

## REGLAMENTO OFICIAL



**Elaborado por:**

Ing. Pablo Pinargote – Coordinador General

**Aprobado por:**

Comisión Taza Dorada-R

Sr. Jorge Salcedo – Director

Ing. José García – Sub-Director

El concurso “Taza Dorada 2017” es un evento de competitividad y calidad del café ecuatoriano, en el que se identifican y promueven los mejores **café especiales de variedad Robusta** producidos en el país.

OBJETIVOS: (1.) Promover la aplicabilidad de las buenas prácticas agrícolas y el reconocimiento económico para los caficultores ecuatorianos, principalmente de la Amazonía y de la costa ecuatoriana. (2.) Dar a conocer las cualidades distintivas, diferenciales y de excelencia de sus cafés a especialistas, compradores y consumidores locales e internacionales. (3.) Promocionar la vinculación de los productores cafetaleros y el desarrollo de actividades relacionadas con la cadena del café.

### NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE PARTICIPACIÓN

1. **EVENTO:** La Asociación Nacional de Exportadores de Café del Ecuador ANECAFE y el Gobierno Provincial de Sucumbíos, organizan la **II Competencia** de Cafés Especiales variedad Robusta versión Ecuador “Taza Dorada R”, a llevarse a cabo en la **Provincia de Sucumbíos, Cantón Nueva Loja (Lago Agrio)**, los **días 17 y 18 de Agosto del 2017**.
2. **PARTICIPANTES:** Podrán participar todas las personas dedicadas a la producción del **café Robusta Lavado** de especialidades en el Ecuador: productores individuales, productores asociados, organizaciones de productores, sean estas corporaciones o asociaciones y exportadores; siempre y cuando puedan demostrar el **origen y derecho de propiedad del lote de café es decir “la trazabilidad del lote”** a presentarse para la competencia.
3. **CATEGORÍAS:** El evento evaluará y reconocerá los mejores lotes presentados al concurso, los cuales pasaran por una preclasificación de jueces nacionales, y una clasificación final de jueces internacionales.
4. **REQUISITOS:** Todos los participantes deberán registrarse en el período establecido para el efecto y se sujetarán a las definiciones técnicas y reglamentos desarrollados por el Comité Organizador; además, deberán demostrar la trazabilidad del lote con el que participarán e **indicar el tipo de beneficio aplicado y la variedad del café**.
  - a. Productores individuales, deberán presentar los siguientes datos: Ubicación geográfica de la finca, especificando cantón, recinto y número de lote, altura y variedad.
  - b. Productores asociados, Organizaciones de Productores, sean estas, Corporaciones o Asociaciones y Exportadores, deberán presentar los siguientes datos: Ubicación geográfica y un registro de ingreso del acopio o compra de café a los productores del lote con el que participaran en el evento.

- c. Taza Dorada emitirá un documento respaldando la recepción de los lotes presentados por los participantes.

5. **VOLÚMENES PERMITIDOS:** Todos los participantes deberán contar con un lote de:

**Café Robusta Lavado.- Mínimo 4 quintales de café pergamino seco equivalente a 3 qq. de café pilado o café oro, y un máximo de 10 qq. de café pergamino seco equivalentes a 8,00 qq. de café pilado o café oro.** El factor de conversión de pergamino a pilado es de (1.25x1), y con un contenido de humedad entre el **10% a 12% max**, el cual deberá ser almacenado adecuadamente en una funda plástica libre de olores extraños y limpia, y esta a su vez dentro de un saco de cabuya por parte del participante, con la finalidad de garantizar la calidad y frescura del grano. De lograr pasar a la fase final internacional, Taza Dorada le proporcionará y colocará un sello de seguridad con los logos del Evento Taza Dorada, lo mismos que serán entregados y puestos por los mismos inspectores de Taza Dorada, debiendo el participante o productor comprometerse a mantener en el lugar el lote en las condiciones inspeccionadas, sin alteración alguna del lote, sea este en peso y calidad.

**Taza Dorada se reserva el derecho de volver a hacer una Re-inspección para confirmar y garantizar la trazabilidad y seguridad del lote inspeccionado inicialmente.**

6. **RECEPCIÓN DE MUESTRAS E INSCRIPCIONES:** Del 26 de Junio al 24 de Julio del 2017 se recibirán las muestras de café robusta pergamino seco en la **oficina de ANECAFE** en la ciudad de Manta, y también por facilidades en la Amazonía en las **oficinas de Corpo-Sucumbíos** según la dirección abajo indicada, con los siguientes documentos adjuntos:

- Papeleta de depósito original con el valor de inscripción.
- Muestra física representativa del lote.
- Formulario de inscripción, disponible en:

Institución	Contacto	Ciudad	Dirección	Teléfono
ANECAFE	Pablo Pinargote <a href="mailto:anecafe@aiaisat.net">anecafe@aiaisat.net</a>	Manta	Av. 2 entre calles 11 y 12, Edificio Banco Pichincha, piso 10, oficina 1001	05-2613-337 05-2623-315

Las muestras deberán ser entregadas impostergablemente, hasta las **18H00 horas del lunes 24 de julio del año 2017** en los Centros de Recepción.

7. **INSCRIPCIÓN DE LAS MUESTRAS:** Las muestras inscritas en el concurso deben tener las siguientes características:
  - a. El peso neto de la muestra única en **pergamino seco es de 2 Kg.** con contenido de humedad del grano no menor **al 10% ni mayor al 12%, (las muestras que no cumplan este requisito serán descalificadas).**
  - b. La muestra deberá corresponder a la **cosecha del 2017.**
  - c. Indicar el tipo de VARIEDAD de café robusta de la muestra participante.
  - d. Indicar la ubicación de la bodega donde se almacena el café.
  
8. **CANTIDAD DE MUESTRAS A INSCRIBIR:** Los participantes podrán inscribir una sola muestra por Finca, cumpliendo con las especificaciones descritas en los numerales 4 y 5 del presente documento.
  
9. **COSTO DE INSCRIPCIÓN:** La inscripción de la muestra al concurso Taza Dorada, es **USD \$ 15,00 (quince dólares americanos).** (Este costo de inscripción es mínimo por segundo año consecutivo para incentivar la participación de productores).
  
10. **COMISIÓN TÉCNICA DE APOYO:** Estará conformada por técnicos especialistas de ANECAFE y otros, quienes serán responsables de la verificación de lotes y recolección de muestras clasificadas y un Auditor Técnico ó Notario Público responsable de asignar los códigos a todas y cada una de las muestras en cada etapa del evento, además de verificar la aplicabilidad y cumplimiento de los procedimientos.
  
11. **CODIFICACIÓN DE MUESTRAS:** El Auditor Técnico ó Notario Público designado, codificará las muestras inscritas y entregará el reporte o inventario con los códigos asignados a los Coordinadores del Concurso y a los Jueces Catadores Nacionales, quienes tendrán a su cargo la etapa de preselección.
  
12. **PRESELECCIÓN DE LAS MUESTRAS:** Todas las muestras inscritas serán sometidas a un análisis previo realizado por un equipo de Jueces Catadores Nacionales certificados por la SCAA y/o CQI, siguiendo las normas del concurso; esta etapa se efectuará **del 26 al 29 de julio del 2017.**  
**El dictamen de los Jueces Catadores Nacionales no será sujeto a ningún recurso de revisión, apelación ó impugnación.**
  
13. **RESULTADOS DE LA PRESELECCIÓN:** El día **lunes 31 de julio,** se notificará de manera individual y exclusiva a los participantes que accedieron a la etapa final, el resultado de la preselección, y la continuidad en competencia de aquellas muestras que han sido preseleccionadas.

14. **VERIFICACIÓN IN SITU DE LOTES PRESELECCIONADOS:** Desde el **01 al 09 de agosto 2017**, la comisión técnica verificará los lotes preseleccionados y extraerá aleatoriamente una muestra de 2kg. De cada lote. Luego de esto, el día **jueves 10 de agosto del 2017** se procederá nuevamente a la codificación de las muestras clasificadas por parte de un notario del cantón Manta.
  15. **ANÁLISIS DE MUESTRAS PRESELECCIONADAS: ETAPA FINAL:** Desde el **15 al 18 de Agosto**, los Jueces Catadores Internacionales analizarán las muestras extraídas de los lotes preseleccionados para calificar las muestras de acuerdo al protocolo de catación internacional.
  16. **PROTOCOLO:** Se aplicará el Protocolo para Catación aprobado por la SCAA - R
  17. **RESULTADO FINAL:** Los Jueces Catadores Internacionales, cuya nómina se dará a conocer oportunamente, entregarán los resultados finales al Auditor Técnico ó Notario Público el **día viernes 18 de agosto**; asegurando de esta manera un proceso imparcial, transparente y de acuerdo a estándares internacionales.
- El Comité Organizador será responsable de la difusión nacional e internacional de los resultados.**
18. **LA PREMIACIÓN:** En el último día de Conferencias y charlas del evento, se darán a conocer públicamente los ganadores. Se **premiaran a los tres primeros lugares.**
  19. **Los resultados de este concurso en todas sus fases son inapelables, y no se someterán a ningún recurso, se precautela la integridad profesional de los Jueces Nacionales e Internacionales.**
  20. En la etapa final junto al jurado internacional formará parte del equipo dos Jueces Catadores Nacionales consecuentemente sus calificaciones se incrementarán al cómputo final.
  21. Los Jueces Catadores Nacionales no tendrán relación alguna con las muestras participantes.
  22. ANECAFÉ como propietario de la patente del evento Taza Dorada R, facilitará a los compradores de los lotes ganadores los logos del evento Taza Dorada variedad Robusta para ser colocado en los lotes a exportar o a producir, con la **validez de un año para su utilización.**
  23. Si algún comprador local llegare a comprar alguno de los lotes ganadores, tendrá que solicitar autorización a ANECAFÉ para poder usar el logo de Taza Dorada en cualquier cafetería, supermercado, etc., reservándose **ANECAFÉ** el derecho de ejercer alguna acción legal al respecto.

24. Los lotes subastados y comprados a los productores, en lo que respecta a su Precio, se tendrá que cancelar por quintal de café equivalente a café pilado o café oro, es decir convertir de pergamino seco a café pilado con el factor de rendimiento general de 125 libras de pergamino seco a 100 libras de café pilado (1,25x1).
25. Convóquese con la aprobación del presente reglamento al Segundo Concurso del Mejor Café Robusta Ecuatoriano **TAZA DORADA R 2017**, en la categoría de mejor café robusta lavado producido en el territorio nacional ecuatoriano.

La reserva de los derechos intelectuales sobre el Concurso “TAZA DORADA R.” en el territorio ecuatoriano y en los Estados Unidos de América es de propiedad privativa de la Asociación Nacional de Exportadores de Café - ANECAFE.

26. **COMITÉ DE COORDINACIÓN INTERINSTITUCIONAL:** Se conformará un comité cuya función, es la elaboración, ejecución y control del evento; así como, resolver cualquier imprevisto no contemplado en el presente reglamento. El comité estará conformado por las siguientes personas:

<b>Sr. Jorge Salcedo (ANECAFÉ)</b>	<b>Director del Programa</b>
<b>Ing. José García (ANECAFÉ)</b>	<b>Sub- Director</b>
<b>Ing. Pablo Pinargote (ANECAFÉ)</b>	<b>Coordinador General</b>
<b>Ing. Jairo Andrade (CRS)</b>	<b>Coordinador</b>
<b>Econ. Romaneli Carrillo (Corpo Sucumbíos)</b>	<b>Coordinador</b>
<b>Sr. Mauricio Guerrero (Corpo Sucumbíos)</b>	<b>Coordinador</b>

- **COMITÉ INTERINSTITUCIONAL DE APOYO Y PROMOCIÓN:** Las instituciones de apoyo para la ejecución del II Concurso Subasta del Mejor Café Robusta lavado Ecuatoriano TAZA DORADA R 2017 lo integran:

- ✓ ANECAFE
- ✓ Gobierno Provincial de Sucumbíos
- ✓ Corpo Sucumbíos
- ✓ CRS
- ✓ PRO ECUADOR

- **EMPRESAS PÚBLICAS Y PRIVADAS APORTANTES AL EVENTO:**

- ✓ ELCAFÉ C.A.
- ✓ SOLUBLES INSTANTANEOS C.A.

**FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN DE MUESTRAS  
 TAZA DORADA VARIEDAD ROBUSTA 2017**

Marque con una (x) donde corresponda

<input type="checkbox"/>	Productores Individuales *
<input type="checkbox"/>	Productores Asociados **
<input type="checkbox"/>	Organizaciones de productores: cooperativas, corporaciones o asociaciones **
<input type="checkbox"/>	Exportadores **

\* adjuntar datos (cantón, recinto y número de lote)

\*\* adjuntar Registro de ingreso del acopio o compra de café a productores

**Información del Participante**

Razón Social empresa o asociación	
Nombre del representante o participante	
Dirección	
Teléfono y e-mail	

**Información del cultivo**

Ubicación geográfica	
Características (altitud, beneficio, humedad y otros)	
Tamaño del lote	
Variedad de la muestra	
Descripción de bodega	
Firma del participante	
Firma de recepción	
Fecha de recepción	

Costo de inscripción por muestra **USD \$15,00**. Depositar en **Cta. Cte. N° 31576912-04 de ANECAFE** en el Banco Pichincha C.A. y enviar la papeleta de depósito original y el Formulario de Inscripción al fax: 05-2623-315 ó al e-mail: [anecafe@aiisat.net](mailto:anecafe@aiisat.net), la muestra inscrita y los documentos enviar a la oficina de ANECAFE en Manta, Av. 2 entre calles 11 y 12, Edif.Bco.Pichincha, piso 10, of. 10-01. **O para facilidad de los productores de la Amazonía en el Centro de Acopio de Corpo Sucumbios.**