

# **INFORME DE VIABILIDAD DE LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA EN LA MONTAÑA DE PUCA (NORTE DE LEMPIRA – SUR DE SANTA BÁRBARA)**

González Ruibal, Blanca  
Universidad Politécnica de Madrid

## **RESUMEN**

En la montaña de Puca y sus alrededores las particulares características del medio físico han favorecido una excelente adaptación del cultivo de café y dan lugar a un sabor y calidad específicos del área que cualquier buen bebedor de café distinguiría y apreciaría. El paisaje y la cultura, que son parte inherente de la tradición cafetalera del área, son valores que deben preservarse ya que son un patrimonio único del que sus pobladores deben sentirse orgullosos y al que se debe proteger.

Las Denominaciones de Origen Protegidas son la herramienta óptima para proteger la calidad del producto, evitar usurpaciones del buen nombre del café de la zona, preservar el medioambiente, mejorar las condiciones de comercialización y en consecuencia mejorar las condiciones de vida de los productores.

En el presente documento se describen las principales características del territorio y se analizan las ventajas que presenta para la implementación de una Denominación de Origen Protegida, así como los inconvenientes que deben ser superados para el éxito de ésta.

## **1 . INTRODUCCIÓN: CAFÉ, CALIDAD Y ORIGEN.**

### **1.1 El café en el occidente**

La actividad cafetalera es uno de los principales pilares de la sostenibilidad económica, social y ambiental de Honduras.

La caficultura tiene un importante efecto multiplicador de la economía ya que implica a multitud de subsectores a lo largo del proceso de producción desde los insumos agrícolas, al proceso de beneficiado y transporte

Los ingresos por producción de café representan el 8.2% del PIB nacional y el 33.3% del PIB agropecuario. Las exportaciones de café suponen el 16.6% de los ingresos por exportaciones de bienes (CEPAL, 2000). Desde 1984 es el primer producto de exportación para el país, esto convierte a Honduras en el quinto país del mundo con mayor dependencia de los ingresos del café, después de Burundi, Etiopía, Uganda y Ruanda (Intermon Oxfam, 2002)

Se estima que la actividad cafetalera emplea directamente a unas 323000 personas, esto es, el 35% del empleo agropecuario nacional y vincula de forma indirecta a cerca de 500000 familias (IHCAFE, 2004). El volumen de ocupación se duplica con empleos estacionales en los meses de cosecha. En la caficultura predomina la mano de obra familiar. Se estima que el trabajo contratado representa el 40%, el restante está cubierto con el trabajo de los productores y sus familias. Las fincas de tamaños medios y grandes contratan mano de obra puntualmente, principalmente para la recolección, para lo que suelen recurrir a los productores de estratos más bajos. La utilización de mano de obra en una hectárea de café es de 163 jornales al año. El 65% se emplean en la recolección y el restante en labores de mantenimiento del cafetal: limpias, podas, control sanitario y aplicación de fertilizante.

La actividad cafetalera al ser en su gran mayoría una actividad de pequeños productores tiene una importante función social dentro de la estructura del sector agropecuario en su conjunto ya que distribuye los ingresos entre miles de pequeños productores y trabajadores agrícolas de todo el país. Para muchas familias rurales el cultivo de café representa la mejor alternativa económica y la diferencia entre vivir en condiciones de extrema pobreza o vivir con un modesto nivel de vida.

El Occidente del país es de gran importancia en el sector cafetalero hondureño. En ella se concentra el 58% de los productores y el 53% de la superficie nacional sembrada, que aporta el 69% de la producción total del país.

## **1.2 Los cafés diferenciados ante la crisis mundial del café.**

El sector cafetalero mundial atraviesa una grave crisis debido a la drástica bajada del precio internacional. Las consecuencias de la crisis se han

sentido profundamente en el Occidente de Honduras debido a la estructura rural de esta región que, como ya se ha visto, está caracterizada por el predominio de pequeños productores cuyos ingresos dependen mayoritariamente de la venta de café. Dado el peso significativo que tienen la producción y las exportaciones de café en la economía hondureña, la crisis ha tenido graves repercusiones de carácter social y económico, tanto a nivel macroeconómico como microeconómico.

Las reacciones ante la crisis por parte de organismos internacionales, gobiernos, agencias de cooperación etc. han sido diversas pero en líneas generales todas las propuestas formuladas tienen en dos vertientes definidas. Por una parte se pretende equilibrar la oferta y la demanda para evitar cambios bruscos en los precios, ya que un mercado estable resulta favorecedor para todos los agentes implicados en él. Estas medidas se proponen respetando la lógica mercantil vigente y la tendencia liberalizadora actual en el comercio internacional de todo tipo de productos. Por ello las propuestas en este sentido están enfocadas hacia un aumento de la producción de calidad y el cambio a otros cultivos cuando esto no sea posible. Por otra parte las respuestas ante la crisis han pretendido paliar los efectos dramáticos que ha tenido tanto para millones de productores como para las economías de los países exportadores, a este respecto es un elemento común a las diversas propuestas la facilitación del acceso al mercado de los pequeños cafetaleros ya que en manos de éstos recae el grueso de la producción mundial de café.

El contexto actual del comercio de café y las tendencias en la oferta y la demanda muestran que en la producción de cafés diferenciados, entre ellos los cafés con origen específico, se integran estas dos dimensiones de favorecer el equilibrio del mercado mundial mediante la calidad y de facilitar al productor el acceso al mercado.

### **1.3 Garantía del origen y de calidad**

Las indicaciones de origen geográfico son signos distintivos que asocian a productos de calidad y reputación, con su lugar o área de producción, ayudando en consecuencia a identificar y distinguir dichos productos en el mercado. Empleadas adecuadamente pueden constituir una herramienta de marketing efectiva de gran valor económico. Las indicaciones

de origen geográfico confieren beneficios no sólo para los productores, sino también para los consumidores y las comunidades locales. Crean un valor añadido y mejoran el acceso al mercado, mientras confieren una protección del saber-hacer local y los recursos naturales. Como tal, pueden ser un instrumento de desarrollo clave.

La extensión de las indicaciones de origen geográfico más allá de los vinos y bebidas espirituosas después de los acuerdos alcanzados en la Ronda de Doha brinda una oportunidad a los países en desarrollo debido a la importancia para sus economías de la producción agrícola y artesanal.

Las repercusiones socioeconómicas de las indicaciones geográficas protegidas se dan en varias dimensiones. En cuanto a los productos la protección del origen garantiza el estricto cumplimiento de las calidades obligatorias de los alimentos, de manera que se previenen y controlan posibles crisis alimentarias. Se protege a los productos originales frente a las imitaciones, promueve la innovación de nuevos productos y permite una ventajosa diferenciación frente a la categoría “commodity”. Por otra parte al estar basada en tradiciones colectivas y tomas de decisión conjunta preserva las tradiciones a la vez que incentiva la innovación y enfatiza la relación entre el esfuerzo humano, las características culturales y los recursos naturales.

#### **1.4 Legislación**

En el ámbito internacional las indicaciones geográficas se encuentran protegidas en virtud de una serie de acuerdos entre los que destacan el Convenio de París para la protección de la propiedad industrial de 1883, el Acuerdo de Madrid de 1891 relativo al Registro Internacional de Marcas; el Convenio de Stressa de 1951; el Acuerdo de Lisboa de 1985 sobre Denominaciones de Origen; los acuerdos varios alcanzados por la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (WIPO en sus siglas en inglés) y la protección bajo el Acuerdo de los ADPIC (Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio).

A nivel nacional la ley hondureña contempla la protección de las indicaciones geográficas en la Ley de Propiedad Industrial de 1999. Según el artículo 79 de esta ley se entiende por Denominación de origen, una indicación geográfica constituida por la denominación de un país, de una

región o de un lugar determinado usada para designar un producto originario de ellos, cuyas características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico en el cual se produce, incluidos los factores naturales y los factores humanos; también se considerará como denominación de origen la constituida por la denominación que, sin ser la de un país, una región o un lugar determinado, se refiere a un área geográfica determinada cuando es usada en relación con productos originarios de tal área. Asimismo, según el artículo 126 el registro de la Propiedad Industrial mantendrá un registro de denominación de origen, en el cual se registrarán las denominaciones de origen, el cual se registrarán las denominaciones de origen nacionales, a solicitud de uno o varios de los productores, fabricantes o artesanos que tengan su establecimiento de producción o de fabricación en la región o en la localidad del país a la cual corresponde la denominación de origen, o a solicitud de alguna autoridad pública competente.

Para registrar una Denominación de Origen Protegida en Honduras la solicitud de registro deberá indicar:

- El nombre, la dirección y la nacionalidad del solicitante o de los solicitantes y el lugar donde se encuentran sus establecimientos de fabricación o producción.

- La denominación de origen cuyo registro se solicita.

- El área geográfica de producción a la cual se refiere la denominación de origen.

- Los productos para los cuales se usa la denominación de origen.

- Una reseña de las cualidades o características esenciales de los productos para los cuales se usa la denominación de origen.

- La solicitud de registro de una denominación de origen devengará la tasa establecida, salvo cuando el registro fuese solicitado por una autoridad pública. Tratándose de autoridades públicas extranjeras, esta exención estará sujeta a la reciprocidad de trato.

- El registro de una denominación de origen podrá solicitarse acompañada del nombre genérico del producto respectivo o una expresión relacionada con ese producto, pero la protección conferida por esta Ley no se extenderá al nombre genérico o expresión empleados.

El artículo 132 se refiere a la exclusividad de la explotación comercial: "...una denominación de origen registrada podrá ser utilizada con fines comerciales para los productos indicados en el registro, únicamente por los productores, fabricantes o artesanos que desempeñan su actividad dentro del área geográfica indicada en el registro. Solamente los productores, fabricantes o artesanos autorizados a usar una denominación de origen registrada podrán emplear junto con ella la expresión" y a la inclusión obligatoria de todos los agentes que desempeñen su actividad en la zona y deseen formar parte de la Denominación de Origen "Todos los productores, fabricantes o artesanos que desempeñan su actividad dentro del área geográfica y con relación a los productos indicados en el registro, tendrán derecho a utilizar la denominación de origen registrada, inclusive aquellos que no estuviesen entre los que solicitaron ese registro.

## **2 . CARACTERIZACIÓN DEL AREA DE ESTUDIO. EL *TERROIR* PUCA.**

El concepto de *terroir*, palabra francesa de difícil traducción, se refiere a las condiciones del área geográfica, estrictamente definida, en que se produce un producto. El medio físico, incluyendo factores de clima, características edafológicas, flora y fauna autóctona etc. proporciona características específicas al producto. La complejidad del concepto de *terroir* se debe a que los factores físicos no son los únicos que otorgan peculiaridades a los productos ya que los factores humanos son igualmente importantes. La tradición manifestada en el conjunto de prácticas, enriquecidas por la experiencia y transmitidas de generación en generación y que incorporan las costumbres locales y el particular *know-how* de la población son elementos centrales de las denominaciones de origen. De este modo la tradición, ligada al territorio de producción y a la historia de un producto determinan las características de calidad específicas de la zona.

Según esta definición el *terroir* Puca fue seleccionado y posteriormente descrito en función de una serie de criterios y variables.

### **2.1 Criterios empleados en la zonificación**

El Instituto Hondureño del Café ha trabajado en los últimos años en el proyecto de regionalización de cafés especiales de Honduras con el objetivo de realizar una caracterización detallada y documentada de las diferentes

regiones cafetaleras de Honduras. Para ello se ha basado en proyectos precios de zonificación agroecológica del café, estudios diversos de investigación y cooperación institucional, la primera competición nacional de cafés especiales y mapas de sabores (basados en el perfil de taza). El resultado de esta regionalización se puede observar en la figura uno. La montaña de Puca se halla en la zona denominada Montaña Dorada – Opalaca (también denominada Puca – Opalaca). De las cinco regiones definidas por el IHCAFE, la de Puca – Opalaca es aquella en la que tiene una presencia más significativa la Fundación ETEA con su proyecto “Reducción de la vulnerabilidad de los pequeños productores de Honduras ante las crisis de seguridad alimentaria”.

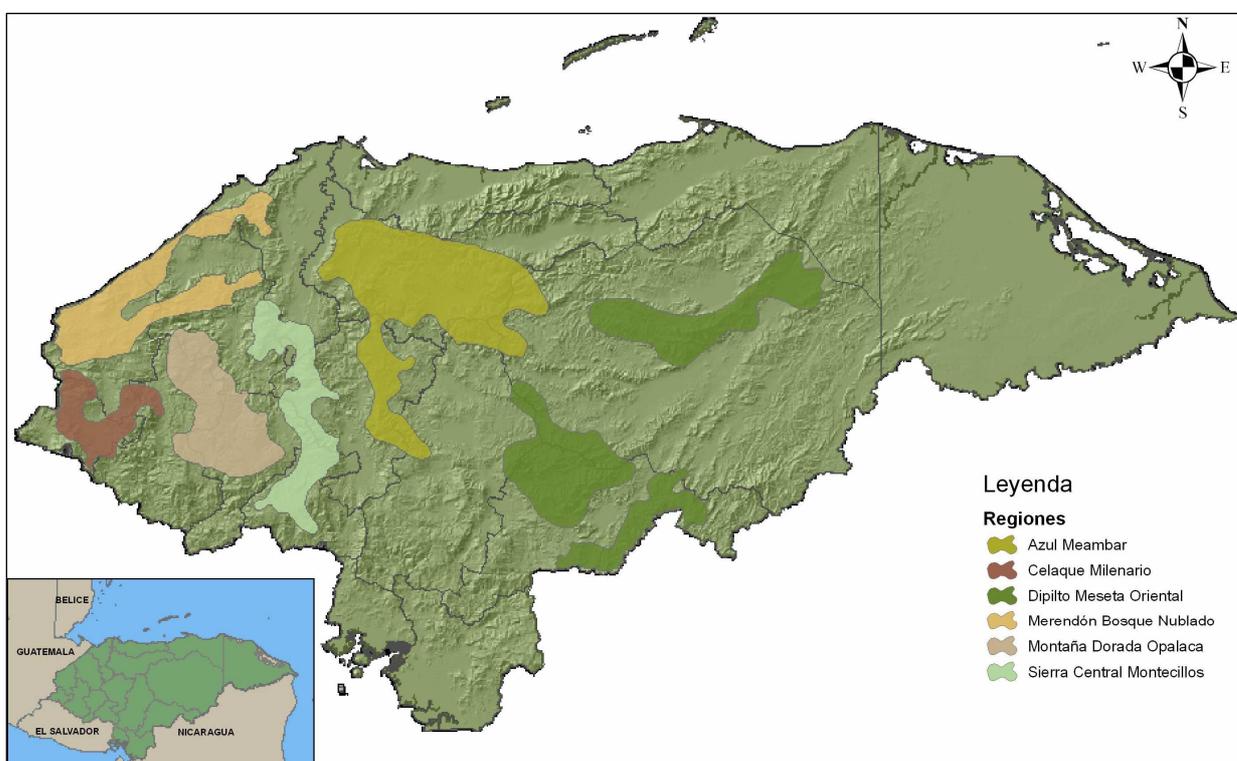


Figura 1. Regiones cafetaleras de Honduras

Fuente: IHCAFE, 2005.

Por otra parte, respecto a la calidad aunque no existen claros precedentes de interés de compradores por el café de esta zona sí hay una percepción generalizada de la elevada calidad de este café.

A efectos del estudio preliminar se ha escogido el área ubicada por encima de los 1100msnm (ver figura 2), por ser donde se encuentran la mayor parte de las plantaciones de café de calidad, incluida en los municipios de Lepaera, Gracias y La Iguala en el departamento de Lempira y Atima, San Nicolás, La Unión, Arada y el Níspero en el departamento de Santa Bárbara.

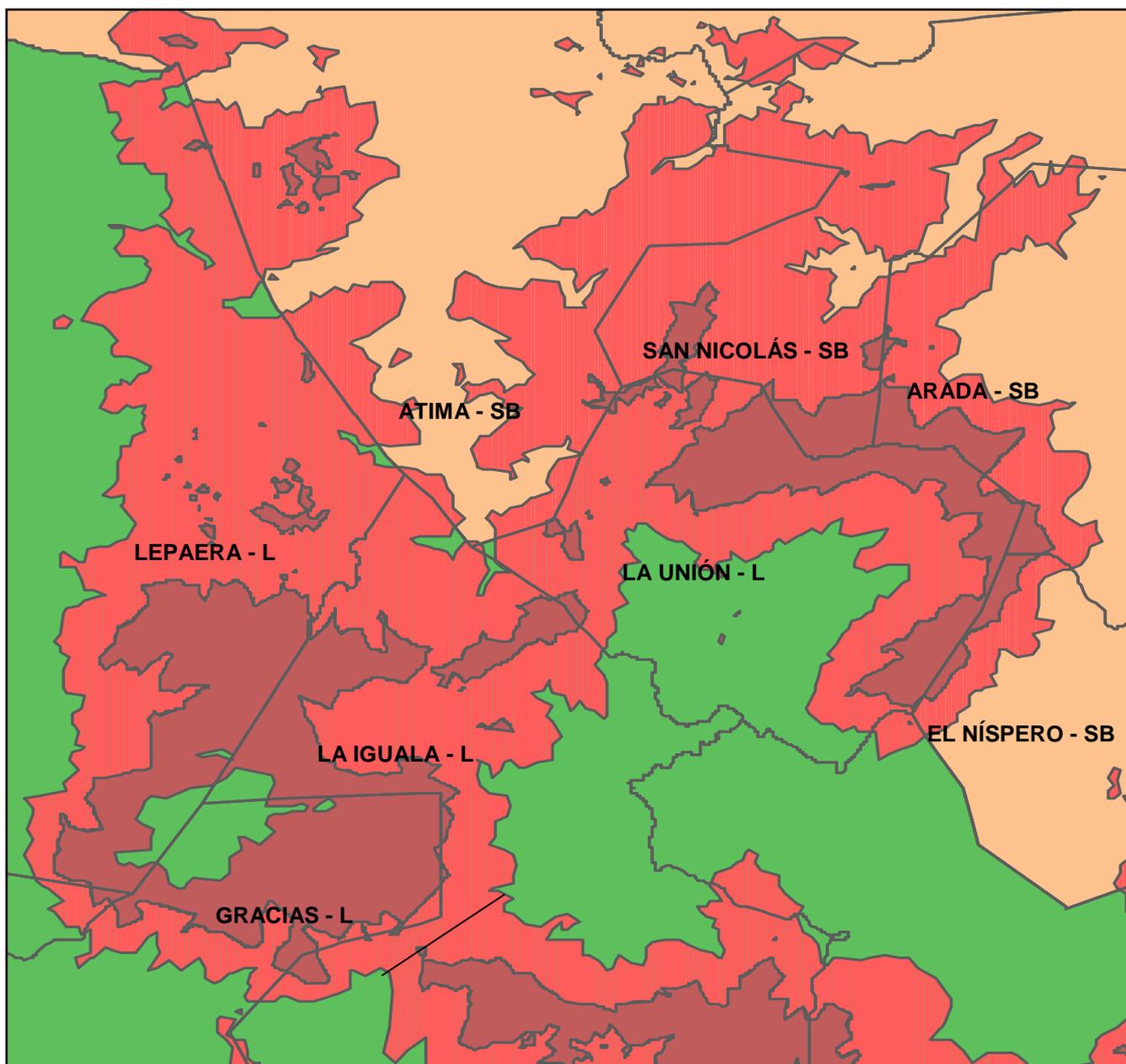


Figura 2. Área propuesta para la implementación de la Denominación de Origen Protegida.

Fuente: Elaboración propia.

## 2.2 Descripción del *terroir* Puca

### 2.2.1 Medio físico

La caracterización del medio físico de un *terroir* debe hacerse considerando el clima, el relieve y el suelo (Falcetti, 1994).

- Climatología:

Los datos climatológicos han sido tomados de la estación meteorológica de Linderos (municipio de Atima, departamento de Santa Bárbara) que dispone de un registro de datos de precipitación y temperatura entre los años 1983 y 2000.

La **precipitación** anual media en este rango de años es de 2015mm/año con un mínimo anual de 1463 y un máximo de 2700. Hay 3 ó 4 meses de bajas precipitaciones entre Enero y Mayo. La **temperatura** varía entre un mínimo de 17C y un máximo de 25 y la humedad relativa promedio está entorno al 85%.

- Relieve: la **altitud** del área seleccionada oscila entre los 1100 y 1400msnm.

- Suelo:

El **origen geológico** de los suelos del área de estudio según el mapa geológico de Honduras es el denominado Tm (Formación Matagalpa): rocas volcánicas del terciario, principalmente andesitas y basaltos y Tpm (rocas volcánicas del terciario (padre Miguel)): principalmente ignimbritas, tobas, riolitas y lahares. Predominan los suelos de **textura** fina y baja cohesión; franco – arcillosos y arcillosos con suficiente cantidad de materia orgánica para el cultivo de café. La **profundidad** varía entre los 100 y 200 centímetros.

### 2.3 Prácticas agrícolas tradicionales

El cultivo de café tiene una larga tradición en el norte de Lempira y el sur de Santa Bárbara. El manejo brindado a las plantaciones fue extremadamente simple (limitado a una o dos limpiezas al año) hasta los años setenta, cuando se produjeron importantes cambios en la producción de café que dieron lugar a un manejo más tecnificado y a un aumento de la productividad. Sin embargo no se produjeron mejoras significativas en las

condiciones de comercialización y la calidad del café. El estado actual de los cafetales es muy bueno y la producción y productividad han aumentado significativamente. El manejo de las fincas es considerablemente homogéneo en toda a zona, aunque existen importantes diferencias en la edad de las plantaciones.

En función de su manejo y de su productividad se pueden distinguir dos tipos de plantaciones:

a) Plantaciones con productividad menor de 12 qq/mz:

- Variedades cultivadas: porte alto (bourbon, typica)

- Densidad de plantación: 2000-2500 plantas/mz

- Edad de la plantación: 15 - 30 años.

- Manejo: nulo.

- Procesado: ninguno, venta del café en uva.

b) Plantaciones con productividad menor de 12 qq/mz

- Variedades cultivadas: porte bajo y alto rendimiento (caturra, catuai, Lempira, Pacas)

- Densidad de plantación: >3000 plantas/mz

- Edad de la plantación: 8 - 20 años.

- Manejo: uso de fertilizantes (dos veces al año), poda de café y sombra regulada, control de plagas y enfermedades.

- Procesado: beneficiado tradicional.

▪ Variedades cultivadas: Las variedades predominantes son Catuai, Caturra, Bourbon, Típica, IHCAFE - 90 y Lempira

▪ Uso de sombra: el uso de sombra es generalizado en el área de la montaña de Puca. Las especies más comunes son las guamas y especies de la familia de las musáceas. El uso de sombra exige un manejo adicional ya que las especies de sombra deben podarse y mantenerse en una densidad oportuna que no compita con el cultivo, sin embargo presenta muchas ventajas para la producción ya que aporta nutrientes al suelo y protege a las

plantas de la insolación excesiva. Además del propio valor medioambiental de la biodiversidad de las fincas.

- Control de maleza: el control de maleza se efectúa en la mayoría de las fincas de manera manual combinado ocasionalmente con la aplicación de productos químicos.
- Control de plagas: predomina el control químico de las plagas, aunque está cada vez más extendido el control preventivo cultural, fundamentalmente de la broca del café.
- Poda: las labores de manejo de tejidos se suelen limitar a la realización de podas sanitarias cuando lo exige la situación de la plantación.
- Fertilización: en la mayoría de las fincas no se realizan análisis de suelos frecuentes debido al alto coste de éstos; en las fincas de más de cinco hectáreas que reportan a sus dueños ingresos mayores se realizan anualmente. La fertilización se hace por tanto en base a las recomendaciones del IHCAFE con los productos recomendados o proporcionados por éste.
- El tiempo de recolección se extiende en todo el territorio entre noviembre y mayo.
- Procesado: el beneficiado en su gran mayoría se realiza de forma tradicional ya que cada pequeño productor cuenta con su pequeño beneficio, consistente en una máquina de despulpar, una pila de lavado y un patio de secado. Entre los medianos y grandes productores son frecuentes estructuras de beneficiado un poco mejores, con canal de clasificado, lo que mejora un poco la calidad del café producido. Los productores asociados en cooperativas procesan su café en los beneficios ecológicos con que cuentan dichas organizaciones, esto ha permitido reducir considerablemente el daño ambiental y mejorar la calidad del café producido.

### **2.3.1 Aspectos organizativos.**

La organización de los productores es una dimensión clave para el éxito de una Denominación de Origen Protegida ya que son éstos los que deben en consenso proponer, diseñar, difundir y desarrollar la iniciativa DOP. La capacidad organizativa y administrativa es básica para que la DOP tenga éxito y los productores puedan beneficiarse de las ventajas que ofrece la

protección de su producto. La larga tradición de asociacionismo en cooperativas en la zona es indudablemente una de sus fortalezas como área potencial para la implementación de una DOP. La presencia de numerosas cooperativas incide en dos aspectos fundamentales para una Denominación de Origen Protegida de café en primer lugar otorga a los productores la capacidad de gestión y organización y por otra incide de manera decisiva en la calidad del café. Ambos aspectos se describen en las siguientes líneas.

En el área estudiada para la implementación de Denominación de Origen Protegida hay un total de diez cooperativas cafetaleras instituidas, cuyo nombre y ubicación se muestran a continuación:

- COCALEL: Lepaera centro
- COCAFAL: Lepaera centro
- COCPROCAL: La Libertad
- COCAQUIL: La Libertad
- COCAPROMAL: Las Lagunas
- COPROCAAL: El Ocotillo
- COMISAMIL: San Miguel – La Unión
- COCACHOL: Choloma – Atima
- SAN JOSÉ DEL NORTE: Atima
- COCACEAL: La Ceibita - Atima

Las cooperativas desempeñan un papel fundamental en la comunidad como dinamizadoras de la actividad cafetalera. Las cooperativas enumeradas suman en total un número de miembros entre 450 y 500. Como miembros los productores pueden acceder a créditos que les permiten brindar un manejo más cuidadoso a sus plantaciones o renovarlas. Los precios recibidos por la venta a la cooperativa son mayores que en el caso de vender directamente a intermediarios y son negociados por los propios productores.

A excepción de COCAPROMAL todas las cooperativas han participado en la Escuela de Administración de Empresas Cooperativas, que pretende contribuir al fortalecimiento organizativo de las cooperativas cafetaleras de occidente, de tal forma que les permita crecer como verdaderas empresas y mejorar el nivel de ingresos de las mismas, así como la calidad de vida sus afiliados y el de sus familias. Para ello la Escuela tiene los propósitos de fortalecer las capacidades gerenciales de las cooperativas

cafetaleras de Occidente a través de procesos de formación administrativa, mejorando sus procesos de administración y organización interna.

La participación en la escuela ha fortalecido notablemente las capacidades de organización y gestión de las cooperativas mediante la capacitación en fundamentos de cooperativismo básico, introducción a la contabilidad, documentos básicos y auxiliares de la contabilidad, contabilidad del crédito y la comercialización, uso de los libros principales y auxiliares, estado de resultados y su análisis, balance general comercialización.

De acuerdo a las propias palabras de los directivos y alumnos, con el mejoramiento de la contabilidad y la administración en general “ha vuelto la confianza de los asociados” y “mejorado la credibilidad de la cooperativa” ante terceras personas y acreedores. Indicadores de esto es que en algunas cooperativas han vuelto socios que se habían retirado, están llevando más café, la cooperativa ha recibido nuevos créditos de organismos locales, etc.

Otro aspecto de gran relevancia de las cooperativas cafetaleras es el papel que realizan en pro de la calidad del café. Los miembros venden el grano directamente en uva, lo que evita el despulpado en malas condiciones en los patios domésticos, y es procesado en las instalaciones de la empresa. Además ya sea en las asambleas ordinarias o capacitaciones específicas que organismos diversos proporcionan a las cooperativas los miembros reciben recomendaciones para preservar y mejorar la calidad del producto.

Las instalaciones para el beneficiado en estas cooperativas tienen una capacidad aproximada de 55000 quintales al año, aunque a día de hoy ninguna de ellas funciona al máximo de su capacidad. Las cooperativas cuentan gracias a créditos proporcionados por diversos organismos y los beneficios de la propia empresa con maquinaria apropiada para preservar la calidad del grano.

- La existencia de varias pilas de recepción permite clasificar el grano en función de la calidad y hacer lotes homogéneos de mayor calidad.

- Las cooperativas suelen contar con al menos tres despulpadoras, así el grano puede ser despulpado de manera inmediata a su llegada, el tiempo transcurrido entre la recolección y el despulpado debe ser el mínimo posible ya que éste es un punto crítico para preservar la calidad del grano.

- Las demucilaginadoras mecánicas evitan el uso de pilas de fermentación en las que frecuentemente se producen sobrefermentaciones que repercuten irreversiblemente en la calidad.

- Las secadoras mecánicas, de guardiola horizontal evitan la contaminación y el mal sabor frecuente en el café secado en patio.

### 2.3.2 Calidad

Para el estudio de la calidad actual del café cultivado en el terroir Puca el IHCAFE obtuvo 62 muestras de los municipios de Lepaera, La Unión, Atima y San Nicolás para la elaboración de un análisis de calidad.

Las muestras analizadas presentaron la siguiente proporción de clasificaciones de café, en la que se observa que el 60% de las muestras pertenece a café especial o café de estricta altura.

TIPO	TOTAL	%
Especial	6	9.7
Strictly High Grown	31	50
High Grown	22	35.5
Standard	3	4.8

Tabla 1. Resultados tipos de café

Tradicionalmente la catación o análisis de cafés se ha efectuado utilizando descriptores de los parámetros aroma, cuerpo y acidez. Para este estudio quince catadores que trabajan en diferentes empresas exportadoras, liderados por Rony Gámez, catador del IHCAFE utilizó un formato que cuantifica las variables con valores que oscilan entre el 1 y el 10, siendo el 1 la peor calificación; según este sistema se pueden calificar también con valores de 0.25, 0.5 y 0.75. Para los parámetros aroma o fragancia y sabor se emplean descriptores que están en la memoria sensorial del catador. En la tabla dos se presentan los resultados generados y las valoraciones para cada tipo de café analizado.

<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>STANDARD</b>	<b>HG</b>	<b>SHG</b>
Fragancias	chocolate, maní seco	chocolate, dulces	cítricas, dulces, chocolates
Sabores	ásperos, seco, plano, neutros	chocolate, cítricos balanceados	cítricos, dulces, ácidos

Tabla 2. Resultados fragancias y aromas

En el café tipo Standard predominan las fragancias a chocolate y maní, con sabores ásperos, a madera o chocolate. Son cafés aromáticos con valores entre los 5 y 6 puntos, pero con puntuaciones pobres para cuerpo, acidez, sabor y post gusto. La suma total de los parámetros oscila entre los 75 y 79 puntos.

El café tipo High Grown es descrito como una taza con fragancias a chocolates o dulces. La puntuación en los parámetros de aroma, cuerpo, acidez, sabor y post-gusto oscila entre los 6 y 6.5 puntos mientras que el resultado final se halla entre los 80 y 84 puntos.

El café Strictly High Grown alcanza valores entre 7 y 8 puntos promedio para las variables de aroma, cuerpo, acidez, sabor y post-gusto y la calificación total está entre los 85 y los 89 puntos.

Los cafés especiales son aquellos cuyas características sobresalen en alguna de sus características: presentan fragancias a melocotón, fresas, uva, mandarina y jazmín; el sabor predominante tiene notas de frutas donde se combina la acidez y la dulzura dando un sabor exquisito. La calificación total está entre 90 y 95 puntos de 100 posibles.

En definitiva se trata de un café con una delicada y fina acidez, agradablemente aromático, bien equilibrado, con sabores a frutas tropicales, post gusto dulce y cuerpo suave.

A la vista de los resultados presentados de la catación el café cultivado en el área de la montaña de Puca es de elevada calidad; sin embargo como es sabido la calidad potencial no es siempre explotada adecuadamente por los productores. Debido a esto son muy importantes las iniciativas desarrolladas por distintas instituciones y organismos para mejorar la calidad. La Fundación ETEA que desarrolla una Competición Regional de

Café incentiva a los productores a mejorar la calidad de su café (una experiencia similar tuvo un gran éxito en el municipio de Santa Rita de Copán) y la Fundación Jicatuyo realiza capacitaciones y financia a las cooperativas para que mejoren sus instalaciones. Asimismo entre los ejes estratégicos del IHCAFE, que dentro del área cuenta con dos sedes (Linderos y Lepaera), se halla la promoción de la calidad. Las iniciativas en pro de la calidad se enfrentan al problema de que el productor no ve recompensados sus esfuerzos en el precio final percibido

### **2.3.3 Comercialización**

La comercialización del café tiene lugar en una intensa actividad de compra y venta desde la finca del productor hasta los centros de acopio. La comercialización está totalmente centralizada entorno a Lepaera donde se ubican las cooperativas de mayor capacidad y un buen número de intermediarios (entorno a veinticinco).

No hay exportadoras en el área, las más próximas, que son el destino de prácticamente la totalidad del café producido en el área, se hallan en Santa Rosa de Copán (a 45 km).

### 3 . MATRIZ DAFO

#### 3.1 Principales fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas.

<b>FORTALEZAS</b>	<b>DEBILIDADES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tradición: el cultivo del café es el eje entorno al cual gira la economía, la familia y todas las actividades cotidianas.</li> <li>- Elevado número de productores asociados en cooperativas o pequeñas empresas rurales.</li> <li>- Prácticas culturales relativamente homogéneas.</li> <li>- Calidad excelente a la taza</li> <li>- Ubicación geográfica excepcional (suelo, clima y altitud) y valor paisajístico con potencial para el turismo.</li> <li>- Productores concienciados de la importancia de la calidad del café para su economía.</li> <li>- Disposición de los productores a emprender iniciativas que mejoren sus condiciones de vida.</li> <li>- Capacidad de beneficiado alta en la zona.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entre los propios productores no existe una cultura arraigada de consumo de café de calidad.</li> <li>- La comercialización centrada en los intermediarios dificulta que se trasladen los incentivos en los precios a los productores.</li> <li>- Perduran prácticas tradicionales (recolección de café verde, almacenamiento en patios etc.) que inciden negativamente en la calidad del café.</li> <li>- Dificultades en los accesos a las fincas.</li> <li>- Tasa de analfabetismo elevada entre los productores.</li> <li>- Desconocimiento de los fundamentos del mercado nacional e internacional.</li> <li>- Desconocimiento de la ley de propiedad industrial.</li> <li>- El beneficiado seco del café se efectúa fuera del área DOP.</li> </ul>
<b>OPORTUNIDADES</b>	<b>AMENAZAS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Demanda creciente en el mercado internacional de cafés diferenciados.</li> <li>- Exportadores e intermediarios asocian la calidad del café con su origen.</li> <li>- Se proporciona un sobreprecio al productor en pago a la calidad.</li> <li>- Se desarrollan iniciativas asociativas y empresariales.</li> <li>- Aumenta la integración entre los actores de la cadena de comercialización.</li> <li>- Aumento de las oportunidades de empleo.</li> <li>- La existencia de la primera DOP en Honduras (DOP Marcala), sitúa el café hondureño de origen en el mercado internacional.</li> <li>- Progresar en la cadena de procesado (maquila y tostado).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Precio del café estructuralmente volátil.</li> <li>- Recelo de exportadoras e intermediarios.</li> <li>- Apropiación de la iniciativa por grupos de poder y exclusión de los pequeños productores.</li> <li>- Utilización de nombres propios de la zona (Puca, Opalaca etc.) por agentes ajenos a la DOP. Algunos nombres pueden estar ya registrados.</li> <li>- Escasez de sistemas de control de calidad y laboratorios de catación.</li> <li>- Disponibilidad limitada de mano de obra para la recolección.</li> <li>- Honduras no ha firmado ninguno de los principales acuerdos y tratados de protección del origen.</li> <li>- Imagen negativa del café hondureño en el mercado internacional</li> </ul>

### 3.2 Estrategias propuestas

	<b>FORTALEZAS</b>	<b>DEBILIDADES</b>
<b>OPORTUNIDADES</b>	<p>1. Incentivar el valor de la tradición del cultivo mediante el estudio de la historia y tradiciones de la caficultura en el área con la participación de todos los productores.</p> <p>2. Concienciar a los productores de la influencia del origen del café en su particular calidad y la necesidad de protegerlo.</p> <p>3. Difundir entre todos los agentes implicados experiencias exitosas en DOP de café (Marcala, México, Colombia)</p> <p>4. Incentivar a los productores para la producción de café de calidad, que consecuentemente mejoraría sus condiciones de vida.</p> <p>5. Fortalecer a las cooperativas y promover el asociacionismo para que aumente la integración en la cadena de comercialización.</p>	<p>11. Capacitación a los productores en las acciones básicas para preservar y mejorar la calidad del café (recolección de grano maduro, tratamiento post-cosecha etc.)</p> <p>12. Elaborar un plan de promoción de la iniciativa DOP con una cuidadosa selección de contenidos y basado en la difusión productor a productor.</p> <p>13. Consultar las nombres propios del lugar que están registrados como marcas comerciales y en su caso negociar con la empresa que lo haya registrado la cesión o inclusión en la DOP.</p>
<b>AMENAZAS</b>	<p>6. Difundir exhaustivamente requisitos, ventajas y obligaciones de la DOP para cada uno de los agentes implicados.</p> <p>7. Hacer partícipes desde el principio a los pequeños productores y las cooperativas más débiles para evitar la exclusión.</p> <p>8. Mejorar los sistemas de control de calidad y laboratorios de catación en las cooperativas.</p> <p>9. Trasladar a instancias superiores la necesidad de firmar acuerdos internacionales de protección de las indicaciones geográficas.</p> <p>10. Elaboración de un plan de marketing</p>	<p>14. Promocionar el consumo interno para concienciar a los productores de la importancia de la calidad e incentivar el servicio de café calidad en los locales públicos del área.</p> <p>15. Facilitar la asistencia a los talleres y capacitaciones de los productores de las comunidades alejadas</p>

#### 4 . BIBLIOGRAFÍA

- ADECAFEH (Asociación de Exportadores de Café de Honduras). *Origen del café*. Consulta en línea en <http://www.mayanet.hn/adecafeh/elgrano.htm>
- Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI). *Diagnóstico biofísico y socioeconómico del occidente de Honduras*. AECI, 2004
- Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI). *Programa de cooperación regional con Centroamérica. Plan de apoyo a los productores de café*. AECI (Agencia Española de Cooperación Internacional), 2003
- Avelino et al. (2002) *Vers une identification de cafés-terroir au Honduras. Plantations, reserche, developpment*.
- Avelino et al. *Developing a Geographical Indication for Arabica Coffee in Bali: description of the « Terroir » of Kintamani*. ASIC conference, Bangalore, India 2004.
- Avelino et al. *Developing Geographical Indication Protection in Indonesia: Bali Kintamani Arabica Coffee as a Preliminary Case*. Ponencia presentada en el seminario “Seminar on Geographical Indication: A Land of Opportunities”, Hanoi (Vietnam), 15 – 16 November 2005.
- Avelino et al. *Quality of Different Honduran Coffees in Relation to Several Environments*. 2003 Institute of Food Technologists
- Banco Mundial. *Región centroamericana. La crisis cafetalera: efectos y estrategias para hacerle frente*. Banco Mundial. Oficina Regional para América Latina y Caribe, 2002.
- Brown O. Et al. *The coffee market: A background study*. Intermon-Oxfam, 2001
- Centro Latinoamericano para la Competitividad y el Desarrollo Sostenible. *La caficultura en Honduras*. INCAE Business School, 1999
- Coste, R. *Coffee: the plant and the product*
- Flores, M. et al. *Centroamérica: el impacto de la caída de los precios del café*. CEPAL(Comisión Económica para América Latina), 2002
- Food and Agricultural Organization (FAO). *Condiciones socioeconómicas de los productores de café en Honduras*. FAO, 2002

- Fundación ETEA para el Desarrollo y la Cooperación. *Informe del proyecto de producción, certificación y comercialización de café orgánico*. ETEA, AECI, IHCAFE, 2004
- Instituto Hondureño del Café (IHCAFE). *Boletín Estadístico: El café en cifras 1970-2001*. IHCAFE, 2002
- International Coffee Organization (ICO). *Estudio sobre la mejora de la relación entre la oferta y la demanda mundial de café con medidas encaminadas a eliminar del mercado los cafés de baja calidad*. ICO, 2001
- International Coffee Organization (ICO). *Plan de acción para aumentar el consumo de café*. ICO, 2003
- International Coffee Organization (ICO). *Sustainable development and coffee*. ICO, 1998
- Jansen K. *Café y formas de producción en Honduras*. Revista Centroamericana de Economía, 1996.
- La Central (Central de Cooperativas Cafetaleras Hondureñas). *La crisis del café en Honduras: los productores de café generan riqueza y administran pobreza*. La Central, 2002
- Lindsey B. *Entendiendo la crisis cafetalera: ¿Existe razón para quejarse?* Centro de Estudios de Política Comercial del Cato Institute, 2002.
- OriGIN. *Negociaciones en el seno de la OMC en materia de indicaciones geográficas* (consulta on line)
- Rangnekar D. (2003). *The Socio-Economics of Geographical Indications. A Review of Empirical Evidence from Europe*
- Secretaría de Agricultura y Ganadería de Honduras (SAG) e Instituto Hondureño del Café (IHCAFE). *Análisis de la competitividad de la cadena agroindustrial de café en Honduras*. IHCAFE, 2002
- Torres, G. (2005). *Resumen descriptivo de los avances de la Denominación de Origen Marcada*. IHCAFE, documento interno no publicado.
- Whelden, R. *Impactos sociales y ambientales de la crisis del café en Centroamérica*. USAID, 2003.

