



Clasificación y calificación del café

Actualmente no existen estándares oficiales internacionales para determinar la calidad del café, sino que los granos se clasifican en función de las características definidas por cada uno de los países productores. Este hecho dificulta en cuantía la verdadera determinación de la calidad del café, sobretodo, además, porque las clasificaciones y la terminología descriptiva difieren de un país a otro, y porque los estándares solamente son relevantes dentro de la gama de cafés que se producen en un país determinado.

Tipos de clasificación

Clasificaciones, pues, existen casi tantas como países productores. Mostramos a continuación una muestra de las más representativas:

Brasil:

La clasificación del grano se hace en función de la región de procedencia y el puerto de origen, además de por una particular calificación basada en los defectos de los granos -imperfecciones a causa de piedras y ramas-. Los criterios de clasificación brasileños incluyen, también, el tamaño del grano, el color, la densidad, la forma, el tueste potencial, el método de tratamiento, el año de cosecha y el número de lote.

Nicaragua:

En la mayoría de los países de América Central y el Caribe, la calidad del grano viene referenciada por términos que

designan la altitud de las plantaciones y su modo de tratamiento (vía seca o húmeda). Así, en Nicaragua las denominaciones MG se refieren a granos cultivados a media altura, y sometidos a un

proceso de vía húmeda, mientras que las siglas SHG (Central Estrictamente Altura) se utilizan para diferenciar los cafés producidos a mayor altura, teóricamente de mayor calidad.



Guatemala:

La clasificación sigue los mismos patrones que en Nicaragua, aunque en este caso se debe tener en cuenta que las altitudes difieren sustancialmente, ya que los cafetales guatemaltecos crecen entre los 700 y los 1700 metros de altitud. Así, los cafés de Guatemala se clasifican de menor a mayor calidad en Good Washed, Extra Good Washed, Prime Washed, Extra Prime Washed.

Costa Rica:

Este país también sigue el patrón de calidad-altitud para definir sus cafés, aunque además incluye en esta clasificación la localización de producción de los granos. Así se utilizan las siglas LGA (Low Grow Atlantic) para los granos producidos en las zonas más bajas de la vertiente atlántica del país a 200 o 600 metros, MGA (Medium grow Atlantic) para los cafés cultivados a en la Vertiente Atlántica y el Valle Central a alturas entre los 600 y los 900 m y P (Pacífico) para los granos de la vertiente del Pacífico, cultivados entre los 300 y 1000m. En la ladera occidental del país, el tipo de clasificación se complementa al tener en cuenta, también, la dureza del grano. Cuanto más duro sea éste, mayor será su altitud de cultivo y también su precio. Se designa como HB (hard bean) a los granos cultivados en





las mesetas, a alturas entre los 800 y los 1200 m, MHB (medium hard bean) a los cafés de las zonas de Semi Meseta, GHB (Good hard Bean) a los gramos de la Mesetas Superiores y SHB (Strictly hard bean), para los granos más duros cultivados estrictamente en zonas altas de la vertiente de Pacífico, a alturas entre los 1.200 y 1.700 metros y en tierras volcánicas.

El Salvador:

Este país clasifica sus cafés estrictamente por su altitud de cultivo, entendiendo como mejores los granos producidos a mayor altura. Se designa CS (Central Standard) a los cafés cultivados entre 600 y 900 metros, HG (Media Altura) a los que lo hacen entre 901 y 1.200 m y SGH (Central Strictly High Grown) para los que crecen entre los 1.201 y los 2.000 metros. Estos últimos son considerados los mejores.

Colombia:

En este país se identifican los sacos con el nombre de la región de origen y se clasifica el café por el tamaño del grano. Supremo son los granos más grandes y Excelso los más pequeños.



Cuba:

En esta isla se clasifica el café por grados en función de sus defectos. El grado 1 se le otorga a los cafés sin ningún defecto y que son, generalmente, los reservados para la exportación; el grado 2 para los granos con 4 defectos, el grado 3 para los que llegan hasta 12 defectos y el grado 4 para los de más baja calidad, con 26 defectos. Así mismo, y en función de su criba, los cafés cubanos se conocen con los nombres de "extra turquino" si supera la criba 18, "turquino" si supera la 17, "Altura" si supera la 16, "mantaña" si supera la 15, "cumbre" si supera la 14.

Kenya:

El sistema de clasificación de café kenyata es infinitamente simple pero estricto, basado en un juego de caracteres más un número del 1 al 10 que indica la gama de calidades. Las valoraciones para determinar al grupo que pertenece cada café se obtienen del estudio del grano sin tostar, tostado y en taza. Entre todos los cafés kenyatas, destaca el Kenya AA, de alta y reconocida categoría.

India:

En este país se utiliza un sistema similar al kenyata de combinación de letras para designar la calidad el grano, asignando normalmente la letra A a los mejores café. Ello sin embargo, debe ser interpretado, teniendo siempre en cuenta que

la clasificación es intrínseca de cada país, y que por lo tanto un Plantation A indio, no tiene porque ser, de hecho no lo es, de la misma calidad que un Kenya A, a pesar que ambos cafés cuenten con la misma sigla clasificatoria.

Indonesia:

Este país ha renovado recientemente su sistema de clasificación, abandonando definitivamente los postulados holandeses. Ahora R quiere decir Robusta, A, Arábica, WP que el café ha sido procesado por vía húmedo o DP por vía seca. Además, seis números indican el grado de calidad de los granos, utilizándose 1&2 para los mejores, 3&4 para calidades medias y 5&6 para los cafés de más baja calificación. Asimismo, la denominación de los granos es seguida por una letra, la cual indica la medida del grano, L, M y S es decir Large (grande), Medium (medianos) y Small (pequeños). Así, por ejemplo un saco que nos llegue marcado con R/DP 2L significará que nos encontramos ante un grano robusta procesado por vía seca, de alta calidad y medida grande.

Susanna Cuadras

