

REGLAMENTO OFICIAL



Elaborado por:

Jéssica Naranjo - Coordinadora

Líder Vélez - Coordinador

Aprobado por:

Jorge Salcedo – Director del Programa



El concurso “Taza Dorada 2009” es un evento de competitividad y calidad del café, donde se identifican y promueven los mejores cafés especiales producidos en el país.

OBJETIVOS: (1.) Promover la aplicabilidad de las buenas practicas agrícolas y el reconocimiento económico para los caficultores ecuatorianos. (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, la Corporación de Promoción de Exportaciones e Inversiones CORPEI, y la Universidad Técnica Particular de Loja, organizan la tercera competencia de Cafés Especiales del Ecuador “Taza Dorada 2009”, a llevarse a cabo en la Provincia de Loja, Cantón Loja del 11 al 23 de octubre del año 2009.
2. **PARTICIPANTES:** Podrán participar todas las personas dedicadas a la producción del café de especialidad en el Ecuador: productores individuales, productores asociados, organizaciones de productores; sean estas, cooperativas, corporaciones o asociaciones y exportadores, siempre y cuando puedan demostrar el **origen y derecho de propiedad del lote de café** a presentarse en la competencia.
3. **CATEGORÍAS:** El concurso evaluará y reconocerá las mejores producciones de cafés naturales y lavados.
4. **REQUISITOS:** Todos los participantes deberán registrarse en el periodo establecido para el efecto y se sujetarán a las definiciones técnicas y procedimentales del Comité Organizador; además, deberán demostrar el origen y derecho de propiedad del lote con el que participarán e **indicar el tipo de beneficio aplicado.**
 - a. **Productores individuales,** deberán presentar los siguientes datos: Ubicación geográfica de la finca y registro de propiedad, especificando cantón, recinto y número de lote.
 - b. **Productores asociados, Organizaciones de Productores, sean estas Cooperativas, 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 competirán, debidamente respaldado con el recibo autorizado por el programa "Taza Dorada 2009".
5. **VOLÚMENES DISPONIBLES:** Todos los participantes deberán contar con un lote mínimo de 25 (veinticinco) qq de café cereza seca para el natural y pergamino seco para el café lavado, con un

contenido de humedad entre el 10% y 12%, el cual deberá ser almacenado adecuadamente en un depósito de propiedad del participante; en caso de no contar con un depósito propio, podrá alquilar uno debiendo presentar documentación que certifique el alquiler y la ubicación de la bodega hasta los resultados de la preselección.

Se recomienda la participación por finca individual; no obstante, podrán participar “asociativamente”, aquellos productores que no logren completar el lote mínimo individualmente, siempre y cuando sean cafés de la misma zona y variedad y se haya utilizado el mismo método de beneficio.

6. INSCRIPCIONES: Los formularios de inscripción están disponibles en:

Institución	Contacto	Ciudad	Dirección	Teléfono
Corpei	Jessica Naranjo	Guayaquil	Av. de las Américas 406. Centro de Convenciones de Guayaquil Simón Bolívar, planta baja oficina 1	04-2287-123 Ext. 245
Anecafé	Líder Vélez	Manta	Av. 2 y calle 12. Edif. Banco del Pichincha piso 10	05-2613-337 05-2623-315
UTPL	Geovanny Figueroa	Loja	San Cayetano s.n. predios de la Universidad Técnica Particular de Loja	07-2570-275 Ext. 2514/2540 07-2579-889

7. INSCRIPCIÓN DE LAS MUESTRAS: Las muestras inscritas en el concurso deben tener las siguientes características:

- a. El peso de la muestra a presentar es de 1,5 Kg. de cereza seca tanto para el café natural como en pergamino seco, con contenido de humedad del grano no menor al 10% ni mayor al 12% (las muestras que no cumplan este requisito serán descalificadas)
- b. Las muestras deberán ser entregadas debidamente etiquetadas, en bolsas plásticas que serán proporcionadas por ANECAFE en forma gratuita en los lugares descritos en el punto 6 (Centros de Recepción).
- c. NO SE ACEPTARÁN MUESTRAS DE CAFÉ ORO.
- d. La muestra deberá corresponder a la cosecha del 2009.
- e. Las muestras deberán ser representativas de un lote, como se indica en el numeral 5.
- f. Presentar la papeleta original de depósito por el costo de inscripción de muestras
- g. Documento que acredite la ubicación de la bodega donde se almacena el café

8. RECEPCIÓN DE MUESTRAS: Las muestras de café pergamino serán entregadas por el participante a partir del 1 hasta el 12 de octubre del 2009 únicamente en los siguientes lugares denominados Centros de Recepción:

Institución	Responsable	Ciudad	Dirección	Teléfono
ANECAFE	Líder Vélez	Manta	Av. 2da y calle 12. Edif. Banco del Pichincha piso 10	05-2613-337 05-2623-315
UTPL- CETIA	Geovanny Figueroa	Loja	San Cayetano s.n. predios de la Universidad Técnica Particular de Loja	07-2570-275 Ext. 2514/2540 07-2579-889

9. CANTIDAD DE MUESTRAS A INSCRIBIR: Los participantes podrán inscribir una sola muestra por origen, finca ó participante, cumpliendo con las especificaciones descritas en los numerales 3 y 4 del presente documento. Cada muestra deberá estar acompañada del debido formulario de inscripción.
10. COSTO DE INSCRIPCIÓN: La inscripción de la muestra al concurso Taza Dorada, es USD \$20,00 (veinte dólares americanos).
11. FECHA LÍMITE PARA PRESENTACIÓN DE MUESTRAS: Las muestras deberán ser entregadas impostergablemente, hasta las 12H00 horas del día lunes 12 de octubre del año 2009 en los Centros de Recepción, establecidos en el numeral 8 del presente documento.
12. COMISION TECNICA DE APOYO: Estará conformada por técnicos especialistas de ANECAFE y otros, quienes serán responsables de la verificación de lotes y un Auditor Técnico ó Notario Publico 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.
13. CODIFICACION DE MUESTRAS: El Auditor Técnico ó Notario Público designado, codificará las muestras en los Centros de Recepción establecidas en el punto 8 del presente documento 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.
14. 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, siguiendo las normas del concurso; esta etapa se efectuará del 12 al 16 de octubre del 2009.

El dictamen de los Jueces Catadores Nacionales no será sujeto a ningún recurso de revisión, apelación ó impugnación.

15. RESULTADOS DE LA PRESELECCION: Del 16 al 18 de Octubre, se notificará a todos los participantes el resultado de la preselección, y la continuidad en competencia de aquellas muestras que han sido preseleccionadas.

16. VERIFICACIÓN IN SITU DE LOTES PRESELECCIONADOS: Entre el 16 y 19 de octubre, la comisión técnica verificará los lotes preseleccionados y extraerá una muestra de 3 Kg. de cada lote.
17. ANALISIS DE MUESTRAS PRESELECCIONADAS: Del 19 al 23 de octubre, los Jueces Catadores Internacionales analizarán las muestras extraídas de los lotes preseleccionados para calificar las muestras de acuerdo al protocolo de catación.
18. PROTOCOLO: Se aplicará el Protocolo para Catación aprobado por la SCAA
19. 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 23 de octubre; 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.

20. PROCESO DE LA SUBASTA: El concurso facilitará los medios para promover la negociación de los lotes ganadores, utilizando la plataforma virtual de la Universidad Técnica Particular de Loja, Sitios Web de CORPEI, ANECAFE, entre otros.
21. LA PREMIACIÓN: a definir de acuerdo a los auspiciantes del evento.
22. COMITÉ DE COORDINACION 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:

Sr. Jorge Salcedo (ANECAFE)	Director del Programa
Ing. Líder Vélez de la Cruz (ANECAFE)	Coordinador
Ing. Jessica Naranjo (CORPEI)	Coordinador
Ing. Ruth Martínez Espinosa (UTPL)	Coordinador
23. COMITÉ INTERINSTITUCIONAL DE APOYO:
 - COFENAC
 - USAID
 - PRODEL
 - PENAGOS
 - MINISTERIO DE TURISMO, SUBSECRETARIA LOJA
 - CAMARA DE TURISMO DE LOJA

- MAGAP
- OTRAS POR DEFINIR...