

Guatemala, Julio 2014

Sistematización del Proceso

Indicaciones Geográficas y
Denominaciones de Origen del café



Sede de la Secretaría Ejecutiva de PROMECAFE
Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura IICA,
Guatemala, Apdo. Postal 1815,
7^a Avenida 14-44, Zona 9, Edificio La Galería, Ciudad de Guatemala, 01901
Teléfono: (502) 2386-5907, Fax: (502) 2471-3124
Guatemala, Centro América
promecafe@iica.int
www.promecafe.org







Guatemala, Julio 2014

Sistematización del Proceso

Indicaciones Geográficas y
Denominaciones de Origen del café



Rolando Dávila Ramírez	Coordinador Regional
Silvia de Rivera	Coordinadora Nacional, El Salvador
Beatriz Moreno	Coordinadora Nacional, Guatemala
Hugo Paz Paz	Coordinador Nacional, Honduras





Agradecimiento

El presente trabajo es un esfuerzo conjunto entre IICA/PROMECAFE; las instituciones cafetaleras socias: ANACAFE, Guatemala; PROCAFE, El Salvador; e IHCAFE, Honduras; y el BID/FOMIN, en busca apoyar y estimular la gestión del conocimiento y mejorar la competitividad de los caficultores de los países participantes a través de la creación e implementación de Indicaciones Geográficas del producto café.

El trabajo de sistematización nacional en cada país, con el apoyo del IICA, Honduras, y el apoyo de consultores contratados para el Salvador y Guatemala quienes además de acompañar decididamente el trabajo de campo, hicieron aportes valiosos para el análisis. El Coordinador Regional del Proyecto, impulsó este esfuerzo de sistematización y aportó comentarios que enriquecieron el documento final.

En ese marco, la sistematización de la experiencia del Proyecto Indicaciones Geográficas para Exportación de Agro alimentos, aporta elementos útiles y lecciones importantes para ese desafío en la región centroamericana.

Agradecemos el apoyo de los Coordinadores nacionales y la Coordinación Regional del Proyecto; del personal técnico de los institutos de café participante; y especialmente a las organizaciones locales y caficultores de las tres zonas piloto atendidas por el proyecto en los tres países participantes, quienes brindaron su experiencia, información valiosa y compartieron sus apuestas de desarrollo, enriqueciendo nuestra lectura y perspectiva.





Contenido

Resumen Ejecutivo	7
I. INTRODUCCION	9
II. ANTECEDENTES.....	9
III. PROPOSITOS DEL DOCUMENTO	11
IV. OBJETIVO	12
V. MARCO CONCEPTUAL	12
5.1. Principales interrogantes de un Proceso de Sistematización	12
5.2. Lógica y contenido del Proceso de Sistematización	15
5.3. Etapas de la Sistematización	15
5.4. Proceso de Sistematización de la experiencia.....	16
5.5. Metodología del proceso	16
5.6. Contexto de la caficultura en la región	18
5.7. Justificación de una Propuesta DO/IG en Centroamérica	19
5.8. Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen, Origen y conceptos.....	19
VI. PROPUESTA DEL PROYECTO.....	21
6.1. Organismo Ejecutor y Beneficiario	21
6.2. Financiamiento, Banco Interamericano de Desarrollo -BID- a través del Fondo Multilateral de Inversiones -FOMIN- y aporte local del Ejecutor	22
6.3. Matriz del Proyecto (Marco Lógico).....	23
6.4. Beneficiarios.....	23
VII. IMPLEMENTACIÓN EN LOS PAÍSES	24
7.1. Estrategia de Intervención	24
7.1.1. Implementación a través de instituciones Nacionales	24
7.2. Procedimiento de Selección de Zonas Piloto	25
7.2.1. Identificación de la línea de base existente	25
7.2.2. Selección de Zonas Piloto con criterios de IG's o DO's	25
7.3. Movilización del conocimiento sobre DO/IG a nivel regional y nacional	26
7.4. Alianzas con actores públicos y privados para colocar el tema DO/IG en todas las agendas nacionales, sectoriales y gremiales	26
7.5. Articulación de actores de la cadena del café.....	27
7.6. El Proyecto trabajó desarrollando los 3 pilares definidos en la conformación de las DO/IG, mostrado en el siguiente diagrama	27
7.7. Etapas del proceso	27
7.8. Proceso de sensibilización.....	28

VIII. APORTES DEL PROCESO DE IMPLEMENTACION DE DO/IG A LA REGIÓN.....	28
IX. PRINCIPALES RESULTADOS.....	29
9.1. Denominación de Origen, Café Apaneca Ilamatepec.....	29
9.1.1. Caracterización.....	29
9.1.2. Vinculación del producto con el territorio.....	30
9.1.3. Resultados de la Denominación de Origen, Café Apaneca Ilamatepec.....	30
9.2. Denominación de Origen, Café Acatenango.....	32
9.2.1. Caracterización de la DO Café Acatenango.....	32
9.2.2. Vinculación del producto con el territorio.....	32
9.2.3. Resultados de la Denominación de Origen Café Acatenango.....	33
9.3. Honduran Western Coffee`s -HWC- Honduras.....	35
9.3.1. Caracterización de HWC.....	35
9.3.2. Vinculación del producto con el territorio.....	35
9.3.3. Resultados de la Indicación Geográfica, HWC.....	36
9.4. Trazabilidad.....	38
9.5. Sostenibilidad.....	38
9.6. Actividades Regionales.....	39
9.6.1. Ferias Internacionales de Café.....	39
9.6.2. Giras de intercambio de experiencias entre productores de los órganos de Administración y otros actores de la cadena de producción de las DO e IG del Proyecto....	40
9.7. Resultados porcentuales en la ejecución de actividades en cumplimiento del Marco Lógico del Proyecto.....	41
X. ROL DE LAS ENTIDADES NACIONALES DE CAFÉ: ANACAFE, PROCAFE E IHCAFE...	42
10.1. Aporte de las entidades nacionales de café al proyecto.....	42
10.2. Aporte de IICA/PROMECAFE al proyecto.....	42
XI. Comparación de experiencias: DO, Café Apaneca Ilamatepec, El Salvador (ESA); DO Café Acatenango, Guatemala (GUA), e IG Honduran Western Coffees, Honduras (HON).....	43
XII. LECCIONES APRENDIDAS.....	47
XIII. CONCLUSIONES.....	49
XIV. RECOMENDACIONES.....	50
XV. SIGLAS Y ABREVIATURAS.....	50
XVI. REFERENCIAS.....	51
Anexo.....	53



Presentación

El Proyecto Indicaciones Geográficas para la Exportación de Agroalimentos, financiado por el -BID/FOMIN- fue ejecutado por el -IICA- a través del -PROMECAFE- con el apoyo de las instituciones cafetaleras socias: ANACAFE, Guatemala; PROCAFE, El Salvador; e IHCAFE, Honduras, en busca mejorar la competitividad de los caficultores de los países participantes a través de la creación e implementación de Indicaciones Geográficas (IG) y Denominaciones de Origen (DO) del café.

En el marco del proyecto, se elaboró el documento de Sistematización del Proceso para el Establecimiento de las I.G y D.O en las zonas cafetaleras piloto de los países participantes. Presenta una síntesis de los pasos a seguir durante el proceso, con el propósito de que sirva para otros productos agroalimentarios, identificando las similitudes y diferencias observadas en los procesos de IG y DO en las zonas piloto del Proyecto, las similitudes y diferencias observadas en los procesos de análisis con el fin de llegar a una armonización, analizar las razones de las similitudes y diferencias para concluir y recomendar directrices generales para la implementación de las IG's en otros productos agroalimenticios.

La sistematización de la experiencia del Proyecto permite poner a disposición de otros productores, zonas de producción y productos agroalimenticios, la ruta a seguir para la construcción de sus ventajas competitivas por la calidad y el origen. Lo propuesto en el documento podrá ser ajustado a la realidad institucional y el entorno de los productos agroalimentarios que se consideren y según los intereses de sus productores. Se espera sea de utilidad, de modo que su aplicación promueva la innovación tecnológica, capacitación y fortalecimiento organizacional, en el mejoramiento de procesos de IG y DO en beneficio de los productores de la región.

Las opiniones y los conceptos expresados en este documento son responsabilidad de sus autores, por lo que no representan necesariamente la opinión del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) ni de las demás entidades participantes y colaboradoras del PROMECAFE.

Armando García González
Secretario Ejecutivo
PROMECAFE



Resumen Ejecutivo

Este informe presenta la Sistematización del Proyecto Indicaciones Geográficas para la Exportación de Agro alimentos identificado como Proyecto de Cooperación Técnica Regional No Reembolsable N° ATN/ME-10518-RG, Financiado por el FOMIN/BID y ejecutado por las instituciones cafetaleras de Guatemala (ANACAFE), El Salvador (PROCAFE) y Honduras (IHCAFE), miembros de PROMECAFE, y el IICA quien actúa como ejecutor del Proyecto.

El Objetivo del proyecto es “Contribuir a la mejora de la competitividad del sector agroalimentario centroamericano, a través del desarrollo de indicaciones geográficas (IGs) para la exportación”. Busca mejorar la competitividad de los caficultores de Centroamérica específicamente en Guatemala, El Salvador y Honduras a través de la implementación de Indicaciones Geográficas del café y que la experiencia pueda ser utilizada en otros Agro alimentos de la región. Fue diseñado para su ejecución en cuatro años con tres Componentes: I) Establecimiento y Fortalecimiento del Marco Institucional y Legal, II) Diseño e Implementación de la IG piloto y III) Sistematización y Promoción. El proyecto tuvo una primera ampliación de 18 meses que finalizó en abril de 2013, se dio una segunda ampliación de mayo de 2013 a octubre de 2014, sin recursos adicionales y con la finalidad de concluir el proceso en los países participantes y la liquidación del Proyecto.

Dentro de los logros, se inscribieron y protegieron legalmente la IG HWC en Honduras, la DO, Café Apaneca Ilamatepec en El Salvador y la DO, Café Acatenango en Guatemala, se desarrollaron importantes actividades, en El Salvador: consolidación del Órgano de Administración de la DO “Café Apaneca Ilamatepec”, Revisión y Publicación de las Normativas Técnicas, publicación de la Caracterización Organoléptica del Café con Denominación de Origen; en Guatemala: Consolidación de la “Asociación de Productores Denominación de Origen Café Acatenango” APDOCA que administrara la Denominación de Origen, elaboración de la Normativa Técnica para la Denominación de Origen para el ámbito nacional, Sistema de Trazabilidad, elaboración de la Planeación Estratégica y Plan de Promoción de la DO; en Honduras: consolidación de la Asociación ADOCORH quien administra la Indicación Geográfica Honduran Western Coffee “HWC”, Publicación y Socialización de la Normativa y Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica “HWC”, Sistemas de Trazabilidad para HWC, Sistema Contable y Administrativo para la Asociación ADOCORH, Actualización de la Caracterización de aspectos naturales y humanos de la Indicación Geográfica “HWC”, Promoción y divulgación interna de “HWC” en actividades de Coffee Fest, Tardes con Aroma de Café y Talleres de Barismo, publicaciones de Manual de Buenas Prácticas Agrícolas y Beneficiado de Café de la IG HWC, Normativa y Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica “HWC”, Documento histórico sobre el Café del Occidente Hondureño y elaboración del Plan Estratégico de Promoción y mercadeo de la IG

HWC, exportación de café con IG HWC; en Guatemala: elaboración de la Planeación Estratégica y Plan de Promoción de la DO, Café Acatenango y Sistema de Trazabilidad, a nivel regional se desarrollaron capacitaciones en aspectos técnicos, administrativos y legales relacionados con la Normativa de la DO/IG en coordinación con las entidades de Acreditación, los Registros de Propiedad Intelectual y los institutos de café de cada país, Sistematización de la Experiencia de implementación de las IG/DO del Proyecto con informes locales y uno integrado Regional, aprobación de los Organismos Legislativos de Guatemala, El Salvador y Honduras a enmiendas de la Legislación de Propiedad Intelectual/Industrial actualizándolas en concordancia con los requisitos de la legislación internacional y facilitar los procesos de reconocimiento de IG o DO locales, desarrollo y puesta en marcha de las Páginas WEB de las IG/DO del proyecto, lanzamiento Internacional y Participación de las Indicaciones Geográficas de l Proyecto: IG, HWC, DO, Apaneca Ilamatepec y DO, Café Acatenango para su lanzamiento internacional en la SCAA, 2013 en Boston Massachusetts, USA, del 11 al 14 de abril con una participación Regional con su propio Stand y Participación en la SCAE en Nice, Francia, Europa, en junio de 2013, también se realizaron Giras de Intercambio de Experiencias con la participación de los tres países, en Santa Rosa de Copan y la zona del Occidente de Honduras y en Acatenango, Chimaltenango, Guatemala, donde compartieron su experiencia en la implementación de su IG/DO, además de un acercamiento e intercambio entre productores miembros de iniciativas de cada Indicación Geográfica.

Con el objetivo de sistematizar y documentar la experiencia a nivel regional y en el ámbito de los proyectos pilotos a nivel nacional desarrollados en los países participantes; buscando una interpretación crítica y la identificación de lecciones aprendidas, el análisis de impactos, la comparación de los procesos desarrollados, y la definición de procedimientos y metodologías que permitan difundir las experiencias a otras áreas geográficas y a otros productos agroalimenticios que posean el perfil adecuado de acuerdo a esta experiencia, cada país elaboró su informe de Sistematización de la experiencia local y se elaboró un informe integrado de las experiencias de Apaneca Ilamatepec, Café Acatenango y HWC, estableciendo sus similitudes y diferencias, la ruta a seguir para la construcción de sus ventajas competitivas por la calidad y el origen y así otras iniciativas tengan mayor certeza en sus procesos de reconocimiento de las características de sus productos, reduciendo el tiempo y el costo de su Protección Legal.

De acuerdo al análisis realizado, se concluyó que las **similitudes** en el proceso de implementación de las IG/DO piloto del Proyecto fueron la mayoría alcanzando un 71%, mientras que el restante 29% lo constituyen las **diferencias** que principalmente fueron: en Honduras se logró la implementación de una herramienta específica para la Trazabilidad de la IG, HWC, en Guatemala quedó pendiente de reconocimiento internacional de la DO Café Acatenango, en El Salvador no se conformó una asociación con personalidad jurídica para representar a la DO Café Apaneca Ilamatepec.



I. Introducción

La producción de café es fundamental en la cultura de Centroamérica y el Caribe. Desde una perspectiva socioeconómica, el café es uno de los subsectores agrícolas más importantes en los países miembros del Programa Cooperativo Regional para el Desarrollo Tecnológico y la Modernización de la Caficultura (PROMECAFE): Guatemala, El Salvador, Honduras, Costa Rica, Panamá, República Dominicana y Jamaica. Los países que actualmente integran PROMECAFE generan más de una quinta parte de la producción mundial de café arábica de alta calidad.

Las instituciones cafetaleras públicas y privadas de la región están trabajando en la búsqueda de soluciones que permitan reducir la vulnerabilidad de los pequeños productores y mejorar la competitividad y sostenibilidad de la actividad cafetalera. Para ello, con el apoyo de la AECID se crearon las bases para reducir las debilidades y aprovechar las fortalezas del sector cafetalero regional, a través de la diferenciación del café por su origen, el Proyecto Indicaciones Geográficas para la Exportación de Agroalimentos, con financiamiento BID/FOMIN, fue el apoyo complementario para la implementación de las IG's y DO's en Centroamérica.

Centroamérica cuenta con muchos productos que poseen características especiales y que cuentan además con un mercado potencial que reconocería y premiaría esas cualidades, en tal sentido; la Indicación Geográfica -IG- y la Denominación de Origen -DO- constituyen un instrumento clave para posicionarlos en base a sus cualidades especiales y su origen, mejorando así la rentabilidad de los mismos. En la región de PROMECAFE y con el apoyo de AECID y el BID/FOMIN, esta es la primera experiencia de valorización de café de calidad a través de las IG's y DO's.

Este documento presenta de manera resumida, los pasos a seguir durante el proceso de implementación de una IG o DO, con el propósito de que sirvan para otros productos agroalimentarios Identificando las similitudes y diferencias observadas en los procesos de IG en las "IG's o DO's pilotos" y países del Proyecto con el fin de llegar a una armonización, analizar las razones de las similitudes y diferencias y recomendar directrices generales para la implementación de las IG's en otros productos agroalimenticios.

II. Antecedentes

El Proyecto Indicaciones Geográficas para la Exportación de Agroalimentos identificado ante el cooperante como Proyecto de Cooperación Técnica Regional No Reembolsable N° ATN/ME-10518-RG, Financiado por el Fondo Multilateral de Inversiones -FOMIN- del Banco

Interamericano de Desarrollo -BID- y ejecutado por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura -IICA- a través del Programa Cooperativo Regional para el Desarrollo Tecnológico de la Caficultura -PROMECAFE- con el apoyo de las instituciones cafetaleras socias: de Guatemala, Asociación Nacional del Café -ANACAFE-, de El Salvador, Fundación Salvadoreña para Investigaciones en Café -PROCAFE- y de Honduras, el Instituto Hondureño del Café -IHCAFE-, busca mejorar la competitividad de los caficultores de los países beneficiarios a través de la implementación de Indicaciones Geográficas del producto café y que la experiencia pueda ser utilizada en otros agroalimentos de la región.

El Proyecto fue diseñado para su ejecución en cuatro años, del 2007 al 2011 con tres Componentes: I) Establecimiento y Fortalecimiento del Marco Institucional y Legal, II) Diseño e Implementación de la IG piloto y III) Sistematización y Promoción. Para alcanzar el objetivo, el Banco otorgó dos periodos de extensión adicionales de 18 meses cada uno logrando su finalización en ejecución técnica de actividades en diciembre de 2013. El Objetivo principal es "Contribuir a la mejora de la competitividad del sector agroalimentario centroamericano, a través del desarrollo de indicaciones geográficas (IGs) para la exportación"

Además de apoyar en la implementación de las IG's y DO's piloto en los países participantes, contribuyó a través del desarrollo de las normativas para café y los pliegos de condiciones, a perfeccionar protocolos que establecen reglas de producción, transformación, trazabilidad y certificación de producto, que garantizan la calidad y el origen del café, convirtiéndose en ventajas competitivas que abren espacios para entrar a mercados de cafés especiales y así obtener aumento de precios para mejorar las condiciones de vida de los productores.

Es importante reconocer que el apoyo de la AECID a través del Proyecto Regional de Protección de la Calidad del Café Vinculado con su Origen, dejó sentadas las bases para la implementación de la Indicación Geográfica en Honduras, Honduran Western Coffee -HWC-, y las Denominaciones de Origen en El Salvador, Café Apaneca Ilamatepec y en Guatemala, Café Acatenango, las cuales se constituyeron en los proyectos piloto locales del Proyecto de Indicaciones Geográficas BID/FOMIN.

Del apoyo de AECID, se destacan logros importantes:

- Se crearon las bases con el fortalecimiento del recurso humano a través de la capacitación en IG y DO de unas 2000 personas, entre productores, actores de la cadena del café, técnicos de las Instituciones Cafetaleras y funcionarios de instituciones de gobierno relacionadas con el tema.
- Tres promociones de Diplomados en Denominación de Origen en el Centro de Formación de la AECID en la Antigua Guatemala.



- Ocho Denominaciones de Origen del café, en la región
- Redes Regionales de especialistas: Buenas Prácticas Agrícolas, Beneficiado de Café, Catadores, Expertos en Temas Legales;
- Siete Publicaciones: Denominaciones de Origen, Protocolo de Análisis de Calidad del Café, Guía de Buenas Prácticas Agrícolas para Café Protegidas bajo una IG o DO, Requerimientos mínimos para el Beneficiado de Café protegido bajo una IG o DO, Guía Técnica para el Beneficiado de Café con IG o DO; Investigación de Mercado en países de Europa para Café Centroamericano, Panamá y República Dominicana con Indicación Geográfica o Denominación de Origen; y Diagnóstico de las Legislaciones sobre Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de Centroamérica, Panamá y República Dominicana. Se equiparon los Laboratorios de Control de calidad de las instituciones cafetaleras ANACAFE, PROCAFE, CSC, IHCAFE, MIDA y CODOCAFE, y se apoyó en la acreditación internacional de cuatro laboratorios de control de calidad
- Elaboración de Normas de Producción de Café Oro verde y Normas de Café con DO/IG.

III. Propósitos del Documento

El desarrollo de este proyecto contribuyó considerablemente al fortalecimiento de las capacidades de los Productores y otros actores de la cadena productiva del café; se plantearon las interrogantes ¿Cómo fueron estas experiencias? ¿En qué condiciones se desarrollaron? ¿Qué éxito y que dificultades tuvieron? ¿Cómo podemos hacerlo mejor? Para contestar a estas preguntas fue necesario analizar qué es lo que los países, instituciones, organizaciones, proyectos u otros hicieron y están haciendo.

Se elaboró este documento que sistematiza la experiencia regional y nacional desarrollada por el proyecto en El Salvador, Guatemala y Honduras; buscando una interpretación crítica y la identificación de lecciones aprendidas, el análisis de impactos, la comparación de los procesos desarrollados, y la definición de procedimientos y metodologías que permitan difundir las experiencias a otras áreas geográficas y a otros productos agroalimenticios que posean el perfil adecuado de acuerdo a esta experiencia, estableciendo similitudes y diferencias, la ruta a seguir para la construcción de sus ventajas competitivas por la calidad y el origen.

Con el objetivo de sistematizar la experiencia a nivel regional y en el ámbito de los proyectos pilotos a nivel nacional desarrollados en El Salvador, Guatemala y Honduras; buscando una interpretación crítica y la identificación de lecciones aprendidas, el análisis de impactos, la comparación de los procesos desarrollados, y la definición de procedimientos y metodologías que permitan difundir las experiencias a otras áreas geográficas y a otros productos agroalimenticios

que posean el perfil adecuado de acuerdo a esta experiencia, cada país elaboro su informe de Sistematización de la experiencia local y se elaboró un informe integrado de las experiencias de Apaneca Ilamatepec, Café Acatenango y HWC, estableciendo sus similitudes y diferencias, la ruta a seguir para la construcción de sus ventajas competitivas por la calidad y el origen y así otras iniciativas tengan mayor certeza en sus procesos de reconocimiento de las características de sus productos, reduciendo el tiempo y el costo de su Protección Legal.

La sistematización de la experiencia del Proyecto permite poner a disposición de otros productores, zonas de producción y productos agroalimenticios, la ruta a seguir para la construcción de sus ventajas competitivas por la calidad y el origen y así tengan mayor certeza en sus procesos de reconocimiento de las características de sus productos, reduciendo el tiempo y el costo de su Protección Legal.

IV. Objetivo

Sistematizar y documentar la experiencia a nivel regional y en el ámbito de los proyectos pilotos a nivel nacional desarrollados en El Salvador, Guatemala y Honduras; buscando una interpretación crítica y la identificación de lecciones aprendidas, el análisis de impactos, la comparación de los procesos desarrollados, y la definición de procedimientos y metodologías que permitan disseminar las experiencias a otras áreas geográficas y a otros productos agroalimentarios.

V. Marco Conceptual

5.1. Principales interrogantes de un Proceso de Sistematización

¿Qué es la Sistematización? UNA FORMA DE APRENDER DE NUESTRA EXPERIENCIA
La sistematización se caracteriza por ser un proceso de auto reflexión, donde los mismos actores locales, identifican las grandes lecciones, en un marco de enseñanza aprendizaje. De manera que la sistematización, busca movilizar una masa crítica de actores locales capaces de leer su propia experiencia y producir nuevos conocimientos.

¿Qué entendemos como Sistematización?
ES UN PROCESO DE REFLEXIÓN MEDIANTE EL CUAL LOS GRUPOS LOCALES SE APROPIAN Y CAPITALIZAN SU EXPERIENCIA.

- La revalorización y apropiación de la experiencia



- La producción de nuevos conocimientos
- Visibilizar experiencias y nuevos referentes locales

Las experiencias en DO e IG constituyen un elemento nuevo y esencial, dentro de la práctica productiva, económica y social que requiere de sistematización, de manera que se puedan determinar las estrategias y métodos de trabajo más adecuados y efectivos.

En un proceso de sistematización se utilizan diferentes técnicas de investigación, entre ellas la descripción, el análisis de situación y la evaluación, todas ellas suelen formar parte de la sistematización, pues se constituyen en un análisis a profundidad de lo que hemos hecho o lo que estamos haciendo. De igual manera la Sistematización, utiliza una combinación de procedimientos o técnicas investigativas como las siguientes:

- Entrevistas a personas claves (valorar los testimonios vivenciales).
- Entrevistas a grupos (talleres, seminarios), apreciando los puntos de vista de unos y otros.
- Investigación documental.
- Recopilación y ordenamiento de datos secundarios.

¿Para qué sirve sistematizar? PARA MEJORAR LO QUE HACEMOS

Los procesos de sistematización nos permiten:

- Comprender mejor el fundamento de lo que hacemos para capitalizar lo bueno que hemos logrado y mejorar acciones futuras.
- Al reflexionar, analizar y documentar con cierta rigurosidad las prácticas locales, estamos produciendo nuevos conocimientos surgidos desde la práctica social y económica concreta de los actores locales.
- Los nuevos conocimientos implican el surgimiento de nuevos referentes locales sobre temas urgentes para el desarrollo territorial.
- Estos nuevos conocimientos y referentes locales, constituyen un elemento fundamental para acortar la curva de aprendizaje, contribuyendo de esa manera a la multiplicación de buenas prácticas y a la generalización de metodologías.
- La revalorización de la práctica, de los logros y la mejor comprensión de lo que hacen, le permite a las organizaciones locales crecer en la autoestima en las personas (hombres y mujeres) actoras de la realidad social, muchas veces invisibilizadas.
- La trascendencia de cultivar y reforzar las propias capacidades de los actores y actrices locales para la acción-reflexión, lo cual conduce a la transformación.

¿Quiénes deben sistematizar? LOS PROPIOS ACTORES INVOLUCRADOS

Quienes mejor pueden realizar la sistematización son las propias personas que se encuentran

involucradas en la práctica social (proyecto o experiencia) que se está analizando. Ellas son las más indicadas para realizar la sistematización por una doble razón: de una parte son quienes mejor conocen las acciones o procesos que se llevaron a cabo, y por otra parte, serán éstas las mismas personas que participarán en la ejecución de las conclusiones (lecciones aprendidas) que se deriven de la sistematización realizada.

En la lógica del proceso de Sistematización, el personal experto de PROMECAFE, las entidades de café socias ANACAFE, PROCAFE e IHCAFE jugaron un rol de asesora, de apoyo metodológico, y de facilitación de la sistematización realizada principalmente por los actores locales (líderes y equipo técnico).

¿Qué se Sistematiza? LA EXPERIENCIA VIVIDA

El proceso de sistematización se enfoca a la identificación y documentación de las principales lecciones y aportes del programa, los cuales incidieron en el mejoramiento de la rentabilidad de la actividad productiva, empresarial y comercial, mediante la diferenciación del café por su calidad y origen. De igual manera se documentaron las metodologías de trabajo utilizadas en la implementación de las DO's e IG's.

Para ello se definieron dos ejes importantes del proceso de sistematización, que constituyeron los principales aportes del proyecto:

1. Formas exitosas de Integración de la Cadena Productiva, basado en el desarrollo de un proceso de aprendizaje con la participación de actores y organizaciones locales.
2. Metodologías Validadas en la implementación de DO/IG. como instrumentos para mejorar la rentabilidad productiva y el aumento de los ingresos de los grupos y familias vinculadas a la producción de café en los países de intervención del proyecto.

¿Qué buscamos? A NIVEL DE ORGANIZACIÓN REGIONAL, NACIONAL Y LOCAL

- El rol de las organizaciones y actores locales y nacionales en la ejecución efectiva del programa y el proceso de implementación de las DO's e IG's.
- La participación de los actores en las modificaciones o nuevas leyes, regulaciones o normas que incorporaron las IG o DO.
- La estrategia del programa, modelo de intervención y programa de asistencia técnica y acompañamiento.

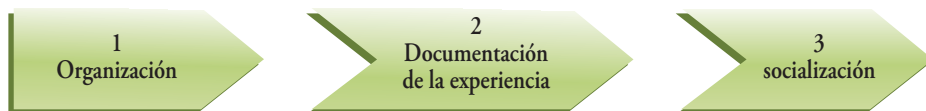


5.2. Lógica y contenido del Proceso de Sistematización

El contexto de la experiencia y Marco conceptual	Reconstrucción de la experiencia	Análisis de resultados y Lecciones Aprendidas
<ul style="list-style-type: none"> • Las condiciones iniciales en medio de las cuales arrancó la experiencia. • Justificación del programa Que cosas quería ayudar a resolver. • Los cambios propuestos por nuestra experiencia. • Enfoque de trabajo para la implementación del proyecto 	<ul style="list-style-type: none"> • Principales actividades realizadas. • Estrategia de intervención utilizada • Nivel de participación de comunidades, organizaciones, autoridades del Gobierno • Metodologías DO's e IG's • Los principales problemas enfrentados para ejecutar las actividades. • Reconstrucción Histórica 	<ul style="list-style-type: none"> • Considerando el contexto y los resultados, analizar la pertinencia y eficacia de los objetivos, y los métodos aplicados en las actividades del proyecto. • Documentación de la metodología DO's e IG's • Aportes del programa a procesos de rentabilidad productiva, empresarial y comercial • Lecciones más importantes derivadas de la ejecución de las actividades del proyecto.

5.3. Etapas de la Sistematización

El proceso de sistematización se desarrolla en tres etapas importantes.



1. **Organización:** Este momento contempla la elaboración del plan de trabajo y la preparación de la propuesta metodológica del proceso de sistematización, así como la coordinación, montaje y logística de las actividades contempladas en el cronograma de trabajo.
2. **Documentación de la Experiencia:** Este momento tiene como finalidad ejecutar una serie de actividades dirigidas a la obtención de la información medular de la sistematización por medio de varias fuentes: i) revisiones bibliográficas, ii) talleres, entrevistas, visitas de campo, análisis de la información obtenida, productos finales de las consultorías y sus conclusiones. iii) De igual manera se prevé la realización de un taller de capacitación dirigido hacia los equipos técnicos y líderes sobre la metodología del proceso de sistematización.

En fundamental analizar detenidamente el camino recorrido por el proyecto o experiencia que estamos sistematizando. Esto equivale a señalar los hitos o hechos más relevantes que se han producido (positivos y negativos) y describir por qué eso ha ocurrido de esa forma, qué coyuntura se presentó en ese momento, quiénes intervinieron, qué decisiones se tomaron; es decir, analizar todo aquello que incidió para que las cosas caminaran de ese modo y valorar si ese era el modo trazado o no.

3. **Socialización:** Los tres principales productos de la consultaría (lecciones aprendidas, análisis comparativo entre los países y metodologías). Se prevén momentos de consulta y de validación técnica de estos productos. Las diferentes actividades planteadas durante el proceso de la sistematización, promueven un espacio para el análisis reflexivo y respetuoso, donde se enfrenten las distintas opiniones, procurando llegar a consensos que favorezcan el desarrollo de la organización como un todo, logrando de esta manera la compenetración de los participantes sobre las principales conclusiones y aprendizajes.

5.4. Proceso de Sistematización de la experiencia

El proceso de Sistematización de esta experiencia pretende dar a conocer los principales logros, aprendizajes, así como las diferentes dimensiones económicas, culturales, sociales del proceso de implementación de iniciativas sobre DO's IG's en Centroamérica. De igual manera busca destacar la importancia que éstas tienen como instrumento jurídico para proteger y revalorar el potencial histórico, cultural y comercial de muchos productos centroamericanos, contribuyendo a fortalecer cadenas productivas en aras de potenciar comercialmente un producto, mejorando su competitividad para que puedan acceder a mercados más rentables.

5.5. Metodología del proceso

El planteamiento original, el Proyecto se centra en tres pilares principales: 1. El Marco Legal, 2. La implementación de la IG o DO y 3. Promoción y Sistematización.

1. **El Marco Legal (Componente I):** al inicio del Proyecto ya existía un marco regulatorio en materia de Propiedad intelectual en los países beneficiarios, el cual fue objeto de un análisis por parte del Proyecto Regional de Protección de la calidad del Café Vinculado a su Origen, apoyado por AECID. El especialista Richard Peralta Decamps, realizó un análisis de las legislaciones nacionales que dio como resultado el Documento "Diagnóstico de las Legislaciones sobre Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de Centroamérica, Panamá y República Dominicana". Este documento destaca un nivel de heterogeneidad entre los diversos marcos normativos nacionales y la necesidad de actualizarlos acorde a las exigencias de la legislación del mercado meta (Comunidad europea), dentro del marco del Acuerdo de Asociación -ADA- de Centroamérica con Europa, se creó un movimiento que involucró a los Institutos de Café, Ministerios de Economía y entidades relacionadas con la protección de la Propiedad Industrial/Intelectual, dando como resultado la actualización de las leyes nacionales de Propiedad Intelectual, proceso que culminó con la publicación de los distintos Acuerdos Legislativos en el año 2013 en El Salvador, Guatemala y Honduras. Dentro de esta etapa se desarrolló una serie de seminarios, capacitaciones y actividades de sensibilización a nivel Regional y nacional.
2. **La Implementación de la IG o DO (Componente II):** Por ser una experiencia nueva en el área, se inició realizando actividades de sensibilización y capacitación a los miembros de la cadena



productiva del café de la región, desarrollándose actividades de capacitación, seminarios y diplomados en materia de propiedad intelectual, revisando su conceptualización, origen y los requisitos a cumplir conforme a los requerimientos internacionales para IG's y DO's principalmente de la legislación europea, se formó: i) La Red de Especialistas en Denominación de Origen que dio como resultado el Documento "Denominaciones de Origen", elaborado por especialistas españoles Ramon Fisac Pedrajas y Antonio Moscoso Sánchez; dicho documento lleva de la mano a aquellos interesados en saber del mundo de las IG's o DO's. Como producto del conocimiento del proceso para implementar una IG/DO y para fortalecerlo se crearon ii), la Red de Catadores que elaboró el documento "Protocolo de Análisis de Calidad del Café" año 2010; iii) la Red de Buenas Prácticas Agrícolas que elaboró el Documento "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas para fincas de café protegidas bajo una Indicación Geográfica o Denominación de Origen" año 2010 y iv) la Red de Técnicos en Beneficiado de Café que elaboró los documentos "Requerimientos mínimos para el beneficiado de café protegido bajo una Indicación Geográfica o Denominación de Origen" y la "Guía técnica para el beneficiado de café protegido bajo una Indicación Geográfica o Denominación de Origen". Todas las publicaciones sirvieron de base para las caracterizaciones y elaboración de normativas y pliegos de condiciones para las IG/DO piloto, adaptándolas a los aspectos específicos de la producción, transformación y comercialización en cada país, los institutos de café realizaron un proceso de identificación de zonas potenciales para IG o DO, seleccionando en El Salvador a la DO "Café Apaneca Ilimatepec", en Guatemala la DO "Café Acatenango" y en Honduras la IG "Honduran Western Coffee's" -HWC-, cumpliendo con los requisitos de la legislación nacional y europea se delimitaron geográficamente las zonas a proteger las cuales se caracterizaron generando varios documentos técnicos y científicos que sirvieron de soporte ante los registros de Propiedad Intelectual/Industrial y de base para la redacción de los Pliegos de Condiciones logrando su reconocimiento y protección legal en sus países.

Para cumplir con los requisitos de la legislación europea fue necesaria la creación de un Sistema de Gestión de Calidad que incluyó los procesos de acreditación de los Organismos de Inspección, Certificación y Laboratorios de Catación con base en Normas ISO, se apoyó la formación de Asociaciones de productores con el objeto de que representaran legalmente a las IG/DO, logrando la inscripción en Guatemala de la "Asociación de Productores Denominación de Origen Café Acatenango" -APDOCA- y en Honduras la "Asociación Cafés del Occidente Hondureño" -ADOCORH- en El Salvador de acuerdo a la legislación interna no fue necesario su creación, todas las asociaciones se convirtieron en el Órgano de Administración de la IG/DO y contaron con el fortalecimiento de sus capacidades a través de consultorías y capacitaciones en temas de Organización, Legales, Administrativos, Financieros, de Promoción y Mercadeo. Durante el proceso se realizaron alianzas estratégicas con instituciones relacionadas con la protección de Propiedad Intelectual, de Acreditación, de Normalización y los Registros de Propiedad Intelectual.

3. **Promoción y Sistematización (Componente III):** Para incursionar en los mercados de cafés especiales de Europa, en el año 2010 se realizó el estudio "Investigación de Mercado para Café

Centroamericano, Panamá y República Dominicana con Indicación Geográfica o Denominación de Origen" por la fundación ETEA para el Desarrollo y la Cooperación, en Alemania, España e Italia, también se realizó el lanzamiento de las IG/DO piloto del Proyecto durante su participación en la Feria de Cafés Especiales de la Asociación Americana de Cafés Especiales -SCAA- en Boston, Massachusetts, USA y en la Feria de Cafés Especiales de Europa -SCAE- en Nice, Francia en 2013. Se elaboraron páginas web y se atendió delegaciones de compradores internacionales, interesados en el café con D.O

5.6. Contexto de la caficultura en la región

La Caficultura de los países centroamericanos y el Caribe, además de ser una tradición y herencia cultural, tiene una significativa importancia económica y social. La importancia de esta actividad se ve reflejada por la población activa que emplea y el porcentaje del producto interno bruto que representa. Es por ello que las instituciones cafetaleras de la región vienen trabajando en la búsqueda de soluciones que permitan reducir la vulnerabilidad de los productores, mejorando su competitividad y sostenibilidad.

La participación de Centroamérica en la oferta global de café es de 12%. La región exporta cerca del 90% de su producción¹, generando considerables ingresos a las economías nacionales y sobre todo al sector rural.

La industria del café se ve afectada por grandes oscilaciones en el precio del mercado internacional. Estas oscilaciones de precios, afecta a las expectativas de los productores, la respuesta de la producción en los distintos países y el consumo de café en los grandes mercados; también trae consecuencias de largo alcance en la economía rural y el desarrollo comunitario de los países productores.

La producción total de los países de Centroamérica es afectada por esta oscilación de precios; de acuerdo a la Organización Internacional del Café (OIC) la producción total del año de cosecha 2012/2013 respecto del año 2011/2012 cayó en un 14.7%, al pasar de cerca de 20.3 millones de sacos a un estimado de 17.3 millones de sacos². El impacto de la roya de la hoja del café representará una pérdida total de menos de 3 millones de sacos, y no tendrá un impacto significativo en la producción, ni en el consumo mundial. Sin embargo, los movimientos a la baja en el precio de mercado tienen un efecto mayor en las economías rurales de nuestros países.

¹ Flores, Margarita et al, CEPAL, Centroamérica: El impacto de la caída de los precios del café, Serie Estudios y Perspectivas - Sede Subregional de la CEPAL en México. No. 9. México DF, 2002, página 20.

² Organización Internacional del Café (OIC). Reporte Mensual. Septiembre 2013.



Existen grandes y numerosos desafíos que hay que superar para mantener y recuperar la capacidad de producción y la productividad del café, entre otros: el envejecimiento de las plantaciones, en consecuencia baja productividad y menores ingresos, el deficiente manejo y la baja atención del cultivo, los bajos precios del café al productor, el incremento de los precios de los insumos y de la mano de obra y un porcentaje importante del área plantada con variedades de baja productividad, y eventos climáticos adversos. También se observa una importante reducción del área de plantaciones de café, estimada entre un 20% a 30%, debido al cambio de uso del suelo (desarrollo urbano, industrial, otras actividades agropecuarias) y problemas por enfermedades y plagas como ataques de roya, broca del fruto, nematodos y ojo de gallo, entre otros.

5.7. Justificación de una Propuesta DO/IG en Centroamérica

Aunque en el nivel de las compras de cafés especiales de USA y UE no se proyectan cambios significativos, sí hay una tendencia creciente a la preferencia por cafés finos de especialidad, tipo gourmet, en cuyas mezclas predominan las variedades de lavados suaves, en las que Centroamérica tiene ventajas competitivas, en este escenario, se impone una acción concertada de los actores de la cadena agroindustrial del café con una perspectiva de modernización, competitividad y sustentabilidad.

Más allá de las medidas inmediatas de rescate del sector, los productores reconocieron las ventajas comparativas del café centroamericano y las oportunidades en el mercado por diferenciación del producto, tanto por calidad como por factores sociales y/o ambientales (orgánico, comercio justo, sostenible, etc). En Guatemala, por ejemplo, se comenzó a promover una sola marca nacional denominada "Guatemalan Coffee's®" dentro de la cual existen otras marcas de zonas identificadas como cafés de especialidad. Esta diferenciación orientada a mejorar la competitividad del café de la región o de los países en particular, ha sido buscada a partir de factores básicos como suelos y climas aptos, calidad de mano de obra y tradición de producción, además de infraestructura, investigación, desarrollo tecnológico, capacitación y gestión empresarial.

Tomando en cuenta las tendencias del mercado (café de calidad, precios bajos y cafés especiales) surge la iniciativa de las Denominaciones de Origen (DO) y las Indicaciones de Origen Geográfico (IOG). La creciente demanda de cafés especiales ofrece la oportunidad de una sinergia mutuamente beneficiosa entre la producción del café de calidad, cuya demanda se espera crezca a un ritmo anual de 20%, el mejoramiento de la calidad de la vida y la conservación ambiental.

5.8. Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen; Origen y Conceptos

Las DO nacieron en el sector vitivinícola de Francia a inicios del siglo XX para proteger al

productor de vino auténtico, de la competencia de vinos adulterados y artificiales baratos. Por lo tanto para mantener la calidad del producto y proteger al consumidor estas se han convertido en la actualidad en una estrategia de diferenciación y valor agregado de productos alimenticios a nivel internacional.

Según la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), "el hecho que un signo desempeñe la función de IG depende de la legislación nacional". Europa, por ejemplo, ha creado un signo específico que se apega a la definición de la IG. Se trata de la Indicación Geográfica Protegida (IGP). Este signo coexiste con el signo de la Denominación de Origen Protegida (DOP) el cual se apega a la definición del Arreglo de Lisboa. Sin embargo, otras modalidades de registrar IG pueden existir. En Estados Unidos, una marca de certificación puede funcionar como IG. El queso Roquefort, por ejemplo, el cual está registrado en Francia como DO, está registrado en Estados Unidos como marca de certificación.

Al igual que las marcas, las Indicaciones Geográficas (IG) forman parte de las características que permiten diferenciar productos en el mercado. Las IG también son parte de la propiedad intelectual, permitiendo la protección de los nombres geográficos. Las IG están definidas en varios acuerdos internacionales y en algunas de las legislaciones nacionales de propiedad intelectual en América Central. El artículo 22.1 del acuerdo de la Organización Mundial del Comercio (OMC) sobre los Aspectos de la Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC), que entró en vigor en 1995, define las IG como indicaciones que identifican "...un producto como originario del territorio de un miembro o de una región o localidad de ese territorio; cuando determinada calidad, reputación u otra característica del producto sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico." Por lo tanto, la IG es más que una simple mención de la procedencia de un producto, ya que refleja la reputación, una calidad o una característica del producto que deriva del origen geográfico, calificando así su procedencia y no solamente identificándola.

Dentro de las IG, existe un caso especial que es la Denominación de Origen (DO). Según el artículo 2 del Arreglo de Lisboa, relativo a la Protección de las DO y su Registro Internacional (1958), se entiende por DO "...la denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad que sirva para designar un producto originario del mismo y cuya calidad o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos." La DO es por lo tanto una IG exigente ya que el origen, en este caso, debe explicar fuertemente la totalidad de la calidad o las características del producto y no solamente una calidad o una característica como se menciona en la definición de la IG. Por



ejemplo, el “café oro” que se procesa totalmente en una región podría registrarse fácilmente como una DO, ya que todas las características de este producto derivan de su medio geográfico.

Independientemente del tipo de signo disponible o alcanzable para registrar una IG, su elaboración se basará siempre sobre una “construcción territorial” y por lo mismo colectiva de la calidad de un producto. El establecimiento de una IG debe realizarse a través de un proceso colectivo, participativo y de concertación entre los actores del sector privado involucrados en la cadena de productos y comercialización del producto en cuestión, como también a través de un trabajo de coordinación público-privada para los aspectos institucionales y legales en materia de control y protección de la IG.

Las condiciones mínimas para iniciar un proceso de reconocimiento de IG es tener un producto con un mercado, un grupo de solicitantes (los actores de la cadena), un marco legal que proteja la IG, e instituciones preparadas para prestar servicios en este campo. En América Central, hay varios casos donde estas condiciones están dadas, aunque todavía se debe trabajar sobre el marco legal e institucional de ciertos países. Una vez que estas condiciones están dadas, para poder cumplir con los requisitos de una IG, se debe conformar el Pliego de Condiciones para lo que se requiere normalmente: (i) definir el nombre de la región y el producto que se quieren proteger; (ii) tener la descripción del producto, sus características físicas, químicas, microbiológicas, y organolépticas; (iii) la delimitación del área geográfica protegida por el nombre; (iv) la normativa de producción del producto; (v) los factores que acrediten el vínculo entre el origen y el producto; (vi) las estructuras de control; (vii) los elementos del etiquetado; y (viii) otros requisitos según las diferentes disposiciones nacionales.

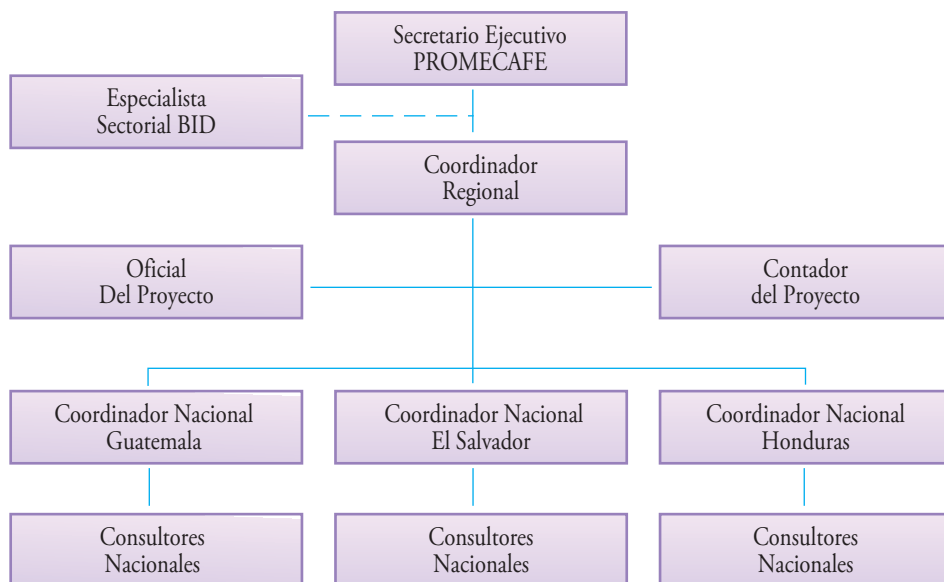
VI. Propuesta del Proyecto

6.1. Organismo Ejecutor y Beneficiario

El Proyecto Regional Centroamericano "Indicaciones Geográficas para la exportación de Alimentos", se ejecuta por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura - IICA- a través del Programa Cooperativo Regional para el Desarrollo Tecnológico y Modernización de la Caficultura -PROMECAFE-³. Es una red de investigación y cooperación, formado por las instituciones de café de Guatemala, El Salvador, Honduras, Costa Rica, Panamá, República Dominicana y Jamaica, ha contribuido a mejorar y modernizar la caficultura de estos países, a través de un trabajo cooperativo, participativo, realizando acciones coordinadas dentro de alianzas estratégicas y ejecutando proyectos específicos.

El Proyecto fue diseñado para operar con una Unidad de Coordinación Técnica, UCT, según organigrama propuesto:

Organización según planteamiento del Proyecto IG



6.2. Financiamiento, Banco Interamericano de Desarrollo -BID- a través del Fondo Multilateral de Inversiones -FOMIN- y aporte local del Ejecutor⁴

Modalidad	No reembolsable US\$	
FOMIN	1,530,000	70%
Ejecutor	670,000	30%
Total	2,200,000	100%

³ BID/FOMIN, Memorando de Donantes, Regional: El Salvador, Guatemala y Honduras, Indicaciones Geográficas para la Exportación de Agroalimentos (RG-M1087), 10 de julio de 2007, página 1.

⁴ BID/FOMIN, Memorando de Donantes, Regional: El Salvador, Guatemala y Honduras, Indicaciones Geográficas para la Exportación de Agroalimentos (RG-M1087), 10 de julio de 2007, página 1.



6.3. Matriz del Proyecto (Marco Lógico)⁵

Proyecto: “Indicaciones Geográficas para la Exportación de Agroalimentos”	
Fin	Contribuir a la mejora de la competitividad del sector agroalimentario Centroamericano a través del desarrollo de Indicación Geográfica (IG)
Propósito	Desarrollar esquemas de Indicación Geográfica (IG) para el café, que sirvan de base para la aplicación a otros productos agroalimentarios y en otros países de la región.
Componentes	Actividades
Componente I: Establecimiento y fortalecimiento del marco institucional y legal.	1.1 Analizar las políticas de estado, Leyes y Reglamentos sobre el registro, la protección de IG y normativas complementarias
	1.2 Desarrollar un seminario regional sobre el marco legal y organización instituciones en temas legales de IG.
	1.3 Elaborar y validar propuestas sobre los marcos regulatorios.
	1.4 Estructurar y ejecutar un programa de capacitación y mantener una red de instituciones en temas legales de IG.
Componente II: Diseño e Implementación de IG Piloto	2.1 Analizar las zonas potenciales y seleccionar los casos de IG piloto.
	2.2 Hacer una caracterización de los productos de las zonas piloto y analizar los factores que la afectan.
	2.3 Proponer y validar la delimitación de las zonas piloto.
	2.4 Caracterizar los sistemas de trazabilidad existentes y desarrollar herramientas.
	2.5 Elaborar las normativas de producción de café oro.
	2.6 Elaborar los pliegos de condiciones y las solicitudes de IG pilotos y gestionar su registro nacional y eventualmente internacional.
	2.7 Conformar y/o fortalecer asociaciones de protección a órganos de gestión y promoción de las IG de café de las zonas piloto
Componente III: Sistematización y Promoción	3.1 Sistematizar la experiencia sobre el establecimiento de IGs.
	3.2 Promover y divulgar las buenas prácticas en IG.
	3.3 Desarrollar vínculos con los mercados potenciales para cafés con IG e identificación de promotores y compradores interesados

6.4. Beneficiarios

Los beneficiarios directos del Proyecto son todos los productores de café que forman parte de las regiones de IG piloto y comunidades de las zonas involucradas en los países seleccionados, los institutos de café que participaron en el Proyecto, a los cuales se añaden los actores de las cadenas locales de procesamiento y comercialización. Gracias a una nueva Indicación Geográfica, el conjunto de actores se beneficiarán del reconocimiento de los productos, que permitirá reforzar la fama de los cafés procedentes de esta zona, según criterios reconocidos; esta fama se extenderá de los mercados locales a los mercados internacionales⁶.

⁵ BID/FOMIN, Memorando de Donantes, Regional: El Salvador, Guatemala y Honduras, Indicaciones Geográficas para la Exportación de Agroalimentos (RG-M1087), 10 de julio de 2007, Anexo I.

⁶ BID/FOMIN, Memorando de Donantes, Regional: El Salvador, Guatemala y Honduras, Indicaciones Geográficas para la Exportación de Agroalimentos (RG-M1087), 10 de julio de 2007, página 1.

VII. Implementación en los Países

El proyecto se implementó de manera relativamente homogénea en todos los países. Con algunas variantes en Guatemala donde el proceso de sensibilización tomó un poco más de tiempo, lograron la legalización de su DO al final del proceso. En el caso de Honduras decidieron por la opción de Marca Colectiva IG, desarrollándose el proceso al mismo ritmo que El Salvador, quienes fueron los primeros en legalizar su DO.

7.1. Estrategia de Intervención

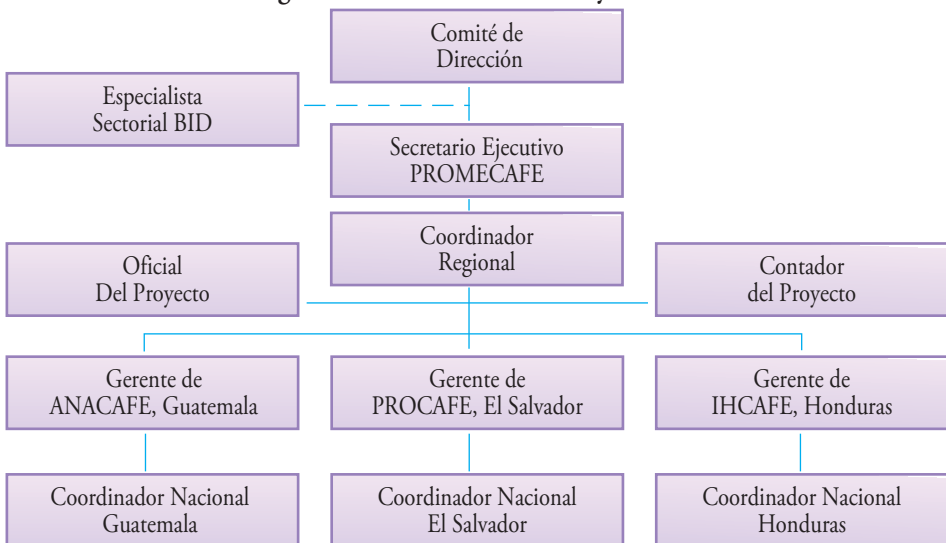
7.1.1. Implementación a través de instituciones Nacionales

El proyecto se planteó como principal estrategia la ejecución a través de las instituciones nacionales de caficultura, miembros de PROMECAFE. (ANACAFE en Guatemala, IHCAFE en Honduras, PROCAFE en El Salvador).

Se formó un Comité de Dirección del Proyecto, integrado por los Gerentes representantes de las Instituciones Cafetaleras participantes, quienes acompañaron el proceso y contribuyeron a definir líneas estratégicas regionales en materia de IG/DO y mantener una visión holística del proyecto en el ámbito regional conociendo las realidades en el ámbito nacional.

El organigrama original propuesto para el proyecto en la operatividad real funcionó según el siguiente organigrama:

Organización Funcional del Proyecto IG





7.2. Procedimiento de Selección de Zonas Piloto

7.2.1. Identificación de la línea de base existente

• Regionalización:

Cada país contaba con una regionalización de sus cafés, realizadas con criterios muy similares, entre los que se encuentran factores climáticos, altitud, variedades sembradas y perfiles de taza entre otros.

• Identificación Geográfica:

Existía una identificación geográfica realizada con criterios técnicos, pero sin tomar en cuenta factores ya con el criterio de identificar IG's o DO's.

• Información de origen: trazabilidad/ transparencia

Los tres países beneficiarios del Proyecto llevan información relacionada con el origen de sus cafés, cumpliendo con el requisito de certificación del origen de la OIC, como parte del procedimiento de exportación.

7.2.2. Selección de Zonas Piloto con criterios de IG's o DO's

1. Requisitos de procedimiento

- a) Un producto agroalimenticio identificado con el perfil para ser una IG o DO.
- b) Organización legal que represente a los productores de la región.
- c) Manifestación de interés en constituirse como una IG o DO.
- d) Que exista un nivel mínimo de Reglamentación.
 - Producción
 - Empaque
 - Transformación
 - Almacenamiento
 - Comercialización
- e) Mecanismos de control establecidos
- f) Entidad reguladora

2. Requisitos técnicos⁷

- a) Pliego de Condiciones.
- b) El nombre del producto agrícola o alimenticio, con la DO e IG.
- c) La descripción del producto agrícola o alimenticio, las principales características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas.
- d) La delimitación de la zona geográfica.
- e) Los elementos que prueben que el producto agrícola o alimenticio es originario de la zona geográfica delimitada/Trazabilidad.

⁷ Reglamento (CE) No. 510/2006, del Consejo de la Unión Europea, 2006.

- f) Los elementos que prueben que el producto agrícola o alimenticio es originario de la zona geográfica delimitada/Sistema de información geográfica SIG.
- g) La descripción del método de obtención del producto agrícola o alimenticio/Proceso de beneficiado húmedo y seco.
- h) Información sobre el envasado.
- i) Vinculo entre la calidad o las características del producto agrícola o alimenticio y el medio geográfico.
- j) El nombre y la dirección de las autoridades u organismos encargados de verificar el cumplimiento de lo indicado en el pliego de condiciones y sus funciones específicas (normativa de uso de la IG/DO).
- k) Cualquier norma específica de etiquetado para el producto agrícola o alimenticio en cuestión.
- l) Los posibles requisitos que deban cumplirse en virtud de disposiciones comunitarias o nacionales.
- m) Verificación y cumplimiento del pliego de condiciones/una o varias autoridades públicas designadas por el tercer país.
- n) Verificación y cumplimiento del pliego de condiciones/una o varios organismos certificadores de productos. (Unidad de verificación)
- o) Los organismos de certificación deberán cumplir con la Guía ISO/065 a partir del 01-05-2010.
- p) Además de los requisitos anteriormente descritos deberán cumplirse los que estipule la legislación local en materia de DO/IG en cada país.

7.3. Movilización del conocimiento sobre DO/IG a nivel regional y nacional

Se realizó un proceso intensivo de sensibilización y formación en DO/IG a través de reuniones de socialización, talleres, cursos, diplomados, intercambios, etc.. Esto fue desarrollado a través de las redes regionales de PROMECAFE: IG/DO, Buenas Prácticas Agrícolas, Beneficiado de Café, de Catadores y de Expertos en Temas Legales, además con el apoyo de los institutos de café y consultores independientes contratados con fondos del Proyecto, la elaboración de documentos de soporte para la caracterización y vinculación, así como la elaboración de los pliegos de condiciones que se convierten en documentos del dominio público en temas legales, entre otros estudios y diagnósticos.

7.4. Alianzas con actores públicos y privados para colocar el tema DO/IG en todas las agendas nacionales, sectoriales y gremiales

Las comisiones de personal técnico, productores y consultores organizadas por los institutos de café como apoyo a la implementación de las IG/DO, dentro su accionar en la caracterización y la elaboración de normativas para el café, se abocaron a las entidades de los Ministerios de Economía, Registros de la Propiedad Intelectual/Industrial y las entidades encargadas del Registro de Normas y Acreditación de Laboratorios, Organismos de Verificación y Certificación de producto y Registros de entidades no lucrativas en sus países, con las cuales se celebraron

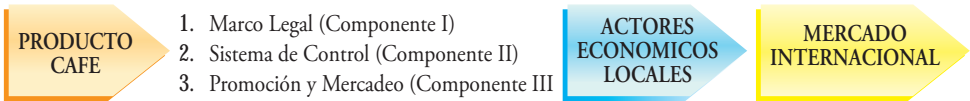


producto y Registros de entidades no lucrativas en sus países, con las cuales se celebraron formales con algunas de ellas.

7.5. Articulación de actores de la cadena del café

Como producto del trabajo de los Comités informales que iniciaron la implementación de las IG/DO se integraron productores de diversas organizaciones civiles, Cooperativas e independientes, así como los beneficiadores y exportadores locales, estos actores en la actualidad son los integrantes de los Órganos de Administración y están liderando las IG/DO pro tegidas en sus países.

7.6. El Proyecto trabajó desarrollando los 3 pilares definidos en la conformación de las DO/IG, mostrado en el siguiente diagrama



7.7. Etapas del proceso

Etapas	Objetivos	Acciones	Resultados
2006-2009 Sensibilización, Capacitación, y selección de zonas pílogo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar tema IG/DO en la agenda del sector cafetalero o. 2. Fortalecer capacidades locales e institucionales. 3. Seleccionar 3 zonas piloto, una por país. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificación de zonas piloto. 2. Revisión marco Jurídico institucional. 3. Capacitación. 4. Sensibilización. 	1. La IG/DO es incorporada como parte de la estrategia de diferenciación de café en ANACAFE, PROCAFE, IHCAFE.
2010 Diseño Legalización DO/IG Sistemas de Calidad	<ol style="list-style-type: none"> 1. Validación de caracterización de la zona y adecuarla a una IG/DO. 2. Fortalecer el sistema de calidad. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacitación 2. Sensibilización con Productores y otros Sectores. 3. Diagnóstico y Caracterización de la zona. 4. Proceso Legalización IG/DO. 5. Legalización de Órganos de Administración. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Capital Humano con capacidad en IG/DO. 2. Complemento al E quipamiento de Laboratorio de Catación. 3. Terminados procesos de legalización de IG/DO
2011 Consolidación de la IG/DO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lograr la legalización de la IG/DO 2. Fortalecer el Sistema de calidad y verificación. 3. Organización de la IG/DO 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Asistencia Técnica. 2. Procesos de verificación. 3. Acreditación de Organismos de Inspección y Certificación, y Acreditación de Laboratorios. 4. Capacitación B.P. a nivel de finca, beneficio, catación. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elaboración de Normativas para producción, transformación y trasiego del café. 2. Terminados e iniciados procesos de legalización de IG/DO.

2012 Consolidación de la IG/DO	1. Lograr la legalización de la IG/DO 2. Fortalecer el Sistema de calidad y verificación. 3. Fortalecimiento de la Organización de la IG/DO.	1. Asistencia Técnica. 2. Procesos de verificación. 3. Capacitación B.P. a nivel de finca, beneficio, catación. 4. Giras de intercambio de experiencias.	1. Procesos de Caracterización para registro legal de IG/DO concluidos. 2. Tres IG/DO legalmente registradas y protegidas.
2013 Consolidación de la IG/DO Sistematización y Promoción	1. Lograr la legalización de la IG/DO. 2. Fortalecimiento de la Organización de la IG/DO. 3. Promoción y Mercadeo. 4. Sistematización.	1. Legalización de Órganos de Administración. 2. Asistencia Técnica. 3. Capacitación B.P. a nivel de finca, beneficio, catación. 4. Procesos de verificación. 5. Participación en eventos internacionales de Promoción de café. 6. Giras de intercambio de experiencias. 7. Sistematización de las experiencias locales y Regional.	1. Procesos de Legalización de Órganos de Administración de las IG/DO concluidos. 2. Lanzamiento internacional de las IG/DO del Proyecto, SCAA y SCAE. 3. Organos de administración fortalecidos con el intercambio de experiencias. 4. Documentos de Sistematización terminados.
2014 Cierre del Proyecto	1. Cumplimiento contractual.	1. Taller de cierre. 2. Auditorias finales. 3. Evaluación final. 4. Publicaciones. 5. Cierre contable.	Proyecto Finiquitado

7.8. Proceso de sensibilización



VIII. Aportes del Proceso de Implementación de DO/IG a la Región

- **Incidencia en la legislación de país relacionada con DO/IG:** El proyecto desarrolló un proceso de socialización e incidencia política sobre el tema de DO/IG a nivel del subsector café, gubernamental y los diferentes actores de la cadena del café, dando como resultado actualizaciones en las leyes de propiedad intelectual.
- **Fortalece el Desarrollo Territorial:** El principal aporte de la experiencia DO/IG es el fortalecimiento de la Gestión del Territorio por parte de actores económicos locales todas sus gestiones ya no son sectorias responden a los intereses del territorio delimitado como zona protegida.
- **Posicionamiento de un nombre por su origen:** Se bautiza con un nombre geográfico al producto, que permite mejorar el posicionamiento, la revalorización del territorio y sus cualidades, el reconocimiento



el reconocimiento a sus características naturales y humanas, y la protección legal a su producto y condiciones físicas.

- **Revalorización histórica y cultural del cultivo café:** Por sus características las IG/DO permiten una revalorización de la dimensión humana, social y cultural de la producción de café, fortaleciendo la identidad del territorio y su gente.
- **Fortalecimiento del conocimiento local:** A través del Intercambio de Experiencias y buenas prácticas en la calidad, organización y comercialización, se logró motivar y movilizar actores y conocimientos a nivel de país y de la región.
- **Favorece la producción en armonía con el ambiente:** Las normas y reglamento de IG/DO, contemplan la realización de buenas prácticas agrícolas y buenas prácticas de beneficiado de café, produciendo en armonía con el ambiente.

IX. Principales Resultados

A continuación se presentan los principales resultados alcanzados por las Denominaciones de Origen, Café Apaneca Ilamatepec, El Salvador; Café Acatenango, Guatemala y la Indicación Geográfica, Honduran Western Coffee`s -HWC-, Honduras.⁸

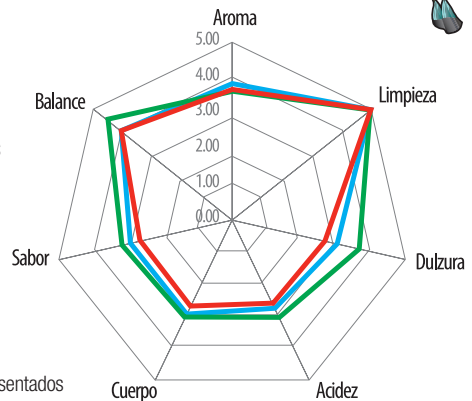
9.1. Denominación de Origen, Café Apaneca Ilamatepec

En El Salvador, PROCAFE realizó el proceso de caracterización de zonas geográficas productoras de café para una Denominación de Origen. Fue seleccionada la cordillera Apaneca-Ilamatepec, que se sumó al Proyecto Regional de Indicaciones Geográficas. Se debe tomar en cuenta que una DO/IG no es un sello ni una marca, sino que es un signo con distinción y reputación.



9.1.1. Caracterización

La caracterización del café, inicia a finales del año 2009 con la recolección de muestras de las cosechas 2009/2011 para su evaluación física y organoléptica, siendo esta la tercera cosecha de caracterización. El objetivo es conocer el perfil específico del café proveniente de la sierra Apaneca-Ilamatepec y el



⁸ Todos los resultados fueron tomados de los informes de avances presentados por los coordinadores nacionales del proyecto en Guatemala, El Salvador y Honduras.



vínculo de las características con los aspectos antes mencionados, los tipos de café se dividieron en Estrato 1 de 900 a 1100 msnm, Estrato 2 de 1101 a 1300 msnm y el Estrato 3 de 1301 en adelante. Los cafés de la zona delimitada "tienen como características comunes en taza, que es un café muy fragante, con notas dulces y chocolate con una acidez muy balanceada y notas cítricas con excelente cuerpo con nota cremoso".

9.1.2. Vinculación del producto con el territorio

Las características físicas y organolépticas de los Cafés de la DO Café Apaneca Ilamatepec son producto de las condiciones climáticas, edáficas y las buenas prácticas agrícolas y de transformación utilizadas por los productores de la zona.

9.1.3. Resultados de la Denominación de Origen, Café Apaneca Ilamatepec

- **Legislación Nacional:** Mediante el Decreto Legislativo No. 868, de fecha 6 de junio de 2002, publicado en el Diario Oficial No. 125, Tomo No. 356, del 8 de julio de ese mismo año, se emitió la Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos. En El Salvador la propuesta de Reformas a la Ley de Marcas y otros Signos Distintivos para su actualización conforme a la legislación internacional fue aprobada por el Congreso de la República y publicada en el Diario Oficial con fecha 6 de mayo de 2013.
- **Órgano Regulador:** En El Salvador los miembros del Órgano de Administración de la DO Café Apaneca Ilamatepec, según la legislación nacional actúan como el ente jurídico que representa los intereses y toma las decisiones en beneficio de la DO, el 18 de mayo de 2010 fue aprobado el Reglamento de Uso y Administración, documento que contiene la normativa para su Gestión.
- **Elaboración de documentos de soporte:** Para cumplir con los requisitos y contar con los documentos de soporte para el registro legal de la Denominación de Origen Café Apaneca Ilamatepec, se elaboraron los siguientes documentos: Caracterización Organoléptica de Café para la Denominación de Origen de la zona Apaneca Ilamatepec de El Salvador Cosecha 2009-2010, Estudio Histórico Cultural, Guía de Buenas Prácticas Agrícolas para café con DO. Reglamento de Uso y Administración, Normas Técnicas Salvadoreñas: Café. Estándares de calidad para la comercialización del café verde (Green Coffee), Café Oro Verde (Green Coffee) con Denominación de Origen, Café Oro Verde (Green Coffee). Metodología para el análisis sensorial cuantitativo descriptivo del café.
- **Sistema de Información Geográfica:** A través del Departamento de PROCAFE que apoya en el manejo de información del Sistema de Información Geográfica se elaboró el mapa de delimitación geográfica de la zona.



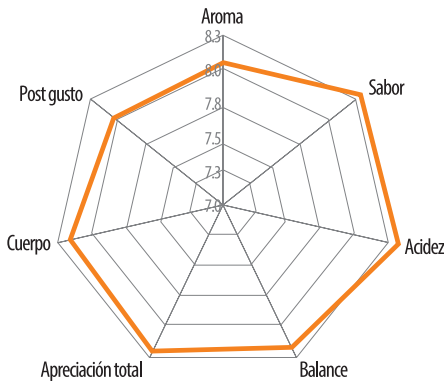
- **Protección nacional de la DO Café Apaneca Ilamatepec:** La zona delimitada de la DO Café Apaneca Ilamatepec fue protegido a nivel nacional mediante resolución del Centro Nacional de Registros, Registro de la Propiedad Intelectual, Unidad de Propiedad Industrial, Departamento de signos Distintivos, Libro 1, Folios 7 y 8, del 25 de enero de 2010, Estado de El Salvador.
- **Protección internacional de la DO Apaneca Ilamatepec:** Se logró el reconocimiento de la Denominación de Origen Café Apaneca Ilamatepec a nivel internacional en La Comunidad Económica Europea a través del Acuerdo de Asociación de la Unión Europea y Centro América.
- **Personas capacitadas:** Desde el 2008 al 2013, con el propósito de formar recurso humano, concientización y socialización, se capacitaron en el año de 2008 a 2011 un aproximado de 500 personas y en el año 2013 un total de 1,050 personas, entre representantes instituciones gubernamentales y no gubernamentales, técnicos, productores de café y otros actores de la cadena agroindustrial del café.
- **Promoción y Mercadeo de Café de la DO Café Apaneca Ilamatepec:**
 - Taza de la Excelencia, competencia nacional, internacional y subasta de cafés especiales.
 - Feria de la SCAA- Boston Massachusetts, USA, 2013; Con el apoyo del Proyecto se participó en la SCAA, USA, 2013.
 - Página WEB, se desarrollo la página WEB: www.cafeapanecailamatepec.com, para dar a conocer ante el mundo la existencia de la DO, sus ventajas y beneficios.
 - Base de Datos de las Denominación de Origen Apaneca Ilamatepec.
 - Edición de documentos y videos de la DO: Con el objetivo de dar a conocer y divulgar la DO, se desarrollaron varios materiales educativos promocionales: Brochures y/o trifolios para promoción orientados a compradores. 2500 Brochures y/o trifolios para información orientada a afiliados 400 ejemplares del Reglamento de Uso y Administración. Historia y Cultura del Café en la Sierra Apaneca Ilamatepec. Manual de Buenas Prácticas Agrícolas para Cafés con DO 2000 ejemplares Caracterización Organoléptica de Café para la Denominación de Origen de la zona Apaneca Ilamatepec de El Salvador Cosecha 2009- 2010 y un Video de la Experiencia de la DO.



Reuniones de Trabajo DO Apaneca Ilamatepec, 2013

9.2. Denominación de Origen, Café Acatenango

La Asociación Nacional del Café -ANACAFE- a solicitud de la Asociación de Caficultores de Acatenango Unido realizó varios estudios de geo-posicionamiento y análisis de calidad de taza del café producido en la zona. Dichos estudios permitieron que en el año 2006, Acatenango se convirtiera en la octava región identificada como zona productora de cafés estrictamente duros, sumándose a las regiones ya existentes. Esto permitió que Acatenango se sumara a la estrategia internacional de mercadeo de los cafés guatemaltecos y para el efecto se ha utilizado la marca Acatenango Valley. De 2006 en adelante los productores de Acatenango se empeñaron en seguir produciendo un café de excelentes características. Resultado de este trabajo entre 2010 y 2012 se logró la Denominación de Origen Café Acatenango.



9.2.1. Caracterización de la DO

Café Acatenango

La orografía de Acatenango tiene como aspectos importantes, además del volcán, los cerros La Cumbre y Balamjuyú y la montaña Buena Vista Pacayal, con alturas que promedian arriba de los 2,500 metros.

Aprovechando esta ubicación geográfica privilegiada Acatenango empezó a producir café desde 1880, logrando con ello que la región se prestigiara, no solo como un importante productor de café, sino además con un grano de excelente calidad. El Café Acatenango se caracteriza por un aroma exquisito, acidez marcada y cuerpo limpio y balanceado.

9.2.2. Vinculación del producto con el territorio

El Café cultivado dentro de la zona delimitada posee características únicas. Las variables climáticas y las características del suelo inciden en el balance de los componentes químicos dentro del grano y, en consecuencia, también en las características de la taza, desarrollando perfiles de aroma y sabor diferenciados. Además los factores históricos, sociales y culturales ejercen





gran influencia en las buenas prácticas agrícolas y de proceso que repercuten, directamente, sobre la calidad del café, con base en esta realidad, la relación existente entre la calidad física y organoléptica del Café Acatenango y el territorio donde es cultivado se sustenta en la descripción e interrelación de los vínculos humanos, naturales y del proceso con el producto.

9.2.3. Resultados de la Denominación de Origen Café Acatenango

- **Legislación Nacional:** En Guatemala fueron aprobadas enmiendas a la LEY DE PROPIEDAD INDUSTRIAL, DECRETO NUMERO 57-2000, mediante el DECRETO NUMERO 3-2013 del Congreso de la República, el cual fue publicado en el Diario Oficial, Diario de Centroamérica, número 32 del miércoles 26 de junio de 2013, páginas 2 a la 7. Dichas reformas actualizan lo relacionado a las Indicaciones Geográficas, Denominaciones de Origen y Marcas.
- **Órgano Regulador:** Por iniciativa de la Cooperativa Integral Agrícola Acatenango R.L., la Cooperativa Agrícola y de Servicios Varios El Pensativo, R.L. la Asociación de Caficultores Acatenango Unidos -ACAU- y productores independientes de fincas, se formó la Asociación de Productores Denominación de Origen Café Acatenango -APDOCA-, aprobada mediante resolución del Registro de las Personas Jurídicas del Ministerio de Gobernación, República de Guatemala, bajo la partida número 46787, folio 46787, del libro 1 del Sistema Único del Registro Electrónico de Personas Jurídicas, de fecha 24 de junio de 2013, que es la encargada, entre otras funciones, de implementar el Plan Estratégico 2013-2017. Como parte de este plan se definió la necesidad de elaborar una Estrategia de Comunicación que contribuya a dar a conocer, difundir y potenciar los beneficios económicos de la Denominación de Origen en Café Acatenango.
- **Elaboración de documentos de soporte:** Con el propósito de cumplir con los requisitos y contar con los documentos de soporte para el registro legal de la Denominación de Origen "Café Acatenango", así como de la Asociación Denominación de Origen Café Acatenango -APDOCA-, se elaboraron los siguientes documentos: 1. Acatenango Aspectos Históricos, 2. Caracterización Agronómica de la Región Cafetalera Acatenango, 3. Descripción Geográfica de la zona de Producción de Café Acatenango, 4. Características Climáticas Acatenango, 5. Vínculos Denominación de Origen Café Acatenango, 6. Pliego de Condiciones, 7. Normativa de Uso y Administración de la DO Café Acatenango y 8. Estatutos de la Asociación Denominación de Origen Café Acatenango -APDOCA-.
- **Sistema de Información Geográfica:** Con el apoyo del Departamento de Sistemas de Información Geográfica de la ANACAFE, se implementó un sistema auxiliar dentro del Sistema de la institución, de la Denominación de Origen Café Acatenango, donde se almacenan y procesan todos los datos de SIG de la Región Delimitada y se generaron los mapas de soporte para la inscripción legal de la DO.
- **Protección nacional de la DO:** Registro y Protección de la Denominación de Origen Café Acatenango, mediante resolución del Registro de la Propiedad Intelectual, Ministerio de Economía, República de Guatemala, publicada en el Diario Oficial, Diario de Centroamérica el jueves 4 de octubre de 2012 en la página 27.

- **Protección internacional de la DO:** Actualmente se encuentra en proceso de inscripción ante la Comunidad Económica Europea, la solicitud será presentada con apoyo del Proyecto a través de una Consultoría.
- **Personas capacitadas:** Desde el 2010 al 2013, con el propósito de formar recurso humano, concientización y socialización, se capacitaron un total de 1,050 personas, entre representantes de instituciones gubernamentales y no gubernamentales, técnicos, productores de café y otros actores de la cadena agroindustrial del café.
- **Promoción y Mercadeo de Café de la DO:** Con el propósito de buscar el reconocimiento y posicionamiento de Denominación de Origen Café Acatenango en el mercado nacional e internacional, se han desarrollado varias actividades de promoción.
 - **Taza de la Excelencia:** El compromiso de producir con muy alta calidad ha permitido que varios productores de café de Acatenango hayan participado en las subastas por internet denominadas "Cup of Excellence" organizadas por la ANACAFE, en las cuales lograron una participación destacada y se ubicaron entre los mejores cafés producidos en el país.
 - **Feria de la SCAA- Boston, Massachusetts, USA, 2013 y SCAE- Nice, Francia, Europa, 2013,** con el apoyo del Proyecto se participó en dichos eventos con la finalidad de hacer contactos con compradores de cafés diferenciados, dando a conocer las ventajas y beneficios que ofrece la DO Café Acatenango.
 - **Página WEB: se desarrollo la pagina WEB: www.cafeacatenango.com,** para dar a conocer en el país y ante el mundo la existencia de la DO, sus ventajas y beneficios.
 - **Edición de documentos y videos de la DO:** Con el objetivo de dar a conocer y divulgar la DO, se desarrollaron varios materiales educativos promocionales: Brochures y/o trifoliales para promoción orientados a compradores (3,000). Brochures y/o trifoliales orientado a afiliados (3,000). Reglamento de Uso y/o empleo. Video de la Experiencia de la DO.





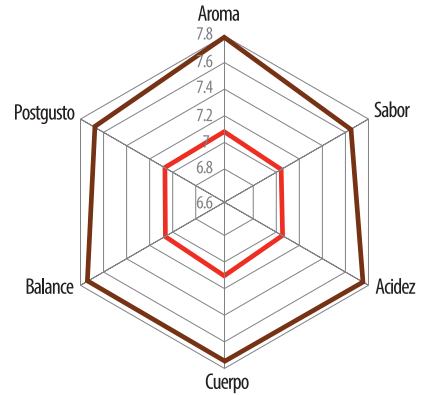
9.3. Honduran Western Coffee's -HWC- Honduras

El proyecto, inició en Honduras en el 2008, como una necesidad de los diferentes actores de la cadena agroindustrial del café por diferenciar, proteger y promocionar su producto, que para ese entonces estaba sumergido en el anonimato. Primeramente se realizó un análisis y selección de la zona piloto determinando como zona núcleo el macizo montañoso de Celaque en el Occidente de Honduras, y como zona de influencia los macizos montañosos de Camapara-Congolón, Erapuca, Puca-Cangual y Güisayote.



9.3.1. Caracterización de HWC

Se realizaron estudios Histórico cultural, Sistema de Información Geográfica, normalización de café verde (oro) y Café Tostado y Molido, Caracterización del Café en el Occidente Hondureño: El perfil organoléptico general del café, presenta las siguientes características: Aroma y sabor a Chocolate, cítrico, caramelo, fruta, floral, cuerpo cremoso y buen balance general.



9.3.2. Vinculación del producto con el territorio

El vínculo ambiental agroecológico entre el producto y el territorio se debe a las condiciones de temperaturas promedio mínimas y máximas de 11.5 a 21.6 oC, precipitaciones de 1,306 a 2,187 mm, a la génesis de la formación de su suelo de origen volcánico, con textura franco arcilloso arenoso, PH 4.37-6.08, materia orgánica 6.33%, alturas sobre los 1000 msnm, ya que son las condiciones óptimas para el desarrollo y producción del Café de calidad en la zona del Occidente de Honduras.



El vínculo humano histórico entre el producto y el territorio en la zona, se debe a la experiencia de los productores cuya historia de casi 200 años de cultivar y producir café, les ha permitido mejorar y afinar el uso de buenas prácticas agrícolas y de beneficiado de café, ya que en dicha zona tradicionalmente se produce un café de alta calidad cosechado a mano por pequeños productores, bajo sombra en armonía con el medio ambiente, cultivando variedades de origen arábigo como el Catuaí, Caturra, Pacas y Bourbon. Gente dulce y trabajadora cuyos ancestros

eran de origen Lenca, Maya y Chortís (Calidad ampliamente demostrada en la taza de la excelencia 2004 y 2012).

9.3.3. Resultados de la Indicación Geográfica, HWC

- **Legislación Nacional:** Se elaboró y aprobó Propuesta de fortalecimiento de Marco Legal o Reforma de Ley sobre DO/IG en forma participativa en coordinación con IHCAFE, el Instituto de Propiedad Industrial, AECID, Cámara de Industria y Comercio, la cual fue aprobada vía decreto No. 219-2012 en el Congreso Nacional de Honduras y publicada en la Gaceta, el 19 de Marzo 2013. En este proceso se capacitaron 170 personas, entre representantes de diferentes instituciones gubernamentales y no gubernamentales, como representantes de los diferentes actores de la cadena agroindustrial del café.
- **Órgano Regulador:** Conformación y legalización del Órgano regulador de la IG HWC, Asociación Cafés del Occidente Hondureño-ADOCORH, con su respectiva Personería Jurídica, registrada en la Secretaría de Gobernación y Justicia, el 30 de noviembre 2010, bajo resolución No. 1171-2010.
- **Elaboración de documentos de soporte:** Con el propósito de cumplir con los requisitos y contar con los documentos de soporte para el registro legal de la Indicación Geográfica y Marca colectiva Cafés del Occidente Hondureño/Honduran Western Coffees-HWC, por sus siglas en inglés, así como la Asociación Cafés del Occidente Hondureño ADOCORH, se elaboraron los siguientes documentos: Reglamento de Uso y/o empleo de la IG HWC, Normativa de Café oro y Pliego de Condiciones, Normativa de Café Tostado y molido, Caracterización del Café de la IG HWC, Estudio Histórico Cultural del Café de la IG HWC, Manual de Buenas Prácticas Agrícolas y Beneficiado de Café de la IG HWC, Estatutos de la Asociación ADOCORH.
- **Sistema de Información Geográfica:** Tomando como base los resultados del estudio de caracterización del café en la zona del Occidente y las georeferenciación de puntos de muestreo de café, se delimitó la zona piloto que comprende la IG HWC, elaborando diferentes mapas de la zona delimitada: Mapa de Temperaturas, Precipitación, Político, relieve o macizos montañosos, Suelos, distribución de productores, distribución de beneficios de café, floración del café, cosecha del café, forma de comercialización de café.
- **Protección nacional de la Indicación Geográfica, HWC:** Creación y desarrollo de la Indicación Geográfica y Marca Colectiva, Cafés del Occidente Hondureño/Honduran Western Coffees-HWC, registrada en el Instituto de Propiedad Industrial, el 16 de Septiembre 2010, bajo resolución de otorgamiento No. 001, como Marca Colectiva y el 29 de Agosto 2011, bajo resoluciones No. 05 y 06, como Indicación Geográfica.
- **Protección internacional de la Indicación Geográfica, HWC:** Se logró el reconocimiento de la Indicación Geográfica Cafés del Occidente Hondureño/Honduran Western Coffees-HWC a nivel internacional en la Comunidad Económica Europea a través del Acuerdo de Asociación de la Unión Europea y Centro América.
- **Protección nacional de otras Indicaciones Geográficas:** También se registraron los nombres de los macizos Montañosos: Camapara-Congolón, Güisayote, Erapuca, Puca-Cangual y Celaque,



registradas en el Instituto de Propiedad Industrial, el 29 de Agosto 2011, bajo resoluciones No. 01, 02, 03, 04, 07, 08, 09, como Indicaciones Geográficas

- **Otros activos de HWC protegidos:** Así también se registro el nombre Tardes con Aroma de Café, en el Instituto de Propiedad Industrial, el 29 de Agosto 2011, bajo resoluciones No. 92, como señal de propaganda.
- **Personas capacitadas:** Desde el 2008 al 2013, con el propósito de formar recurso humano, concientización y socialización, se capacitaron un total de 9,650 personas, entre representantes instituciones gubernamentales y no gubernamentales, técnicos, productores de café y otros actores de la cadena agroindustrial del café.
- **Promoción y Mercadeo de Café de la IG HWC:** Con el propósito de buscar el reconocimiento y posicionamiento de la IG HWC, en el mercado nacional e internacional, se han desarrollado varias plataformas de promoción, así como se está participando en los siguientes eventos existentes:
 - **Copán Coffee Fest**, que se consolidó e inició como tal desde el año 2010, su objetivo es provocar un encuentro entre productores y compradores de cafés diferenciados, buscando establecer relaciones comerciales.
 - **Tardes con Aroma de Café**, que se consolidó desde el año 2009, con el propósito de desarrollar una cultura de consumo de café de alta calidad, a nivel local y nacional.
 - **Taza de la Excelencia**, competencia nacional, internacional y subasta de cafés especiales. Se ganó el primer lugar de taza de la excelencia con un café de la IG HWC, perteneciente al Productor Boanerges Flores, con una nota en taza de 90.41, categorizándolo como un café presidencial.
 - **Feria de la SCAA-USA, SCAE-Europa y SCAJ-Japón**, desde el 2010, se ha participado permanentemente en dichos eventos con la finalidad de hacer contactos con compradores de cafés diferenciados, dando a conocer las ventajas y beneficios que ofrece la IG HWC. Existen más de 60 compradores que han mostrado interés en los cafés del Occidente Hondureño, teniendo relaciones comerciales con 13 de ellos que compran café certificado con HWC.
 - **Página WEB, Youtube, Facebook**, se desarrollo la pagina WEB: www.honduranwesterncoffees.com, con su respectivo facebook y youtube, para dar a conocer ante el mundo la existencia de la IG HWC, sus ventajas y beneficios.
 - **Edición de documentos y videos de la IG HWC:** Con el objetivo de dar a conocer y divulgar la IG HWC, se desarrollaron varios materiales educativos promocionales: Brochures y/o trifolios para promoción orientados a compradores (5,000). Brochures y/o r trifolios para información orientado a afiliados (500). Reglamento de Uso y/o empleo (500). Historia y Cultura del Café en el Occidente de Honduras (500). Manual de Buenas Prácticas Ag rícolas y Beneficiado de Café (800). Caracterización del Café del Occidente Hondureño. Videoclip de canción del café del Occidente de Honduras. Video de la Experiencia de la IG HWC. Juramentación Primer Órgano de Administración HWC, Honduras.





Juramentación Primer Órgano de Administración HWC, Honduras

9.4. Trazabilidad

La trazabilidad es una herramienta desarrollada con el propósito de facilitar el conocimiento de todos los conceptos básicos, requerimientos y procedimientos importantes de la cadena de producción del café y para la gestión y administración eficiente de una IG/DO; además permite al Órgano de Administración y actores de la cadena, conocer los diferentes procesos y detalles que hay que seguir una vez se quiere comercializar el producto.

El mercado internacional demanda cada día que los productos como el café, cuenten además de la calidad con el conocimiento necesario de los procesos y respondan a una trazabilidad que asegure el origen del café. Siendo las IG/DO una herramienta de comercialización de cafés especiales diferenciados, requiere que los productores tengan una adecuada gestión y profesionalismo en el manejo de sus registros y procesos.

Cada país de acuerdo a los registros tradicionales, de producción, transformación y comercialización del café, que durante generaciones han llevado en las zonas productoras y que con el apoyo del Proyecto le han integrado elementos actualizados de cumplimiento de normas internacionales de trazabilidad, desarrollo su propio sistema, congruente con su realidad y disponibilidad de recursos físicos, tecnológicos y humanos, que permitirá poner a disposición de la cadena productiva la información verificable del producto desde su producción hasta su venta, aumentando la confianza de los consumidores en los productos certificados con DO e IG y demostrando su autenticidad de calidad y origen.

9.5. Sostenibilidad

La sostenibilidad económica de las IG/DO es dependiente de las iniciativas en cada zona piloto para captar fondos que apoyen su administración. Cuotas de inscripción y cuotas anuales, así como porcentajes en dinero del producto exportado y certificado con IG/DO, la venta de café tostado y molido a nivel interno con los signos distintivos, así también el desarrollo de ecoturismo,



la venta de suvenires, información técnica, histórica y promocional, son algunas de las iniciativas que pueden implementarse. Además, las alianzas estratégicas con organismos locales: municipalidades, exportadores y los institutos nacionales de café, etc., así como compradores internacionales e instituciones de apoyo financiero a iniciativas de desarrollo, marcaran la diferencia entre el éxito y el fracaso de la sostenibilidad de las iniciativas piloto.

Las ventajas de sostenibilidad ambiental propias del cultivo del café de ser el bosque artificial más grande, que favorece la conservación de la fauna y flora, aporta a la captación de agua para los ríos, conserva los suelos y contribuye a la captura de carbono, entre otras, ha sido también una fuente sustancial de trabajo, siendo el más importante empleador, todas estas características son reforzadas y protegidas mediante la implementación de una DO e IG, convirtiéndose en un equilibrio de la sostenibilidad ambiental, económica y social de las zonas de producción de cafés diferenciados protegidas, el resultado de la aplicación de los protocolos para estos cafés, se convierte en desarrollo sostenible para las poblaciones de las zonas delimitadas, mejorando sus condiciones de vida.

9.6. Actividades Regionales

9.6.1. Ferias Internacionales de Café

Las DO Apaneca Ilamatepec, Café Acatenango y la IG HWC participaron exitosamente en la Feria de la SCAA- Boston Massachusetts, USA, 2013 y la SCAE- Nice, Francia, Europa, 2013, con la finalidad de hacer contactos con compradores de cafés diferenciados, dando a conocer las ventajas y beneficios que ofrecen sus DO e IG. HWC también ha participado permanentemente en la SCAJ-Japón, se ha participado en dichos eventos con la finalidad de hacer contactos con compradores de cafés diferenciados, dando a conocer las ventajas y beneficios que ofrece las DO e IG. Para HWC Existen más de 60 compradores que han mostrado interés en los cafés del Occidente Hondureño, teniendo relaciones comerciales con 13 de ellos que compran café certificado con HWC.



SCAA, Boston, Massachusetts, USA, 2013



SCAE, Nice, Francia, Europa, 2013

9.6.2. Giras de intercambio de experiencias entre productores de los órganos de Administración y otros actores de la cadena de producción de las DO e IG del Proyecto

Se realizaron Giras de Intercambio de Experiencias en Santa Rosa de Copán, Honduras y Acatenango, Chimaltenango, Guatemala contó con la participación de productores de los Órganos de Administración de las DO e IG del proyecto, compartiéndose la experiencia de HWC en la implementación del sistema Local de Trazabilidad y el funcionamiento del Órgano de Administración, también compartieron sus experiencias en producción de café, procesamiento, y su inclusión piloto en la comercialización de café certificado con la IG HWC.



El objetivo fue realizar un intercambio de experiencias que contribuyera a mejorar la implementación de las IG/DO piloto del Proyecto y el fortalecimiento de los Órganos de Administración para facilitar su sostenibilidad, durante el desarrollo de cada exposición hubo intercambio entre productores, pudiendo hacer comparaciones entre los avances logrados en sus países y obtuvieron retroalimentación, los productores guatemaltecos compartieron experiencias en la producción del café, aspectos históricos, la importancia del cultivo, conservación de los recursos naturales, la sostenibilidad y la importancia económica.





9.7. Resultados porcentuales en la ejecución de actividades en cumplimiento del Marco Lógico del Proyecto

Con el apoyo de las entidades de café de país, ANACAFE, Guatemala, PROCAFE, El Salvador y el IHCAFE, Honduras, se alcanzaron los siguientes resultados por país⁹: Guatemala 92%, El Salvador 88% y Honduras 100%, para un Promedio Total de 93%.

El rendimiento porcentual global del Proyecto por Componente en el cumplimiento del Marco Lógico y la implementación de las IG/DO piloto se presenta en el siguiente cuadro:

Proyecto: “Indicaciones Geográficas para la Exportación de Agroalimentos”		% ¹⁰
Fin	Contribuir a la mejora de la competitividad del sector agroalimentario Centroamericano a través del desarrollo de Indicación Geográfica (IG)	100
Propósito	Desarrollar esquemas de Indicación Geográfica (IG) para el café, que sirvan de base para la aplicación a otros productos agroalimentarios y en otros países de la región.	100
Componentes	Actividades	
Componente I: Establecimiento y fortalecimiento del marco institucional y legal.	1.1 Analizar las políticas de estado, Leyes y Reglamentos sobre el registro, la protección de IG y normativas complementarias	98
	1.2 Desarrollar un seminario regional sobre el marco legal y organización instituciones en temas legales de IG.	
	1.3 Elaborar y validar propuestas sobre los marcos regulatorios.	
	1.4 Estructurar y ejecutar un programa de capacitación y mantener una red de instituciones en temas legales de IG.	
Componente II: Diseño e Implementación de IG Piloto	2.1 Analizar las zonas potenciales y seleccionar los casos de IG piloto.	84
	2.2 Hacer una caracterización de los productos de las zonas piloto y analizar los factores que la afectan.	
	2.3 Proponer y validar la delimitación de las zonas piloto.	
	2.4 Caracterizar los sistemas de trazabilidad existentes y desarrollar herramientas.	
	2.5 Elaborar las normativas de producción de café oro.	
	2.6 Elaborar los pliegos de condiciones y las solicitudes de IG pilotos y gestionar su registro nacional y eventualmente internacional.	
	2.7 Conformar y/o fortalecer asociaciones de protección a órganos de gestión y promoción de las IG de café de las zonas piloto	
Componente III: Sistematización y Promoción	3.1 Sistematizar la experiencia sobre el establecimiento de IGs.	98
	3.2 Promover y divulgar las buenas prácticas en IG.	
	3.3 Desarrollar vínculos con los mercados potenciales para cafés con IG e identificación de promotores y compradores interesados	

⁹ Promedio de cumplimiento por país de los Componentes I, II y III del Marco Lógico del Proyecto

¹⁰ Promedio de cumplimiento por Componentes I, II y III del Marco Lógico del Proyecto

X. Rol de las Entidades Nacionales de Café: ANACAFE, PROCAFE e IHCAFE

- Fortalecimiento del personal capacitado en Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas, Temas Legales, Buenas Prácticas Agrícolas, Beneficiado de Café y Catación.
- Propuestas de diferenciación del café por su calidad y origen que fortalecen el trabajo que realizan las instituciones nacionales de café, en el marco de la estrategia de promoción local e internacional.
- Posibilidad de prestar servicios relacionados con la certificación del producto con DO/IG, como por ejemplo laboratorios de calidad, Unidad Técnica de Verificación y Certificación, actividades que podrían generar ingresos por la prestación de dichos servicios.
- Fortalecimiento de la imagen de ANACAFE, PROCAFE e IHCAFE como referentes del café y su capacidad de incidencia y gestión en Proyectos en beneficio de sus agremiados. La implementación de las IG/DO generó una dinámica de cooperación y coordinación interdepartamental y en áreas de servicios específicos de las instituciones nacionales de café.
- Liderazgo en la ejecución del Proyecto a través del seguimiento realizado por el Comité de Dirección integrado por los Gerentes Generales de las instituciones, de donde se generaron las estrategias para la implementación de las IG/DO y la Gestión del Proyecto.

10.1. Aporte de las entidades nacionales de café al proyecto

El aporte de Contrapartida de las entidades nacionales de café al Proyecto lo constituyeron principalmente los siguientes rubros.

- Personal Técnico: Agrícola, de Beneficiado, de Catación, de Laboratorios, Investigadores, de Información Geográfica, de Informática, de Gestión de Proyectos y Administrativo ubicado en sus sedes centrales.
- Disposición del personal técnico administrativo e infraestructura y servicios de las oficinas regionales y subregionales ubicadas en las áreas de influencia de las zonas delimitadas de las IG/DO piloto del Proyecto.
- Uso de la capacidad técnica de las instituciones: laboratorios, equipo de Sistemas de Información Geográfica, estaciones meteorológicas, programas estadísticos para uso en investigación, equipo multimedia, equipo de comunicaciones, bibliotecas, etc.
- Aporte en uso de vehículos, combustible, viáticos, sueldos, prestaciones, seguros, etc. de todo el personal técnico, administrativo y operativo que contribuyó a la implementación de las IG/DO.

10.2. Aporte de IICA/PROMECAFE al proyecto

En el marco del convenio entre el BID/FOMIN y el IICA/PROMECAFE, se aportó su capacidad técnica y administrativa, local de oficina, transporte, servicios complementarios y su capacidad de acción en los tres países participantes, poniendo a disposición la infraestructura y personal administrativo de las oficinas locales del IICA en Guatemala, El Salvador y Honduras. La experiencia de 35 años de PROMECAFE y más de 70 años del IICA fueron puestas al servicio de la caficultura de Centroamérica, en la construcción de sus ventajas competitivas y el reconocimiento nacional e internacional de la calidad por el origen y el desarrollo territorial.



PROMECAFE, gestionando fondos ante AECID y el BID; lidero las etapas de sensibilización y capacitación de los actores de la cadena de producción del café, por su experiencia en cooperación regional organizo e implemento el funcionamiento de las redes regionales de técnicos en Aspectos Legales, Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen, Buenas Prácticas Agrícolas, Beneficiado Húmedo y Catadores, etapa clave en la preparación de personal que más tarde implementaría los Proyectos Piloto de IG/DO en Centroamérica. Estas redes, generaron documentos, protocolos y otros, que son el soporte técnico para el desarrollo de las IG y DO

Por su parte el BIB/FOMIN, aportó los recursos necesarios para la ejecución de las acciones; un grupo de funcionarios mantuvieron el acompañamiento correspondiente en la orientación, dirección y seguimiento de los procesos financieros del proyecto.

XI. Comparación de experiencias: DO, Café Apaneca Ilamatepec, El Salvador (ESA); DO Café Acatenango, Guatemala (GUA), e IG Honduran Western Coffees, Honduras (HON)

Proyecto: “Indicaciones Geográficas para la Exportación de Agroalimentos”		País		
Componentes	Actividades	ESA	GUA	HOND
Componentes I: Establecimiento y fortalecimiento del marco Institucional y Legal	1.1 Analizar las políticas de estado, Leyes y Reglamentos sobre el registro, la protección de IG y normativas complementarias. ¹	IDEM	IDEM	IDEM
	1.2 Desarrollar un seminario regional sobre el marco legal y organización institucional para la implementación y gestión de las IG. ²	IDEM	IDEM	IDEM
	1.3 Elaborar y validar propuestas sobre los marcos regulatorios. ³	IDEM	IDEM	IDEM
	1.4 Estructurar y ejecutar un programa de capacitación y mantener una red de instituciones en temas legales de IG. ⁴	IDEM	IDEM	IDEM
Componentes II: Diseño e Implementación del IG Piloto	2.1 Analizar las zonas potenciales y seleccionar los casos de IG piloto. ⁵	IDEM	IDEM	IDEM
	2.2 Hacer una caracterización de los productos de las zonas piloto y analizar los factores que la afectan. ⁶	IDEM	IDEM	IDEM
	2.3 Proponer y validar la delimitación de las zonas piloto. ⁷	IDEM	IDEM	IDEM
	2.4 Caracterizar los sistemas de trazabilidad existentes y desarrollar herramientas. ⁸	IDEM	IDEM	SIS ⁹
	2.5 Elaborar las normativas de producción de café oro. ¹⁰	IDEM	IDEM	IDEM
	2.6 Elaborar los pliegos de condiciones y las solicitudes de IG pilotos y gestionar su registro nacional y eventualmente internacional. ¹¹	DO ¹²	DO ¹³	IG ¹⁴
	2.7 Conformar y/o fortalecer asociaciones de protección a órganos de gestión y promoción de las IG de café de las zonas piloto ¹⁵	DIF ¹⁶	ASO ¹⁷	ASO ¹⁸
Componentes III: Sistematización y Promoción	3.1 Sistematizar la experiencia sobre el establecimiento de IGs. ¹⁹	IDEM	IDEM	IDEM
	3.2 Promover y divulgar las buenas prácticas en IG. ²⁰	IDEM	IDEM	IDEM
	3.3 Desarrollar vínculos con los mercados potenciales para cafés con IG e identificación de promotores y compradores interesados.	DIF ²²	DIF ²³	DIF ²⁴

De 14 actividades principales = 100%; 10 = 71% fueron ejecutadas de manera muy similar por los tres países, y 4 = 29% tuvieron alguna diferencia significativa, a continuación de acuerdo a las citas numéricas del cuadro anterior, se explican las similitudes y diferencias encontradas.

1. Al inicio del Proyecto se llevo a cabo la organización de una Red Regional de expertos en temas legales, el marco institucional legal resulto ser uno de los pilares para el reconocimiento y registro de las IG/DO. Luego de realizar un diagnostico de las legislaciones nacionales sobre IG/DO en donde se analizó y presentó un la situación de los marcos jurídicos en materia de IG/DO en los países de Centroamérica y el Caribe.
2. Se realizaron Seminarios Regionales particularmente en materia de Propiedad Intelectual, con la participación de funcionarios de la OMPI y las entidades relacionadas de los países miembros de PROMECAFE.
3. Como producto del Diagnóstico a las legislaciones en materia de Propiedad Intelectual de los países miembros de PROMECAFE, se revelaron algunas enmiendas necesarias para lograr la actualización de acuerdo a la legislación europea, que es el mercado meta para cafés con IG/DO, los tres países beneficiarios del Proyecto, Guatemala, El Salvador y Honduras, reportaron enmiendas a sus leyes nacionales aprobadas por sus Organismos Legislativos, en el año 2013.
4. Actualmente funciona la Red Regional de expertos en temas legales en cada país como producto de la iniciativa del Proyecto, en algunos países aun es requisito la participación de funcionarios de las entidades nacionales de Propiedad Intelectual en los Órganos de Administración de las IG/DO.
5. Los tres países beneficiarios del Proyecto ya tenían avanzados estudios sobre la potencialidad de zonas con características de calidad y buenas prácticas asociadas al origen y aspectos naturales y humanos, los cuales sirvieron de base para seleccionar los casos de IG/DO piloto.
6. Las IG/DO piloto fueron caracterizadas, contando con documentos de soporte en algunos temas exigidos por la legislación de sus países para poder optar a su reconocimiento y registro, para que en el año 2013 se concluyera la etapa de Reconocimiento legal de las IG/DO piloto. Dentro de la información de características de las zonas elegidas como proyecto piloto en los países, ya se contaba con información geográfica en los Departamentos de Sistemas de Información Geográfica de las entidades de café nacionales, dicha información fue utilizada para realizar los mapas de delimitación geográfica de las zonas piloto y fue validada por los productores.
7. Los tres países beneficiarios del Proyecto realizaron estudios para revisar, analizar y proponer sistemas apropiados de trazabilidad y que cumplieran con los requisitos internacionales de manera muy similar, solo en Honduras se apoyaron en un Software específico desarrollado para HWC.
8. En Honduras con el apoyo de AECID, el IHCAFE y la propia IG, HWC, se desarrolló un software específico para la Trazabilidad de la IG, HWC, el cual fue llevado a la práctica y validado en Asociaciones y Cooperativas socias de dicha iniciativa.



9. Dentro del Marco del proyecto apoyado por AECID, se realizaron capacitaciones dirigidas a reforzar los conocimientos en las áreas de normas internacionales (ISO) a la vez se elaboraron proyectos de normativas de café verde que sirvieron de base para la acreditación de las mismas ante los organismos competentes de cada país.
10. Los tres países beneficiarios elaboraron dentro del marco del Proyecto sus respectivos Pliegos de Condiciones conforme a la legislación nacional, todos fueron aceptados y son la base para el funcionamiento de las IG/DO, sin embargo a nivel internacional solo la IG, HWC y la DO, Café Apaneca Ilamatepec lograron su reconocimiento internacional en la Comunidad Económica Europea a través del Acuerdo de Asociación de la Unión Europea y Centro América.
11. La DO, Café Apaneca Ilamatepec ya fue reconocida en Europa como producto del Acuerdo de Asociación de la Unión Europea y Centro América.
12. La DO, Café Acatenango tiene pendiente su reconocimiento internacional en Europa, cuando existió la oportunidad a través del Acuerdo de Asociación de la Unión Europea y Centro América aun no era reconocida a nivel nacional requisito previo para ser reconocida en Europa.
13. La IG, HWC ya fue reconocida en Europa como producto del Acuerdo de Asociación de la Unión Europea y Centro América.
14. Los tres pilotos del proyecto cuentan con un Órgano de administración legalmente constituido conforme a la legislación nacional, sin embargo existen diferencias de carácter interno que hicieron que la figura legal de dicho ente fuera distinta en El Salvador.
15. Los miembros del Órgano de Administración de la DO Café Apaneca Ilamatepec, según la legislación nacional actúan como el ente jurídico que representa los intereses y toma las decisiones en beneficio de la DO, el 18 de mayo de 2010 fue aprobado el Reglamento de Uso y Administración, documento que contiene la normativa para su Gestión.
16. Por iniciativa de la Cooperativa Integral Agrícola Acatenango R.L., la Cooperativa Agrícola y de Servicios Varios El Pensativo, R.L. la Asociación de Caficultores Acatenango Unidos -ACAU- y productores independientes de fincas, se formó la Asociación de Productores Denominación de Origen Café Acatenango -APDOCA-, aprobada mediante resolución del Registro de las Personas Jurídicas del Ministerio de Gobernación, Republica de Guatemala, bajo la partida número 46787, folio 46787, del libro 1 del Sistema Único del Registro Electrónico de Personas Jurídicas, de fecha 24 de junio de 2013
17. Conformación y legalización del Órgano regulador de la IG HWC, Asociación Cafés del Occidente Hondureño-ADOCORH-, con su respectiva Personería Jurídica, registrada en la Secretaría de Gobernación y Justicia, el 30 de noviembre 2010, bajo resolución No. 1171-2010.
18. Los países elaboraron sus informes de Sistematización nacionales de su IG/DO y la Coordinación Regional del Proyecto realizó el presente informe integrado de Sistematización de las tres experiencias.
19. Los pilotos del proyecto realizaron capacitación durante todo el proyecto sobre los temas de Buenas Prácticas Agrícolas y de Beneficiado, las cuales están contenidas en los protocolos

publicados por el Proyecto con el apoyo de AECID para cafés con DO/IG, los cuales fueron adaptados a la realidad de cada iniciativa según sus características propias.

20. Las tres iniciativas de IG/DO del Proyecto cuentan con el apoyo de los institutos de café para promoverlas internacionalmente, sin embargo, fueron lanzadas internacionalmente en el marco de la Feria de Cafés Especiales de la SCAA, en Boston, Massachusetts, USA y posteriormente en la SCAE en Nice, Francia, Europa en el año 2013, la participación de cada iniciativa tuvo sus diferencias las cuales se explican en los numerales siguientes:
21. La DO, Café Apaneca Ilamatepec participó únicamente en la SCAA, 2013, Boston Massachusetts, USA.
22. La DO, Café Acatenango participó en la SCAA, en Boston, Massachusetts, USA y posteriormente en la SCAE en Nice, Francia, Europa en el año 2013.
23. La IG, HWC participó en la SCAA, 2013, Boston Massachusetts, USA.

Las **similitudes** en el proceso de implementación de las IG/DO piloto del Proyecto fueron la mayoría alcanzando un 71%, mientras que el restante 29% lo constituyen las **diferencias** que principalmente son las siguientes:

1. En Honduras la IG, HWC logro implementar una herramienta tecnológica avanzada para llevar su trazabilidad, a través de un Software desarrollado específicamente según sus necesidades.
2. Las tres iniciativas de IG/DO del Proyecto fueron reconocidas y protegidas a nivel nacional, pero únicamente la DO Café Acatenango quedó pendiente de su reconocimiento y protección internacional en Europa, mientras que la DO, Café Apaneca Ilamatepec y la IG, HWC fueron reconocidas y protegidas en Europa a través del Acuerdo de Asociación de la Unión Europea y Centro América.
3. Las IG/DO piloto cuentan con un Órgano de Administración, sin embargo la figura legal en la DO, Café Acatenango y la IG, HWC cuentan con una Asociación legalmente constituida, que representa a dicho Órgano, mientras que para la DO, Café Apaneca Ilamatepec con inscribir el ente en el Registro de propiedad Intelectual es suficiente para representar al Órgano de Administración.
4. Por la falta de presupuesto dentro del Marco del Proyecto solo la DO, Café Acatenango logró participar en dos eventos internacionales para promocionarse en Ferias de Cafés Especiales, mientras que Café Apaneca Ilamatepec y la IG, HWC solo en la SCAA.



XII. Lecciones Aprendidas

Aspectos Organizativos

- La forma de operar del proyecto regional y su ubicación e implementación a través de las instituciones referentes nacionales, ha garantizado el logro de los resultados, esto permitió por un lado la optimización de recursos, por otro lado se aprovechó la capacidad de los socios, generando así apropiación local.
- Voluntad política y compromiso institucional de ANACAFE, PROCAFE, IHCAFE, traducido en la disponibilidad de recursos humanos, financieros y materiales, ha constituido una contrapartida local importante para el proyecto.
- Las alianzas con diferentes sectores, han sido clave para convertir la IG/DO en una propuesta de país, la forma de operar del proyecto regional y su ubicación e implementación a través de las instituciones referentes nacionales, ha garantizado el logro de los resultados, aprovechando la capacidad de los socios.
- La organización y consolidación de los Órganos de Administración es de suma importancia para que este tipo de iniciativa funcione y sea sostenible. Así mismo el grado de conocimiento y conciencia que estos tengan permitirá su empoderamiento.
- Contar con un Comité de Dirección del Proyecto, integrado por los Gerentes representantes de las Instituciones Cafetaleras participantes, contribuyó a definir líneas estratégicas regionales en materia de IG/DO y mantener una visión holística del proyecto en el ámbito regional conociendo las realidades en lo nacional.

Aspectos Técnicos

- La IG/DO es un elemento importante para el apoyo a los procesos de mejora de la calidad y mejora de los cafés de los países, no es la solución, sin embargo, puede ser un desencadenante de un proceso socio económico en los territorios.
- La relación y coordinación con las diferentes instituciones afines (Públicas y privadas), son clave para agilizar y garantizar cada uno de los trámites, tanto en los aspectos legales, como técnicos, organizativos y comerciales. La vinculación con organizaciones productivas hizo posible la sensibilización y apropiación al caficultor y los otros actores de la cadena, lo cual es un elemento clave en el proceso de implementación de IG/DO.
- El desarrollo de una IG/DO exige un trabajo técnico, institucional y legal unido a un sólido compromiso por parte de todos los actores que componen la cadena productiva del producto.
- El desarrollo de alianzas estratégicas a nivel de instituciones públicas y el sub-sector café, dentro de un marco de trabajo coordinado y complementario con definición clara de roles y responsabilidades, a permitido contar con los instrumentos jurídicos, organizativos y técnicos para lograr el registro de las IG y DO en los países.

- Incluir el tema de la protección de la calidad del café por su origen como un objetivo estratégico a nivel de las Instituciones Cafetaleras en los países participantes, ha contribuido a tener resultados finales importantes y muy buen empoderamiento.
- Mantener un enfoque regional del proyecto respetando las peculiaridades de cada país participante contribuyó a que se ejecutaran actividades a nivel nacional de acuerdo a la demanda y necesidades internas, además de fomentar la cooperación horizontal y el intercambio de experiencias.
- La movilización del conocimiento generado por las redes regionales de PROMECAFE (abogados, catadores, técnicos, etc.), el intercambio de experiencias y la generación de conocimiento de los expertos, contribuyó al fortalecimiento de los procesos de implementación de IG/DO, mejorando la capacidad técnica de los equipos de trabajo locales.

Aspectos Legales

- Basarse en las legislaciones internas de país sin tomar en cuenta la legislación del mercado meta, puede constituirse en una barrera para el comercio, por lo anterior los tres países donde existen proyectos piloto de IG: Guatemala, El Salvador y Honduras han logrado modificar sus legislaciones internas para facilitar la sostenibilidad y el comercio.

Aspectos de Mercado

- Para lograr un posicionamiento internacional de las IG/DO que se traduzca en negocios, no es suficiente una sola participación en eventos internacionales de promoción de cafés especiales, es necesario poner en práctica un plan de promoción a mediano y largo plazo, para lo cual cada iniciativa deberá gestionar los recursos para financiar su implementación.
- El apoyo de las iniciativas de promoción internacional de sus cafés que promueven los institutos nacionales, ha sido clave para el posicionamiento de los pilotos, sin embargo, aun es incipiente, se requiere de un mayor compromiso que incluya convenios a largo plazo con las iniciativas de IG/DO del Proyecto dentro del marco de sus estrategias de promoción internacional y de país.

Aspectos de sostenibilidad

- La sostenibilidad ambiental es una de las fortalezas del cultivo del café, pero para lograr la sostenibilidad económica y que esta coadyuve al equilibrio de la sostenibilidad social, se hace necesario establecer estrategias de sostenibilidad con aportes locales, de los productores afiliados, de los institutos nacionales de café y de organismos internacionales de apoyo financiero, que permitan el funcionamiento de las IG/DO, mientras se posicionan adecuadamente en el mercado para realizar negocios que permitan su sustentabilidad económica.



XIII. Conclusiones

- El Proyecto contribuyó a la implementación de las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen y que con el apoyo de las entidades de café ANACAFE, PROCAFE e IHCAFE se han desarrollado estrategias de diferenciación, valoración y mejoramiento de la competitividad del café a nivel local y los mercados de destino.
- Las DO/IG constituyen una herramienta importante para mejorar la calidad del café, el precio y los ingresos de los actores económicos, sin embargo, también es una herramienta de gestión para el desarrollo local, en los territorios delimitados. El cumplimiento de los requisitos para una DO e IG valoran la calidad y el origen del producto, contribuyendo a asegurar a los consumidores de que están comprando productos originales, certificados y protegidos en sus países de origen y destino, mejorando la percepción e imagen y constituyéndose en un valor agregado que mejora los ingresos de los productores en sus países de origen y a su vez incrementa el desarrollo socioeconómico.
- Las DO e IG rescatan los valores históricos y culturales de las comunidades, las características edáficas, agroclimáticas, las buenas prácticas agrícolas y de procesamiento y las características físicas y organolépticas de sus cafés, con el fin de que sus pobladores se sientan orgullosos de sus raíces y las visualicen como una alternativa sostenible de trabajo para sus futuras generaciones.
- La implementación de IG o DO con sus protocolos de buenas prácticas agrícolas y de procesamiento son una herramienta valiosa para fortalecer la sostenibilidad ambiental, económica y social de los territorios y las poblaciones que habitan las zonas delimitadas y protegidas, mejorando su convivencia con el desarrollo sostenible y sus condiciones socioeconómicas.
- La trazabilidad del producto apejándose a protocolos internacionales, es un requisito a cumplir según la legislación vigente en los mercados meta, permite conocer la información de toda la cadena productiva, de industrialización, de trasiego y comercialización del café, además mejora la confianza de los consumidores en los cafés certificados con DO o IG. Se han liderado y logrado cambios significativos en el marco legal vigente en materia de DO e IG en los países beneficiarios del Proyecto, buscando que las leyes de propiedad intelectual estén actualizadas con relación a la legislación de los mercados de destino y que estas puedan ser aplicadas a otros productos agroindustriales.
- Sistematizar la experiencia permitirá trasladar el conocimiento adquirido a otros productores, cultivos y zonas de producción de productos agroalimenticios, que tengan el perfil adecuado y las posibilidades para implementar una IG o DO, con un nivel de certeza que reduzca tiempo y recursos para lograr su protección legal.
- Durante el tiempo de implementación de las IG/DO piloto del proyecto, se realizaron actividades de apoyo en Fortalecimiento Organizacional, Institucional y de Promoción, sin embargo no fue suficientes para alcanzar la sostenibilidad económica, social y ambiental, que tenga como base la exportación de cafés especiales con IG/DO. Inicialmente el Proyecto se planteó para ser ejecutado en 48 meses tiempo que no fue suficiente para implementar las

IG/DO, para alcanzar los objetivos fueron necesarios dos periodos de ampliación de 18 meses, utilizándose el total del primero y 14 meses del segundo, este tiempo no fue suficiente para lograr la sostenibilidad, por lo que se hace necesario plantear estrategias de mediano y largo plazo para lograr su sustentabilidad.

XIV. Recomendaciones

- Para dar seguimiento a las IG/DO piloto se recomienda hacer alianzas estratégicas con los institutos nacionales de café, las entidades municipales y de gobierno locales y entidades privadas relacionadas con la cadena productiva del café y así aprovechar sus fortalezas, recursos, personal técnico e infraestructura para fortalecer su operatividad y funcionamiento.
- Continuar con la realización de actividades pendientes en los procesos para implementar su Sistema de Gestión de Calidad (Acreditación de los Organismos de Inspección, Certificación y Laboratorios de Catación) culminar con estos procesos asegurar a la calidad y facilitará el comercio de productos alimenticios con IG/DO en la Comunidad Económica Europea.
- Disponer de recursos propios y gestionar recursos en entidades financieras de apoyo internacional para implementar un plan de promoción nacional e internacional a mediano y largo plazo para mejorar el posicionamiento de las IG/DO.
- Promover localmente las iniciativas de IG/DO como un valor agregado que exalta sus valores históricos, las características de calidad de sus productos y mejorara los ingresos de los productores en sus países de origen y que a su vez incrementará el desarrollo socioeconómico en el mediano plazo.

XV. Siglas y Abreviaturas

ADPIC	Aspectos de Propiedad Intelectual relacionados con el comercio
AECID	Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo
ANACAFE	Asociación Nacional del Café, Guatemala
BID	Banco Interamericano de Desarrollo
CATIE	Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza
CODOCAFE	Consejo Dominicano del Café
CSC	Consejo Salvadoreño del Café
DO	Denominación de Origen
DO's	Denominaciones de Origen
DOP	Denominación de Origen Protegida
ESA	El Salvador



FOMIN	Fondo Multilateral de Inversiones
GUA	Guatemala
HON	Honduras
HWC	Honduran Western Coffees
IG	Indicación Geográfica
IG's	Indicaciones Geográficas
IGP	Indicación Geográfica Protegida
IHCAFE	Instituto Hondureño del Café
IICA	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura
MIDA	Ministerio de Desarrollo Agropecuario, Panamá
OMC	Organización Mundial del Comercio
OMPI	Organización Mundial de Propiedad Intelectual
PIB	Producto Interno Bruto
PROCAFE	Fundación Salvadoreña para Investigaciones del Café
PROMECAFE	Programa Cooperativo Regional para el Desarrollo Tecnológico y Modernización de la Caficultura de Centroamérica, Panamá, Republica dominicana y Jamaica
SICA	Sistema de Integración Centro Americana
UE	Unión Europea
US	Estados Unidos (por sus siglas en Ingles)
USA	Estados Unidos de América (por sus siglas en Ingles)

XVI. Referencias

- BID/FOMIN, Memorando de Donantes, Regional: El Salvador, Guatemala y Honduras, Indicaciones Geográficas para la Exportación de Agroalimentos (RG-M1087), 10 de julio de 2007.
- Caballero, Dina. Sistematización de la Experiencia de Constitución y Operación, Denominación de Origen, Café Marcala, AECID, Honduras, 2010, Documento PDF, 83 páginas.
- Canet Brenes, Guillermo. García González, Armando, Acciones y Logros, PROMECAFE/IICA, 2000-2010, Guatemala, noviembre de 2010, 71 páginas.
- Centroamérica: El impacto de la caída de los precios del café. CEPAL. Serie Estudios y Perspectivas - Sede Subregional de la CEPAL en México. No. 9.
- Convenio del Proyecto Indicaciones Geográficas para la Exportación de Agroalimentos (RG-M1087), entre el IICA/PROMECAFE Y EL BID/FOMIN, 10 de julio de 2017.

- Denominación de Origen, Café Acatenango, Folleto más de 130 años produciendo y transformando cafés de calidad, 2013, www.cafeacatenango.com
- Fisac Pedrajas, Ramon, et al. Denominaciones de Origen, IICA/PROMECAFE, AECID, Guatemala, 2010, 289 páginas.
- Fundación ETEA para el Desarrollo y Cooperación, Investigación de Mercado para Café Centroamericano, Panamá y Republica Dominicana con Indicación Geográfica o Denominación de Origen, IICA/PROMECAFE, AECID, Guatemala, 2010, 190 páginas.
- Herrador, Doribel, et al. Documento de Sistematización de la Conservación de Suelos y Agroforestería al Fortalecimiento de Medios de Vida, Lecciones del Programa Ambiental de El Salvador, IICA/PRISMA, El Salvador, 2005, 56 páginas.
- Paz, Hugo Henry, et al. Sistematización de la Experiencia de la IG HWC, Santa Rosa de Copán, Honduras, 2013, Documento PDF, 37 páginas.
- Peralta Decamps, Richard. Diagnostico de las Legislaciones sobre Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de Centroamérica, Panamá y República Dominicana. IICA/PROMECAFE, AECID, Editora Corripio C. por A. República Dominicana, 2010, 217 páginas.
- PROMECAFE/AECID, Proyecto Calidad del Café, Vinculada a su Origen, publicación de 16 páginas, sin fecha.
- Red de Buenas Prácticas Agrícolas, Guía de Buenas Prácticas Agrícolas para fincas de Café protegidas bajo una Indicación Geográfica o Denominación de Origen, IICA/PROMECAFE, AECID, Guatemala, 2010, 20 páginas.
- Red de Catadores, Protocolo de Análisis de Calidad del Café, IICA/PROMECAFE, AECID, Guatemala, 2010, 32 páginas.
- Red de Técnicos en Beneficiado, Guía Técnica para el Beneficiado de Café protegido bajo una Indicación Geográfica o Denominación de Origen, IICA/PROMECAFE, AECID, Guatemala, 2010, 210 páginas.
- Red de Técnicos en Beneficiado, Requerimientos Mínimos para el Beneficiado de Café protegido bajo una Indicación Geográfica o Denominación de Origen, IICA/PROMECAFE, AECID, Guatemala, 2010, 50 páginas.



Anexo

Personas que respondieron cuestionario sobre el Desarrollo del Proyecto y/o que fueron parte de la implementación de IG's o DO's.:

No.	Nombre	IG o DO	País
1	Abanindra Palma	IICA/PROMECAFE, Oficial del Proyecto Indicaciones Geográficas.	Guatemala
2	Alexander Rafael Morales	DO Apaneca Ilamatepec Representante Comisión Nacional de Registros	El Salvador
3	Andrés Acosta	DO Apaneca Ilamatepec	El Salvador
4	Antonio Joel Arevalo	DO Apaneca Ilamatepec	El Salvador
5	Antonio Ovalle	DO, Café Acatenango/APDOCA	Guatemala
6	Beatriz Moreno	ANACAFE, Coordinadora Nacional, Proyecto Indicaciones Geográficas.	Guatemala
7	Camilo Trigueros	Ministerio de Economía, Integrante Órgano de Administración, DO Apaneca Ilamatepec.	El Salvador
8	Cornelio Estrada	DO, Café Acatenango/APDOCA/Cooperativa Acatenango	Guatemala
9	Edith Flores de Molina	ANACAFE, Consultora Legal/Propiedad Intelectual	Guatemala
10	Hermelindo Luch Meléndez	DO, Café Acatenango/APDOCA/Cooperativa Acatenango	Guatemala
11	Hugo Henry Paz	IG, Honduran Western Coffee's -HWC- Presidente HWC	Honduras
12	Irma Angélica Landaverde	IG, Honduran Western Coffee's -HWC-	Honduras
13	Johana Lam	IICA/PROMECAFE, Contadora, Proyecto Indicaciones Geográficas.	Guatemala
14	José Guillermo Álvarez	DO Apaneca Ilamatepec	El Salvador
15	Juan José Ernesto Menéndez	DO Apaneca Ilamatepec	El Salvador
16	Juan José Mejía	DO, Café Acatenango/APDOCA	Guatemala
17	Juventino Toc	ANACAFE/Fortalecimiento Organizacional	Guatemala
18	Lesbia Flores	Gerente General PROCAFE	
19	Lucrecia Rodríguez	ANACAFE, Subgerente General	Guatemala
20	Luis Orlando Valle	IG, Honduran Western Coffee's -HWC- Tesorera HWC	Honduras
21	Luis Rodrigo Giamattei	DO Apaneca Ilamatepec	El Salvador
22	Mauricio Moreno	DO Apaneca Ilamatepec	El Salvador
23	Raúl José Pérez	DO, Café Acatenango/APDOCA	Guatemala
24	Rolando Davila	IICA/PROMECAFE, Coordinador Regional, Proyecto Indicaciones Geográficas.	Guatemala
25	Silvia de Rivera	PROCAFE, Coordinadora Nacional, Proyecto Indicaciones Geográficas.	El Salvador

PROMECAFE, mayo 2014.

