



N°	ACTIVIDAD	CALENDARIO
1	Publicación de bases	05 de julio
2	Selección Jueces Nacionales	16 al 18 de agosto
3	Recepción de muestras	15 de agosto al 03 de septiembre
4	Preselección de muestras	06 al 10 de septiembre
5	Recepción de microlotes	13 al 22 de septiembre
6	Rueda Nacional	27 al 30 de septiembre
7	Rueda Internacional 1	1 y 2 de octubre
8	Rueda Internacional, catación de muestras por GCC	06 al 28 de octubre
9	Ceremonia de premiación -V FICAFE Quillabamba	29 de octubre
10	V FICAFE - Quillabamba	28 al 31 de octubre
11	Subasta National Winner	29 de noviembre al 10 de diciembre
12	Subasta electrónica COE	02 de diciembre

## V Competencia Taza de Excelencia Perú 2021

### **BASES PARA EL PROCESO CONCURSAL**

El desarrollo de la V competencia Taza de Excelencia – Perú 2021, estará a cargo de la Central Café y Cacao del Perú en alianza con la Municipalidad de la Convención – Cusco, la Plataforma Nacional del Café y la Federación Nacional de cafetaleros del Perú. Con el apoyo del estado a través del Ministerio de Agricultura y Riego, Promperú y Devida; organizaciones privadas SOS FAIM, TNS, Rikolto y Fogal.

Esta alianza en su constante interés en mejorar el reconocimiento e imagen de la calidad del café Peruano viene gestionando la quinta edición de la competencia Taza de Excelencia, la que incentiva a los productores de café ingresar a mercados de café de alta especialidad. Esta competencia se desarrolla en alianza con la Alliance for Coffee Excellence (ACE).

Este año, por efecto de la pandemia Covid 19 la rueda internacional no se realiza de forma presencial, COE creo diferentes Global Coffee Centers (GCC), laboratorios que se encuentran localizados en diferentes partes de mundo donde los catadores internacionales pueden evaluar a ciegas los cafés y seleccionar a los mejores de acuerdo al protocolo; las muestras finalistas se enviarán a los GCC; la Ceremonia de premiación se realizará en la V FICAFE en la ciudad de Quillabamba Cusco el 29 de octubre.

El evento de selección, premiación y subasta de los mejores cafés de Perú se regirán en las siguientes bases de participación, revisados y aprobados por la ACE y validados por los miembros de la alianza:

### **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 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 16 al 18 de Agosto.
3. **Recepción de muestras: del 16 de Agosto hasta el 03 de Septiembre, 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 06 al 10 de Septiembre.
5. Notificación de seleccionados para la etapa de Jurado Nacional: 10 de Septiembre.
6. Fecha máxima de entrega de lotes de café en pergamino será hasta el 22 de Septiembre en la planta AICASA, los Olivos, Lima.
7. La semana de Jurado Nacional o Rueda Nacional será del 27 al 30 de septiembre en la ciudad de Lima.

8. La Rueda Internacional etapa 1 con el Juez Líder y el Panel de Jueces se realizará los días 1 y 2 de octubre.
9. Preparación y envío de muestras a los GCC, del 04 al 22 de octubre.
10. Resultados de los GCC, 28 de octubre.
11. 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.
12. La ceremonia de premiación se realizará el viernes 29 de Octubre de forma presencial en la V FICAFE en la ciudad de Quillabamba con la participación de los productores finalistas y de forma virtual con el panel de jueces nacionales e internacionales y la comunidad cafetalera en pleno.
13. **La Subasta Electrónica se realizará a través de plataforma virtual de la ACE el 02 de diciembre.**

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 Competencia Taza de Excelencia no tiene costo. Si un productor posee más 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 cafés lavados, honey y naturales; también aplica a 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 en la rueda internacional puntajes entre “85 a 86.99” y los lotes que quedan fuera de los 30 ganadores de la competencia COE (en caso se tenga mas de 30 ganadores con puntajes de 87 a mas), serán subastados por la ACE en la categoría National Winner.**
10. Los productores que no logren pasar a la competencia internacional, sus micro lotes quedan libre para su retiro o, de dar autorización a CCCP, este ofertara 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 establecidos en el ítem d) numeral 6.
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 las 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 2021.
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; también procesos anaerobicos.**
3. **El tamaño del lote: 1. para cafés lavados, mínimo 400 Kg café pergamino y un máximo de 900 Kg café pergamino. 2. Para café natural mínimo 750 Kg y máximo 1,750 Kg de cereza seca. 3. Para cafés “honey” 400 Kg café pergamino y máximo 910 Kg de pergamino seco.**
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 03 de Septiembre del 2021 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 9.00% a 12.00%; actividad de agua debe ser menor a 0.65; con 0 defectos;**

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, **rendimiento físico mayor a 75%, grano pergamino limpio sin cerezos secos (“cocos”) y sin materias extrañas (palos, piedras, etc.),** en bolsas especiales (grainpro o ecotac) y en sacos de yute o polipropileno debidamente etiquetados, de preferencia con precinto.
9. Los microlotes serán acopiados en la planta AICASA en Los Olivos, 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 22 de Septiembre.
10. Una vez acopiados los micro lotes seleccionados se extraera de los mismos una muestra de 50 kilogramos de café lavado o honey o, 100 Kg de café natural 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.**
12. **El productor deberá consignar nombre de la variedad o variedades tal cual es reconocida. No se aceptará bajo ninguna circunstancia cambio de nombre de la variedad (por ejemplo cambiar de nombre la variedad “geisha por inka”).**

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

1. CCCP preparará y exportará todos los microlotes de café subastados por la ACE.
2. CCCP 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 15+.**
  - c) Humedad de 9.00% a 12%.**
  - d) Actividad hídrica menor a 0.65 (a temperatura 20° - 25°C)**
  - e) Empacado al vacío en bolsas Ecotac de 15 Kg.**
  - f) Embalado en cajas de carton de 30 Kg (dos bolsas por caja)**
  - g) 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 2021 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 10.00/lb; 25% sobre el precio de \$ 10.10/lb.**  
**El programa COE calcula las comisiones automáticamente y las publican en su página web; de aquí se extraeran los montos para la liquidación a los productores, cooperativas o empresas.**  
**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 86.99 puntos, precio base de \$ 4.00/Lb.**
4. 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.
5. El costo de preparación de los lotes para su exportación, así como el manejo que conlleva el proceso de exportación (logística), certificado fitosanitario y origen, 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 o Aeropuerto del Callao).

**g) SOBRE LOS PREMIOS Y MENCIONES**

1. **La ceremonia de premiación se realizará el 29 de Octubre en el auditorio del campo ferial en la V FICAFE en Quillabamba Cusco con la presencia de los productores finalistas.**
2. Máximo 30 lotes de café con calificaciones de 87 puntos a mas 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.

**h) SUBASTA ELECTRONICA**

1. **La Subasta Electrónica se realizará a través de la plataforma virtual de la ACE el 02 de Diciembre 2021, con la participación de los ganadores de la competencia y la comunidad cafetalera.**
2. **Los tres primeros lotes presidenciales con puntajes de 90 a mas 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 2021 al 15 de Marzo 2022.
3. **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%.**
4. Los participantes que no clasifiquen a la competencia Internacional, serán notificados hasta el 05 de Octubre. Previa autorización del productor, sus micro lotes serán promocionados por CCCP 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.
5. 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, CCCP 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.
6. **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 concursantes. 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. Existe la opción que el productor delegue la cobranza a una segunda o tercera persona, para lo cual deberá dar autorización via carta con firma legalizada por juez de Paz o Notario.**
7. 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.
8. CCCP y la ACE son los únicos responsable de la aplicación de las reglas de la competencia; la ACE será la única y última instancia, así como el único árbitro de cualquier disputa que resulte en la competencia.
9. Los productores participantes que clasifiquen a competencia nacional e internacional y Subasta Electrónica, deberán proporcionar información acerca de sus fincas productivas, CCCP elaborará un portafolio de su finca para compartir con los compradores internacionales.

10. 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).
11. Los productores participantes deben autorizar su participación o no en la subasta National Winner a través de la ficha de inscripción.
12. Los productores ganadores de la Taza de Excelencia que han subastado su café en la plataforma COE no tienen opción a retirar sus microlotes.
13. Sobre el proceso concursal:
  - Preselección a nivel de muestras: Todos los cafés son catados, los mejores cafés con notas de 86 a mas puntos avanzan a la siguiente etapa, con un máximo de hasta 150 microlotes.
  - Rueda Nacional Etapa 1: Los mejores cafés con puntajes de 86 a mas puntos avanzan a la siguiente etapa, con un máximo de 90 microlotes.
  - Rueda Nacional Etapa 2: Los mejores cafés con puntajes de 86 a mas puntos avanzan a la siguiente etapa (máximo 40).
  - Rueda Internacional Etapa 1: De esta etapa en adelante catadores internacionales seleccionan los cafés. Al utilizar los GCC los catadores nacionales cataran esta etapa y todos los cafes que alcancen un puntaje de 86 puntos o mas pasaran a la etapa 2 y seran enviados muestras de estos a todos los GCCS en las diferentes partes del mundo
  - Jurado Internacional Etapa 2: Los mejores cafés con puntajes de 87 a mas puntos van a la subasta internacional (máximo 30).

j) **CONTACTOS**

Para mayores informes, favor comunicarse con los siguientes contactos:

Geni Fundes Buleje – Coordinador General

e-mail: [genifundes@centralcafeycacao.org](mailto:genifundes@centralcafeycacao.org)

WhatsApp: 999608517

Madeleine Villa Loayza – Coordinadora Técnica

e-mail: [mvilla@centralcafeycacao.org](mailto:mvilla@centralcafeycacao.org)

WhatsApp: 967593071