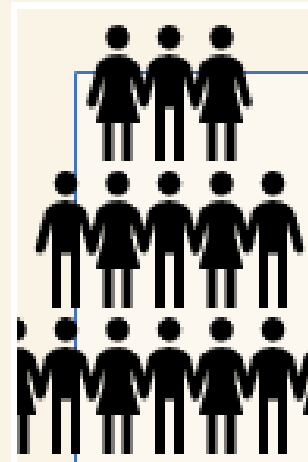


El Estado de Guatemala es el Titular de la Denominación de Origen Café Antigua

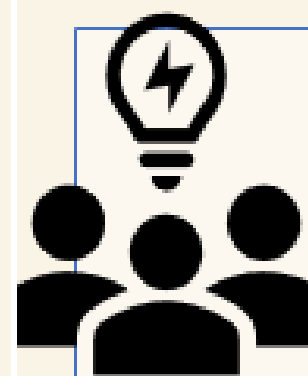


Octubre 2012 se publica la
Normativa del Uso de la
Denominación de Origen
Café Antigua

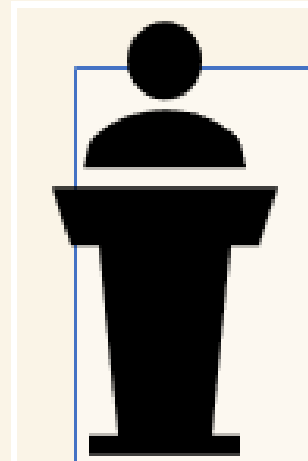
n



**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



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



SERVICIOS ESPECIALES GMC
Luis Gregorio-Morales Coronado
TEL: (502) 10-29-8034
servicioespecial@gmc-grupo.com

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
Basado en los criterios técnicos de APCA para café de ANTIGUA Based on the technical criteria of APCA for ANTIGUA Coffees	CAFES DE ANTIGUA 017

GREEN GRADING / Evaluación Verde				SPECIALTY GRADE			
DEFECTS CATEGORY 1	Beans	Equiv.	Total	DEFECTS CATEGORY 2	Beans	Equiv.	Total
Full Black Completamente negros	0	1	0	Partial Black Parcialmente negro	1	3	0
Full Sour Completamente agrios	0	1	0	Partial Sour Parcialmente agrio	0	3	0
Dried Cherry Cerezos secos	0	1	0	Parchment Pergamino	0	5	0
Fungus Damage Daño de hongo	0	1	0	Floater	0	5	0
Severe Insect Damage Daño severo de broca	0	5	0	Immature/Unripe Inmaduros	2	5	0
Foreign Matter Materia extraña	0	1	0	Withered Arrugados	0	5	0
				Shell Conchas	0	5	0
				Broken/Chipped/Cut Cortados/Quebrado/Mordido	7	5	1
				Hull/Husk Pulpa o cáscara	0	5	0
				Slight Insect Damage Daño menor de insecto	2	10	0

	Standard	Full Defects
Category 1	0	0
Category 2	5	1
TOTAL		1

Color Verde Verdoso
Moisture/Humedad 10.7%

Olor Limpio
Porcentaje sobre zaranda 15 99.0% Standard 95%

ROASTED ANALYSIS/ Evaluación Tostado

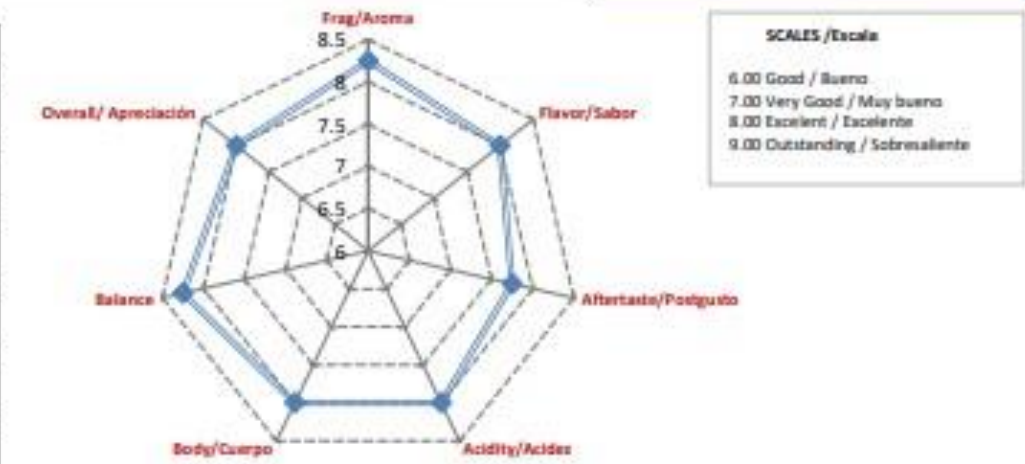
Color Oscuro
Homogeneidad Uniforme

Textura Poco Corrugada
Quakers Ninguno

Remarks 0

CUP PROFILE/ Perfil de Taza

Characteristic/Característica	
Frag/Aroma	8.25
Flavor/Sabor	8
Aftertaste/Postgusto	7.75
Acidity/Acidez	8
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
BALANCED / Balanceado SI
AROMATIC / Aromatico SI
BODIED / Cuerpo marcado SI
SWEET / Dulce SI
MIN ANTIGUA CHARACTER SI

Remarks Limpio, cítrico, naranja, cereza, cremoso, mantequilla, miel y chocolate.
Notas

El presente análisis ÚNICAMENTE representa LA MUESTRA entregada 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

No. 05731

ASOCIACION DE PRODUCTORES DE CAFE GENUINO ANTIGUA

ANTIGUA
COFFEE
APCA GUATEMALA

SHIPPER

FARM

TRADEMARK

OIC

BUYER

No. OF BAGS

GENERAL MANAGER

APCA'S DIRECTOR

ANTIGUA
COFFEE
APCA GUATEMALA
ANTIGUA COFFEE PRODUCERS ASSOCIATION

GUATEMALA,

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

WWW.ANTIGUACOFFEE.ORG

PREGUNTAS ?

WWW.ANTIGUACOFFEE.ORG
