

Casemex — Calidades de Café

Clasificación de café verde / oro y parámetros de referencia · Origen Chiapas

Calidad	% mancha	Especie / Proceso	Altitud en Chiapas	Puntaje en taza (SCA)	Perfil / Uso
Especialidad (Estricta Altura)	≤ 5% (a contrato)	Arábica lavado	~1,200 a 1,700 msnm	80 a 86 puntos	Acidez brillante y compleja, dulzor natural. Tostadores de especialidad y microlotes.
Altura Europea	5%	Arábica lavado	~900 a 1,400 msnm	Comercial	Muy limpio, con acidez y cuerpo notables. Mercado europeo exigente.
OPL (Oro Prima Lavado)	7.5%	Arábica lavado	~600 a 900 msnm	Comercial	Buen perfil, con acidez y cuerpo medios. Calidad alta.
Oro Lavado	10%	Arábica lavado	~600 a 900 msnm	Comercial	Taza limpia con acidez definida. Industria y tostadores comerciales.
Oro Natural Robusta	16%	Robusta natural	Zonas cálidas (< 600 msnm)	Comercial	Mayor cuerpo, notas intensas y más cafeína. Mezclas, soluble y espresso.
Oro Natural Árabe	20%	Arábica natural	Altitudes medias	Comercial	Cuerpo, dulzor y notas afrutadas características del proceso natural. Comercial e industrial.

Notas

- **Café de especialidad (80 a 86 puntos):** el umbral de 80 puntos es el estándar de la SCA (Specialty Coffee Association) para clasificar un café como de especialidad. En Chiapas se cultiva en zonas altas —regiones como Los Altos, la biósfera El Triunfo o la Sierra— generalmente entre 1,200 y 1,700 msnm.
- **Altitudes:** Chiapas es el principal estado productor de café de altura en México. Los rangos por calidad son referencias generales del mercado; una misma altitud puede rendir distintas calidades según el proceso y la selección posterior.
- **Parámetros a contrato:** los porcentajes de mancha, el tamaño de zaranda y el número de defectos se ajustan al requerimiento de cada cliente. Las especificaciones finales se confirman por contrato.