


Los Cafés Especiales



Café especial es aquel producto que se distingue de los demás cafés por uno o mas de los siguientes atributos:

- ✓ *Característica de taza superior*
 - ✓ *Zona de cultivo biodiversa*
 - ✓ *Tecnología de producción y procesamiento ecológico*
 - ✓ *Principios solidarios y humanos*
 - ✓ *Etnias y origen especiales*
- 

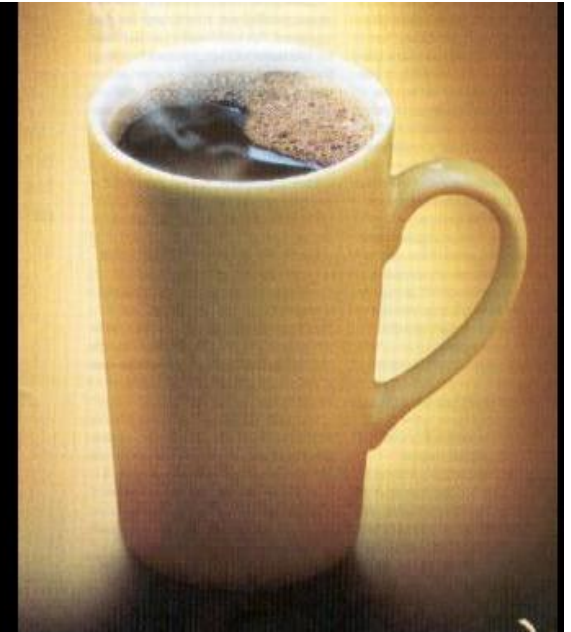
Cafés Especiales

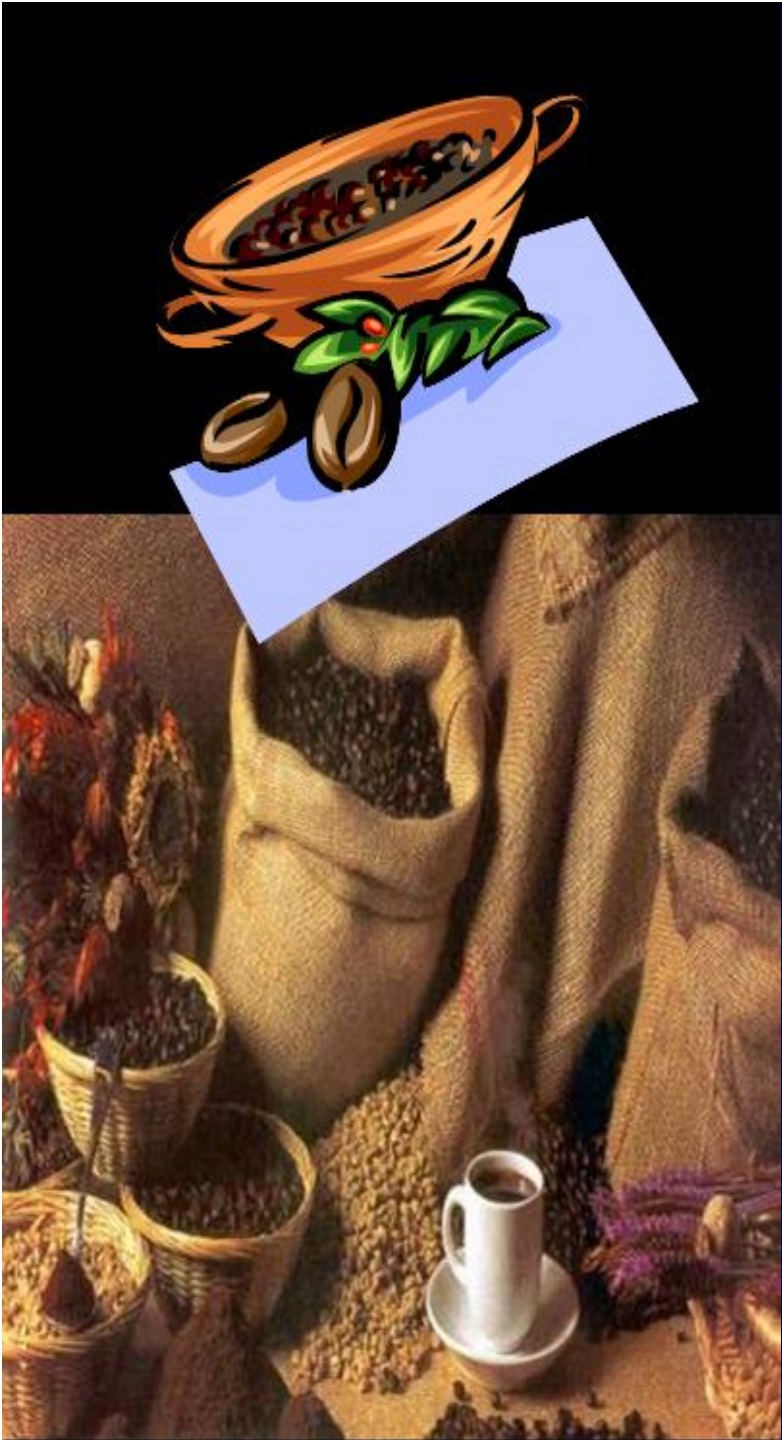


- ✓ *Café Gourmet*
 - ✓ *Café Orgánico*
 - ✓ *Café Bajo Sombra*
 - ✓ *Cafés de Mercado Justo*
 - ✓ *Café de Origen*
 - ✓ *Café de Conservación*
 - ✓ *Cafés sociales/étnicos*
 - ✓ *Cafés saborizados*
 - ✓ *Cafés descafeinados*
- } **INDUSTRIA**

Café Gourmet

- ✓ *Es un café fino, suave, de excelente aroma, sabor y acidez, y de mediano cuerpo.*
- ✓ *El café gourmet es obtenido mediante un apropiado manejo de la plantación y del procesamiento post-cosecha, por la vía húmeda.*





✓ *El café gourmet es calificado por las empresas importadoras directamente, que reconocen una “prima” en base de criterios de calidad física del grano y organoléptica de la bebida.*

✓ *En el mercado internacional, se pueden comercializar cafés “gourmet orgánicos” y “gourmet no orgánicos”.*

Café Orgánico

- ✓ *Café obtenido en base de los estándares de producción y procesamiento orgánicos, internacionalmente reconocidos.*
- ✓ *El café orgánico tiende a satisfacer a los exigentes mercados que demandan cafés de calidad, beneficiados por la vía húmeda.*





- ✓ *El café orgánico se orienta a proteger la salud humana y promover los sistemas sostenibles de producción.*
- ✓ *Frecuentemente, el café orgánico se acompaña de otras certificaciones como: café gourmet, café bajo sombra, café de mercado justo.*

Café Bajo sombra

- ✓ El café “Bajo Sombra” es un café orgánico certificado con sombra biodiversa.
- ✓ El cafetal debe estar manejado bajo sistemas agroforestales de alta biodiversidad florística, con al menos 10 especies de árboles.
- ✓ El dosel del estrato principal debe tener por lo menos 12 metros de altura.





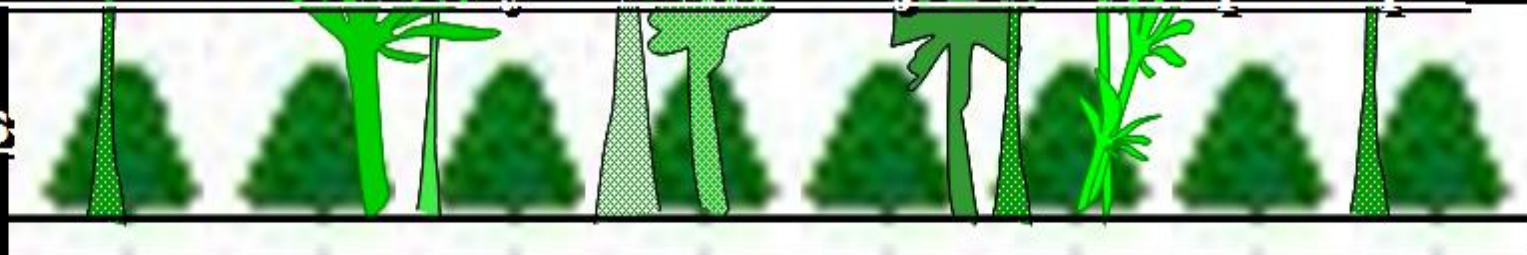
- ✓ *El perfil del cafetal debe presentar al menos tres “estratos visibles”:*
- ✓ *El estrato emergente y el localizado debajo del dosel principal deben tener un 20% del volumen de follaje total, en cada caso.*
- ✓ *Debe haber una zona de amortiguamiento de por lo menos 5 metros de ancho al lado de las quebradas y 10 metros al lado de los ríos.*

Estrato superior: Árboles emergentes

Columna vertebral: Dosel principal

Estrato inferior: Árboles y arbustos abajo del dosel principal

Cafetos



Estructura arbórea de un cafetal bajo sombra

Cafés de Mercado Justo

- ✓ *Los criterios de certificación del café de mercado justo, mas que de tecnología requiere de una organización de los pequeños productores, procurando asegurar condiciones apropiadas para el trabajo y desarrollo social*



Cafés de Origen

- ✓ *Son los cafés producidos en una región o localidad de alto valor histórico, social o ecológico.*

Ejemplo: Café Amazónico

Café de Galápagos

- ✓ *Frecuentemente se asocia a una historia o leyenda conocida y difundida por la población.*

Ejemplo: Café de “Vilcabamba”.

Cafés de Origen

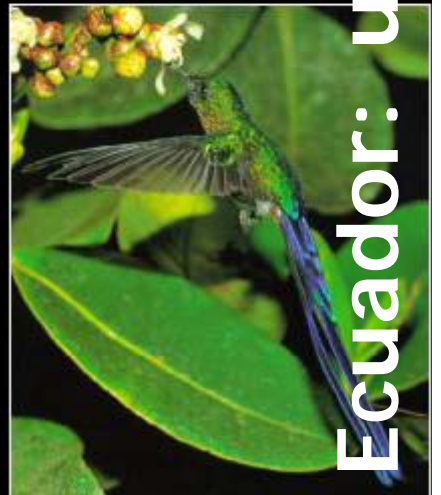
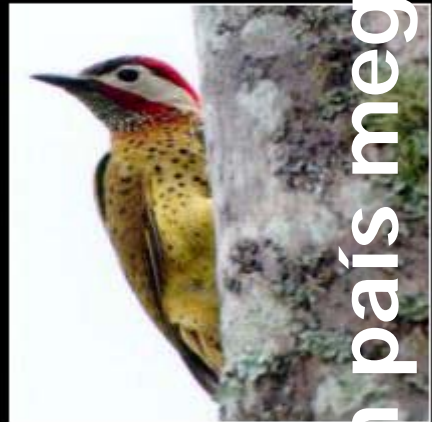


Archidona

ECUADOR

Café de Conservación

- ✓ *El Café de Conservación se orienta a contribuir en la preservación de la biodiversidad.*
- ✓ *Los Cafés de Conservación se desarrollan en base de criterios ambientales y de estándares de calidad del producto acordados entre productores e importadores*



Ecuador: un país megadiverso



- ✓ *El reconocimiento de la “prima” se fundamenta en el aporte de los agricultores por mantener sus cafetales con una alta biodiversidad florística y faunística, normalmente en zonas de protección como los corredores de biodiversidad.*
- ✓ *Un Café de Conservación puede ser adicionalmente certificado como orgánico.*

Cafés sociales



- ✓ Los cafés sociales son aquellos producidos y procesados por organizaciones de agricultores que tienen cierta preferencia por ciertos segmentos del mercado de los cafés especiales.
- ✓ Los cafés étnicos se enmarcan dentro de los principios y criterios de los cafés sociales.
- ✓ Los cafés étnicos tienen, además, criterios de respeto a la cosmovisión étnica y su identidad cultural.

Cafés Saborizados



- ✓ *Los cafés saborizados son un grupo de cafés elaborados en base de la mezcla ingredientes y formas de preparar muy diferentes de las tradicionales.*
- ✓ *La presencia de los cafés saborizados es una expresión de la versatilidad de la industria para adaptarse a las nuevas circunstancias del mercado; pues especialmente los jóvenes exploran nuevos sabores*

Cafés Descafeinados



- ✓ *La industria ha desarrollado técnicas para reducir o eliminar la cafeína del producto industrializado sin eliminar su sabor y aroma.*
- ✓ *Esta situación ha ocurrido por la exigencia de un segmento de la demanda, en base al supuesto de que la cafeína es perjudicial para la salud. Pero se ha comprobado que tomar café es muy bueno para la salud de las personas*