

Guía del Productor

TAZA DE EXCELENCIA 2024

INTRODUCCIÓN

Taza de Excelencia® es un certamen de calidad que identifica los mejores cafés producidos en un país, mediante un riguroso proceso de catación. El principal objetivo del programa es promover la imagen y prestigio de la marca **Café de El Salvador** dando a conocer el café salvadoreño a compradores de cafés especiales de todo el mundo. Adicionalmente, se busca crear importantes vínculos directos entre productores y compradores. La competencia consta de 5 etapas:

- 1) **Pre selección Nacional:** catación del total de muestras participantes
- 2) **Jurado Nacional:** catación de muestras seleccionadas
- 3) **Jurado Internacional:** un panel de aproximadamente un máximo de 22 catadores internacionales evalúa los cafés seleccionados por el Jurado Nacional e identifica los que califican como *Taza de Excelencia®*.
- 4) **Subasta Internacional:** se realiza electrónicamente una subasta de los cafés galardonados.
- 5) **Subasta Nacional:** se realiza electrónicamente una subasta de los cafés que no pasaron a la etapa de la subasta internacional.

De acuerdo con la intención del Concurso de beneficiar a todos los actores de la industria y ajustarnos a las tendencias del mercado, este Reglamento incorpora cambios de cara a la realización del primer concurso categorizado de Taza de Excelencia El Salvador.

El programa está **abierto a todos los productores indistintamente de la ubicación o altura de su finca**. Es requisito tener actualizados los datos que sirvieron de base para su inscripción en el Registro de Productores que lleva el Instituto Salvadoreño del Café (ISC), estar solventes con el ISC, y cumplir con las leyes vigentes. Las muestras se agruparán en tres (3) categorías:

- **Lavado y Honey:** **Lavado:** café uva fresca que ha sido despulpado y que la remoción del mucílago se ha hecho a través de la fermentación natural o remoción mecánica, y posteriormente ha sido lavado; **Honey:** café que ha sido despulpado y que pasa a la fase del secado con su miel o mucílago.
- **Natural:** café sin despulpar que en estado de uva fresca madura pasa directamente al secado.
- **Experimental:** todo café (lavado, honey o natural) con procesos diferenciados y/o fermentaciones extendidas.

Es importante destacar que el café participante es calificado a "*ciegas*" por catadores nacionales e internacionales, quienes eligen el café en función de: cuerpo, acidez, aroma, sabor posterior, balance y otros atributos que son particulares únicamente de cafés finos.

Ciertamente, la altura en que se cultiva el café proporciona mayor acidez y cuerpo, pero estos no son los únicos factores determinantes para una excelente taza. Existen otros condicionantes importantes como los microclimas, variedades, prácticas culturales; y principalmente **la recolección en el punto óptimo de madurez y libre de impurezas**. La plena madurez del fruto acentúa e incrementa la dulzura.

Guía del Productor TAZA DE EXCELENCIA 2024

El programa inició en Brasil el año 1999 y actualmente se realiza en Colombia, Brasil, Perú, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Costa Rica y México. Este año El Salvador celebrará la décimo novena edición de dicho evento. En el 2017 el café ganador del primer lugar rompió el record de precio por quintal al venderse en US\$9,570.00.

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

- 1) Solamente el productor dueño del café o su representante legal debe llenar y firmar el formulario de inscripción. **No se recibirán muestras con formularios incompletos.**
- 2) El programa acepta el registro de una muestra, sin costo. El mismo productor podrá registrar una muestra adicional, siempre y cuando sea de un proceso diferente (puede ser de una misma finca o de una finca diferente) y cancelará US\$150 en tesorería del ISC.
- 3) La recepción de muestras será del **22 al 26 de abril de 2024** en las oficinas del ISC. No se harán excepciones ni se aceptarán muestras posteriores a la fecha límite.
- 4) Mediante la presentación de una muestra y la suscripción del formulario usted autoriza la realización de análisis de cromatografía de gases, líquidos u otros que permitan identificar posibles contaminaciones, así como la publicación de sus resultados. Estos análisis podrán ser realizados de forma aleatoria o en caso de sospecha de presencia de aditivos.
- 5) El ISC podrá clasificar la muestra en una categoría diferente a la indicada por el productor, si al recibir el lote en el beneficio se detecta que es diferente a lo estipulado por el productor en la ficha de inscripción.

Nota: Esta guía puede estar sujeta a cambios para ajustarse a regulaciones internacionales o locales y lineamientos de ACE.

REQUISITOS DEL CONCURSO

- 1) Se recomienda que el lote de café participante provenga de una sola finca, no obstante, los pequeños productores pueden agrupar hasta un máximo de 3 fincas para completar el lote; siempre y cuando los procesos de beneficiados sean iguales (**no se aceptarán muestras con mezclas de procesos**).
- 2) Solo se aceptarán 2 muestras por productor. Es decir que, si un productor quiere participar con 2 muestras, éstas deben tener diferentes procesos.
- 3) La fruta del café debe ser beneficiada únicamente con la presencia de agua. Cualquier aditamento u otro ingrediente diferente, está terminantemente prohibido. El Comité Organizador y Taza de la Excelencia, se reservan el derecho de realizar las pruebas necesarias para hacer cumplir los requisitos mencionados anteriormente.
- 4) El tamaño del lote de café deberá tener un mínimo de 8 qq pergamino de primera, y como máximo de 20 qq pergamino de primera, de cualquier variedad procesos lavados y honey. Para los cafés de procesos naturales el lote mínimo será de 15 qq cereza y máximo 35 qq cereza.
- 5) Al momento que el café sea entregado en el beneficio seleccionado, del lote se tomará aproximadamente 1 qq para ser utilizados en las fases de Jurado Nacional e Internacional, envíos de muestras y promoción.
- 6) Las muestras no deben de ser empacadas al vacío.

Guía del Productor TAZA DE EXCELENCIA 2024

- 7) El lote de café que se entrega en el beneficio debe ser envasado en bolsa especial y sacos en buen estado y limpios.

RECOMENDACIONES PARA EL PRODUCTOR

- 1) Realizar la recolección en el momento pico de la producción y en el menor número de días posible.
- 2) El fruto recolectado debe estar en su plena madurez fisiológica.
- 3) El transporte del café al beneficio deberá hacerse el mismo día de la recolección.
- 4) Evitar la presencia de grano verde, seco, falta de madurez, sobre-maduro y materias extrañas al fruto (palos, piedras, etc.).

BENEFICIADO

- 1) Se debe acordar con el beneficiador que la transformación de uva a pergamino se realizará en forma separada, debidamente identificada y que se mantendrá la rastreabilidad del lote en todo el proceso.
- 2) El café debe procesarse a pergamino el mismo día de la recepción.
- 3) Usar agua limpia para el proceso de lavado.
- 4) Secado al sol 100% y/o en secadores tipo guardiola.
- 5) Contenido de humedad para el **almacenamiento** entre el 10.5% y 11.5%.

RECEPCIÓN DE MUESTRAS

- 1) Se solicitará una muestra representativa del lote la que deberá ser de 1 Kg. en estado oro.
- 2) Si la muestra proviene de 2 ó 3 fincas, deberá ser preparada de acuerdo a la proporción de quintales aportados por cada una de ellas.
- 3) La preparación de café Taza de Excelencia® debe ser 100% sobre zaranda 16 y cero defectos.
- 4) Se debe identificar la muestra con toda la información requerida en el formulario de inscripción.
- 5) Para las etapas de la competencia nacional e internacional, las muestras del café serán tomadas por el personal del ISC de la bodega certificada por el organizador.

LA COMPETENCIA

Las muestras serán identificadas por medio de códigos numéricos asignados por una firma auditora para garantizar la transparencia del programa. A todas las muestras en cada etapa se les tomará la actividad hídrica la cual debe ser menor a 0.65, caso contrario la muestra quedará descalificada.

Los cafés serán seleccionados a lo largo de 3 etapas principales:

- 1) **Pre selección:** del 29 de abril al 3 de mayo 2024. Todos los cafés son catados, los mejores 150 cafés con notas superiores a 86 puntos avanzan.
Importante: Los lotes de las muestras que clasifiquen, deberán ser enviados en estado pergamino a la bodega certificada acondicionada para su almacenamiento. Fecha: del 6 al 9 de mayo 2024.

Guía del Productor

TAZA DE EXCELENCIA 2024

2) **Jurado nacional:** del 13 al 17 de mayo 2024: La etapa a cargo del jurado nacional, evaluará las muestras clasificadas en dos rondas.

Jurado Nacional Ronda 1: Los mejores 90 cafés con puntajes mayores a 86 puntos avanzan. Distribuidos de la siguiente manera:

- Lavado + Honey: 38
- Natural: 60
- Experimental: 52

* La presente distribución fue definida de acuerdo a la participación por proceso en años pasados y podrá ser ajustada de acuerdo a los resultados de la selección - Ver tabla en el Numeral 4

Jurado Nacional Ronda 2: Los mejores 40 cafés con puntajes mayores a 86 puntos avanzan distribuidos de la siguiente manera:

- Lavado + Honey: 22
- Natural: 36
- Experimental: 32

* La presente distribución fue definida de acuerdo a la participación por proceso en años pasados y podrá ser ajustada de acuerdo a los resultados de la selección - Ver tabla en el Numeral 4

3) **Jurado Internacional:** del 20 al 23 de mayo 2024: La última etapa del concurso estará a cargo del Jurado Internacional integrado por reconocidos catadores de todo el mundo, (promedio máximo de 22 jueces).

Jurado Internacional Ronda 1: Aquellos con puntajes mayores a 86 puntos pasan a la etapa 2. distribuidos de la siguiente manera:

- Lavado + Honey: 10
- Natural: 16
- Experimental: 14

* La presente distribución fue definida de acuerdo a la participación por proceso en años pasados y podrá ser ajustada de acuerdo a los resultados de la selección - Ver tabla en el Numeral 4

Jurado Internacional Ronda 2: Aquellos con puntajes mayores a 86 puntos pasan a la etapa 2. distribuidos de la siguiente manera:

- Lavado + Honey: 7
- Natural: 13
- Experimental: 10

* La presente distribución fue definida de acuerdo a la participación por proceso en años pasados y podrá ser ajustada de acuerdo a los resultados de la selección - Ver tabla en el Numeral 4

Jurado Internacional Ronda TOP 5: Los 5 mejores cafés por categorías serán catados a ciegas por el Jurado Internacional asignándoles el ranking final por proceso.

4) Clasificados por etapa y por proceso:

Guía del Productor TAZA DE EXCELENCIA 2024

CATEGORIA	ETAPAS			
	Lotes clasificados a Jurado Nacional Ronda 1	Lotes clasificados a Jurado Nacional Ronda 2	Lotes clasificados a Jurado Internacional Ronda 1	Lotes clasificados a Subasta Internacional
Lavado + Honey	38	22	10	7
Natural	60	36	16	13
Experimental	52	32	14	10
TOTAL	150	90	40	30

LA SUBASTA

- 1) Los cafés seleccionados como *Taza de Excelencia®* serán subastados en la plataforma electrónica del programa a compradores selectos de todo el mundo.
- 2) Muestras de café galardonado como *Taza de Excelencia®* son enviadas a potenciales compradores, previo a la subasta. El propietario asumirá los costos del envío. Este costo se deducirá del valor de la venta final del café en la subasta.
- 3) Así mismo, del valor de la venta final en la subasta se registrará un porcentaje para los organizadores del evento. Dichos valores estarán publicados y calculados por ACE en su sitio web. (Para más detalle sobre porcentajes de deducción ver hoja de inscripción)
- 4) La liquidación estará a cargo del Beneficiador/Exportador seleccionado, y se realizará cuando el comprador del lote realice el pago.
- 5) Aquellos cafés que alcancen entre 85 y 86.99 en cualquier etapa del jurado internacional, o no clasifiquen dentro de los top 30 con 87+ puntos a la subasta COE, podrán optar a ser subastados en la plataforma de Ganadores Nacionales.

TRANSPARENCIA

- 1) Todo el proceso de la competencia será verificado por una firma auditora independiente para garantizar la transparencia del evento.
- 2) El ISC se reserva el derecho a tomar acciones necesarias para comprobar la propiedad del café.
- 3) El ISC podrá realizar inspecciones de fincas y beneficios que permitan asegurar la trazabilidad y transparencia pero sobre todo la integridad del evento.
- 4) Actividades por parte de uno o un grupo de participantes que sean percibidos por el organizador en detrimento de la imagen de Café de El Salvador serán sujetos a medidas administrativas incluyendo descalificación del evento.

FECHAS IMPORTANTES

Guía del Productor TAZA DE EXCELENCIA 2024

ETAPAS	FECHAS
Calibración de Jueces	7 y 8 de marzo
Recepción de muestras	22 al 26 de abril
Pre Selección	29 al 3 de mayo
Entrega de lotes a beneficio	6 al 9 de mayo
Jurado Nacional	13 al 17 de mayo
Jurado Internacional	20 al 23 de mayo
Preparación y Envío de Muestras	Junio 2024
Subasta electrónica	18 de julio 2024

Para información adicional contactar a:

- Manuel Vindel
tel. 7671-8499
manuel.vindel@isc.gob.sv

Paola Salazar
Tel. 2505-6660
paola.salazar@isc.gob.sv

Jorge Escobar
tel. 7682-6925
jorge.escobar@isc.gob.sv

O en los sitios:
www.isc.gob.sv
www.allianceforcoffeexcellence.org