



### III Competencia Taza de Excelencia Perú 2019

#### BASES DE PARTICIPACIÓN

El desarrollo de la III Competencia Taza de Excelencia - Perú 2019 se realizará en el marco de la IV Feria Internacional de Cafés Especiales - IV FICAFÉ, con el respaldo del Comité Organizador, integrado por la Municipalidad Provincial de Jaén, Gobierno Regional de Cajamarca, Central Café y Cacao del Perú (CCCP), Federación Nacional de Cafetaleros del Perú (FENCAAP), Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI), Promperu, Devida y la Comunidad cafetalera de Cajamarca.

La competencia se realiza con el rigor técnico de la Alliance for Coffee Excellence - ACE, propietaria de la franquicia, cuyo sitio web es el siguiente: <https://allianceforcoffeexcellence.org/>.

#### BASES DE LA COMPETENCIA:

##### a) ACERCA DE LA COMPETENCIA Y SU DESARROLLO

1. Toda la competencia estará dirigida por el Juez Líder que será designado por la ACE. De igual forma la CCCP designará el Coordinador Técnico Nacional para el desarrollo de toda la competencia.
2. El Juez líder entrenará y seleccionará al panel nacional de jueces, conformado por catadores de reconocida trayectoria profesional. Las fechas de entrenamiento y selección de jueces será los días 20 y 21 de Agosto 2019.
3. Recepción de muestras: del 01 de Agosto hasta el 13 de Septiembre 2019, en la oficina de CCCP, en la dirección: Calle Enrique Villar N° 103, Santa Beatriz, Lima.
4. La etapa de Pre-selección Nacional a nivel de muestras se realizará en la ciudad de Lima, del 23 al 27 de Septiembre del 2019.
5. Notificación de seleccionados para la etapa de Jurado Nacional: 28 de Septiembre del 2019.
6. Fecha máxima de entrega de lotes de café en pergamino será hasta el 09 de Octubre en la ciudad de Lima.
7. La semana de Jurado Nacional o competencia nacional será del 14 al 18 de Octubre 2019 en la ciudad de Lima.
8. La semana de Jurado Internacional o competencia internacional se realizará los días del 22 al 25 de Octubre 2019 en la ciudad de Jaén - Cajamarca.
9. La Central Café y Cacao del Perú contratará una firma auditora que velará por la custodia, legalidad y discreción de los datos de catación en cada una de las etapas de la competencia y además garantizar la cadena de custodia de los cafés participantes.



10. El acto de Premiación de la III Taza de Excelencia Perú, se realizará el 25 de Octubre en la IV FICAFÉ JAÉN 2019 en presencia de ganadores de la competencia, jueces internacionales, autoridades y líderes locales e internacionales.
11. **La Subasta Electrónica se realizará en la ciudad de Lima el 05 de Diciembre, en lo posible con la participación de los ganadores de la competencia.**

## b) ACERCA DE LOS PARTICIPANTES

1. La Taza de Excelencia es una competencia abierta a todos los/as productores cafetaleros del Perú, podrán participar, cafetaleros independientes, empresas, Cooperativas y Asociaciones.
2. Cada productor o empresa tiene derecho a presentar máximo dos muestras, la condición para ambos (productor o empresa) es que sea de dos fincas diferentes; en el caso de la empresa debe consignar en la ficha, con carácter obligatorio, los datos del productor participante. Las organizaciones (cooperativas y asociaciones) no tienen límite para presentar muestras, siempre y cuando cada lote pertenece a un socio diferente. En caso uno de los socios de una organización quede ganador, el reconocimiento y pago es al socio ganador, el mismo tratamiento se da para la empresa.
3. En el proceso concursal, si se comprueba que el productor, la empresa, cooperativa o asociación ha comprado el microlote a un productor o productores, este microlote automáticamente queda eliminado de la competencia.
4. La participación de los productores, organizaciones y empresas en la III Competencia Taza de Excelencia no tiene costo. Si un productor posee mas de una Unidad Productiva registrada bajo su nombre, podrá ingresar un máximo de dos muestras, la primera sin costo y la segunda por un valor de US \$ 250.00.
5. En el caso que un productor no pueda completar la cantidad mínima del lote de café, el productor podrá asociarse con hasta otros dos productores, siempre y cuando cumpla con los siguientes factores: el café de los dos o tres productores asociados deben ser de la misma zona; que el café sea máximo dos variedades y el proceso de beneficiado húmedo y secado se realice en las mismas instalaciones. Esta norma aplica para productores independientes, productores socios de cooperativas y asociaciones o para las empresas.
6. En el caso de unirse dos o tres productores, deberán definir un solo representante en la competencia, quien firmará la ficha de inscripción; asimismo, deberá consignar la cantidad de café que entrega cada integrante.
7. Si un lote ganador se conformó con el café de hasta tres productores, el pago se realizará al representante del lote, acreditado en la ficha de inscripción.
8. Los lotes de café participantes en la competencia, no deberán estar comprometidos para la venta, ni podrán ser sujeto de garantía, litigio o cualquier otro estatus que pudiese limitar su disponibilidad.
9. Los lotes que obtienen perfiles entre "85+" y los lotes que quedan fuera de los 30 ganadores de la competencia COE (en caso se tenga más de 30 ganadores con puntajes de 87 a más), serán subastados por la ACE en la categoría National Winner.
10. Los productores que no logren pasar a la competencia internacional, sus micro lotes serán ofertados a una o más empresas interesadas en función al puntaje



obtenido, de no ser posible la colocación, serán devueltos a los productores o las organizaciones.

### c) ACERCA DE LA INSCRIPCIÓN

1. Una muestra se considerará inscrita cuando cumpla con los requisitos técnicos de la competencia.
2. Cada muestra deberá estar acompañada de la ficha de inscripción, acompañadas de una copia de DNI del productor o productores.
3. Presentar evidencia de la existencia del micro lote, acreditado a través de un documento firmado por la comisión regional o una empresa exportadora, planta de proceso, cooperativa, asociación, entidad pública (Municipalidad, Ministerio de Agricultura, otros).
4. La ficha de inscripción se remitirá a las cooperativas, asociaciones, empresas exportadoras, entidades públicas y privadas o puede ser descargada de la página web: [www.centralcafeycacao.org](http://www.centralcafeycacao.org)

### d) ACERCA DE LAS MUESTRAS Y LOS LOTES PARA PARTICIPAR

1. Todos los lotes de café que participen en la competencia deben ser de la cosecha 2019.
2. **Los lotes de café participantes deberán ser de la especie arábica, y no hay restricción en cuanto a las variedades, ni proceso de beneficio, pudiendo participar las categorías de café: lavados, honey y naturales.**
3. El tamaño del lote: 1. para cafés lavados, mínimo 15 quintales y un máximo de 40 quintales de café pergamino seco. 2. Para café natural mínimo 25 quintales y máximo 68 quintales de cereza seca. 3. Para cafés "honey" 18 quintales y máximo 43 quintales de pergamino seco. Su equivalente para las tres categorías, 5 sacos de 69 Kg de café oro como mínimo (345 Kg) y un máximo de 20 sacos de 69 kg de café oro (1,380.00 Kg.).
4. La muestra para la etapa de preselección será de 4 Kg de café oro 0 defectos y deberá ser representativa de cada lote participante. La muestra deberá ser presentada en una bolsa de plástico transparente debidamente etiquetada, sin olores extraños, sellada y acompañada de la ficha de inscripción firmada por el productor.
5. **La muestra deberán ser enviadas a más tardar hasta el 13 de septiembre del 2019 a las 05:00 PM en la oficina de la CCCP (Calle Enrique Villa N° 103 – Santa Beatriz – Lima), después de la fecha y hora mencionadas, no se recibirá ninguna muestra.**
6. La muestra café verde enviada a la etapa de pre-selección deberá cumplir los siguientes requisitos técnicos: humedad entre el rango de 9.50% a 12.00%; actividad de agua debe ser menor a 0.65; rendimiento físico del lote debe ser mayor a 75% con 0 defectos; grano pergamino limpio sin cerezos secos ("cocos") y sin materias extrañas (palos, piedras, etc.) y en la categoría de cafés de especialidad.
7. **Todos los productores pueden asesorarse con los Jueces Nacionales seleccionados para la preparación de sus lotes y sus muestras (la lista de jueces se hará llegar oportunamente).**
8. Los microlotes de café clasificados para la etapa de selección nacional, deberán ser enviados en estado de pergamino seco (d. numeral 6), de



- preferencia en bolsas especiales y en sacos de yute o polipropileno debidamente etiquetados y con precinto.
9. Los microlotes de café preseleccionados (pre selección nacional) serán acopiados en una Planta Procesadora en Lima, certificado y lacrado por una empresa auditora. Estos lotes pasarán a resguardo de la organización del evento y supervisados por una empresa auditora. La fecha máxima para entrega de los micro lotes de café en los almacenes por designar será el 09 de octubre de 2019 a las 5:00 PM.
  10. Una vez acopiados los micro lotes seleccionados se extraera de los mismos una muestra de 50 kilogramos de café en pergamino seco que servirá para las cataciones de las etapas Nacional e Internacional de la competencia y para las muestras a ser remitidas a los tostadores (lista presentada por la ACE).
  11. Los lotes de café (muestra/lote) que participan en el proceso concursal y que no cumplan con los requisitos establecidos en el Capítulo d) numeral 6 serán eliminados de la competencia y el participante deberá retirar el café o bien, prepararlo nuevamente hasta que cumpla con los criterios y las condiciones de entrega. Adicionalmente, si el café (muestra/lote) que presenta alguna utilización de aditivos en su proceso será eliminado de la competencia. La Central se reserva el derecho de hacer las pruebas necesarias en caso de encontrar alguna potencial anomalía para confirmar o descartar cualquier posibilidad.

**e) ACERCA DE LA PREPARACIÓN DE LOS LOTES PARA EXPORTACIÓN**

1. La Central Café y Cacao del Perú preparará y exportará todos los lotes de café subastados por la ACE.
2. La Central Café y Cacao del Perú mantendrá informado al productor sobre el estatus de su muestra y en su caso, sobre los precios alcanzados en la subasta, las deducciones correspondientes y la fecha de pago.
3. Los lotes ganadores que accedan a la subasta electrónica serán procesados y preparados de acuerdo a los estándares de la competencia para la obtención de Grado Especial con las siguientes características:
  - a) “Cero defectos” primarios y secundarios.
  - b) Tamaño del grano entre zarandas 16 a más.
  - c) Humedad de 9.50% a 12%.
  - d) Actividad hídrica menor a 0.65 (a temperatura 20° - 25°C) al momento del empaque al vacío.
  - e) Rendimiento físico mayor a 75% a 0 defectos primarios y secundarios.

**f) ACERCA DE LOS MONTOS DEDUCIBLES COMO APORTACIÓN PARA LA ORGANIZACIÓN DE TAZA DE EXCELENCIA Y OTROS COSTOS ASOCIADOS:**

1. El precio base de apertura establecido para la subasta electrónica del 2019 será de US\$ 5.50/libra de café oro.
2. Una vez realizada la subasta y de acuerdo con los precios que se alcancen por cada lote, se aplicarán las siguientes deducciones para cubrir los costos de organización de Taza de Excelencia:  
Ganadores de la Taza de Excelencia, 15% de comisión por todos los cafés COE con un precio de hasta \$ 6.00/lb; 20% sobre el precio de \$ 6.01/lb hasta 1.00/lb;

25% sobre el precio de \$ 10.10/lb. El programa COE calcula las comisiones automáticamente y las publican en su página web.

Para la categoría National Winners, la comisión será de 10% para todos, sin importar el precio final de venta. Los precios base para los cafés National Winner: 85 a 85.99 puntos, precio base de \$ 3.50/Lb y 86 a más puntos, precio base de \$ 4.00/lb.

3. El costo de envío de muestras a los compradores que se inscriban para la subasta electrónica, así como los trámites y permisos para el envío de dichas muestras, serán deducidos de forma equitativa entre todos los ganadores clasificados a la subasta COE y National Winner.
4. El costo de preparación de los lotes para su exportación, así como el manejo que conlleva el proceso de exportación, serán deducidos a cada uno de los productores participantes de acuerdo al volumen de su lote y a la cantidad de trabajo que implique su preparación.
6. En caso que el comprador requiera un análisis de residuos químicos, el costo de estos serán deducidos a los productores al momento de la liquidación.
7. El costo de empaque y transporte de los lotes a destino final corre por cuenta de las empresas que compren el café en la subasta y no representa ningún costo para el productor. El incoterm utilizado es FOB (Puerto del Callao).

#### g) **SOBRE LOS PREMIOS Y MENCIONES**

1. El acto de Premiación de la III Taza de Excelencia Perú, se realizará el 25 de Octubre en Jaén IV FICAFÉ JAÉN 2019 en presencia de ganadores de la competencia, autoridades y líderes locales e internacionales.
2. Máximo 30 lotes de café con calificaciones de 87 puntos a más otorgados por el Jurado Internacional son ganadores de la Taza de Excelencia y pasan a la subasta electrónica internacional. Los cafés con perfiles entre 85 a 86.99 y los lotes que quedan fuera de los 30 ganadores de la competencia pasan a la categoría de National Winner y son subastados en esta categoría.
3. Los cafés con puntuaciones por encima de los 90 puntos además de ser reconocidos como cafés Taza de Excelencia, reciben el "Premio Presidencial" como un reconocimiento adicional por su calidad.
4. Todos los ganadores de Taza de Excelencia serán promocionados a nivel internacional por el programa para establecer vínculos comerciales con los compradores.
5. La semana de jurado internacional y el evento de premiación será transmitidos vía internet y por otros medios de comunicación nacional.

#### h) **SUBASTA ELECTRÓNICA**

1. La Subasta Electrónica se realizará en la ciudad de Lima el 05 de Diciembre 2019, en lo posible con la participación de los ganadores de la competencia, para lo cual se establecerá un programa y escenario especial.
2. Los tres primeros lotes presidenciales con puntajes de 90 a más serán divididos en dos partes en el proceso de subasta electrónica.



## i) OTRAS CONSIDERACIONES IMPORTANTES

1. Todas las muestras sometidas a las distintas etapas de la competencia pasarán a custodia de la Taza de Excelencia y no serán regresadas ni reembolsadas al productor.
2. Las liquidaciones y depósitos a los productores ganadores se realizará gradualmente, según las exportaciones y el depósito realizado por los importadores, en el periodo del 15 de Diciembre 2019 al 30 de Marzo 2020.
3. Todos los productores que clasifiquen a las etapas de Semana Nacional y Semana Internacional deberán considerar su asistencia a la reunión con compradores y ceremonia de premiación que se desarrollará el viernes 25 de octubre 2019.
4. Para los participantes que clasifiquen a competencia nacional, el costo de transporte de los micro lotes desde la zona de producción a la ciudad de Lima serán cubiertos por los productores, empresas u organizaciones a un 100%.
5. Los participantes que no clasifiquen a la competencia Internacional, serán notificados hasta el 20 de Octubre. Previa autorización del productor, sus micro lotes serán promocionados por Central café y cacao del Perú a las empresas exportadoras o cooperativas o tostadores internacionales en función al perfil de calidad obtenido. En última instancia devuelto a los productores, quien deberá asumir los costos de traslado a su zona. No obstante, el productor puede disponer de su lote de café al momento de ser notificado que no clasificó a la Subasta Electrónica.
6. El café sobrante (subproductos) producto de la preparación de los lotes participantes en la Subasta Electrónica para su exportación, es propiedad de cada productor participante, la Central café y Cacao del Perú promoverá su venta en coordinación con el productor a las empresas o cooperativas o planta de proceso o también cada productor tiene la opción de retirarlo en un plazo máximo de 30 días calendario.
7. El pago por el lote de café subastado se realizará única y exclusivamente al productor registrado en la ficha de inscripción (registrado de forma individual, a través de una organización o empresa) o a la organización (cooperativas o asociación) auditado por la Central café y Cacao del Perú que el pago llegue al productor o productores concursante. Si hubiese más de un productor propietario de un lote de café, el pago se hará al representante del grupo registrado en la ficha de inscripción.
8. El productor ganador puede reembolsar los costos asumidos por la organización o empresa para la evaluación, preparación y traslado del microlote, los costos deben ser transparentados por la organización o empresa.
9. El Comité Técnico Nacional como organizadores locales de la Taza de Excelencia Perú 2019, serán los únicos responsable de la aplicación de las reglas suministradas por ACE para la competencia, siendo las únicas y últimas instancias, así como los únicos y últimos árbitros de cualquier disputa que resulte en la competencia, para lo cual no habrá más recurso que la decisión del Comité Técnico Nacional.
10. Los productores participantes que clasifiquen a competencia nacional e internacional y Subasta Electrónica, deberán estar disponibles para proporcionar mayor información acerca de sus fincas productivas por medio de entrevistas y visitas de campo. De igual forma cada Productor deberá elaborar



un portafolio de su finca para compartir con los compradores internacionales durante la reunión el viernes 25 de Octubre.

11. La ficha de inscripción se constituye en una declaración jurada del productor donde acepta en estricto cumplimiento, las reglas establecidas en el presente documento (bases de la competencia).
12. Los productores participantes deben autorizar su participación o no en la subasta National Winner a través de la ficha de inscripción.
13. Los productores ganadores de la Taza de Excelencia que han subastado su café en la plataforma COE no tienen opción a retirar sus microlotes.
14. Sobre el proceso concursal:
  - **Preselección a nivel de muestras:** Todos los cafés son catados, los mejores 150 cafés con notas superiores a 86 puntos avanzan a la siguiente etapa.
  - **Jurado Nacional Etapa 1:** Los mejores 90 cafés con puntajes mayores a 86 puntos avanzan a la siguiente etapa.
  - **Jurado Nacional Etapa 2:** Los mejores 40 cafés con puntajes mayores a 86 puntos avanzan a la siguiente etapa.
  - **Jurado Internacional Etapa 1:** De esta etapa en adelante catadores internacionales seleccionan los cafés. Aquellos con puntajes mayores a 86 puntos pasan a la etapa 2.
  - **Jurado Internacional Etapa 2:** Los mejores 30 cafés con puntajes mayores a 87 puntos van a la subasta internacional.

## j) CONTACTOS

Para mayores informes, favor comunicarse con los siguientes contactos:

Geni Fundes Buleje – Coordinación General  
e-mail: [genifundes@centralcafeycacao.org](mailto:genifundes@centralcafeycacao.org)  
Cel: 999608517

Tania M. Camargo Cruz – Coordinación técnica  
e-mail: [tcamargo@centralcafeycacao.org](mailto:tcamargo@centralcafeycacao.org)  
Cel: 981228763