

***REGLAMENTO PARA EL  
DESARROLLO Y ORGANIZACIÓN DE  
LA SUBASTA ELECTRÓNICA TAZA  
DE LA EXCELENCIA 2026***



## CAPÍTULO I

### Disposiciones Generales

**ARTÍCULO 1:** El presente Reglamento tiene por objeto establecer las normas que regularán el desarrollo y organización de la Subasta la cual se desarrollará en el período Marzo-Julio 2026.

**ARTÍCULO 2:** Para los fines del presente Reglamento se entenderá por:

- a) **ACE:** Alianza para el Café de la Excelencia, Asociación sin fines de lucro, establecida en Estados Unidos de América con membresía global, a la cual pertenece el proyecto Taza de la Excelencia el cual tiene misión descubrir y premiar productores con cafés de calidad excepcional.
- b) **Asociación:** La Asociación de Cafés Finos de Costa Rica (SCACR)
- c) **Comité Organizador:** Comisión formada por miembros de la Asociación de Cafés Finos, encargados de todo el proceso de la Subasta.
- d) **Muestra(s):** Muestra(s) de café que el participante entrega a SCACR para someter a una catación preliminar de las cuales serán preseleccionadas. Cada muestra debe pertenecer a una Finca específica.
- e) **Finca:** se define como finca una porción delimitada de terreno dedicada a la actividad cafetalera la cual debe tener bien definidos sus linderos y ubicación geográfica.
- f) **Lote:** se define como lote un espacio delimitado dentro de una finca con características de variedades diferentes.
- g) **Órgano fiscalizador:** La entidad seleccionada por el comité organizador de la Subasta, ha sido la Escuela de Relaciones Internacionales de la Universidad Nacional de Costa Rica (UNA) con su carrera de Comercio y Negocios Internacionales. Esta entidad se encargará de supervisar todo el proceso de codificación de muestras, trazabilidad del proceso a partir de la recepción de la muestra del productor, gestión de la información recopilada en CROPSTER en la etapa de cataciones preliminares, nacionales e internacionales; garantizando la transparencia del proceso de la calificación asignada por los jueces a las muestras participantes en Taza de la Excelencia.
- h) **Panel de Jueces:** Conjunto de catadores nacionales e internacionales seleccionados por Taza de la Excelencia, para que seleccionen los cafés que participaran en la Subasta.
- i) **Participantes:** Beneficiadores, productores y exportadores con actividad económica en el último período, debidamente registrados ante el Instituto del Café de Costa Rica (ICAFE), que soliciten su participación ante la Asociación con el fin de participar en la preselección, eliminatorias nacionales e internacionales y eventualmente en la Subasta.
- j) **Productor:** Para efectos de este reglamento, el productor será aquella figura que represente la finca origen del café y se encuentren debidamente registrados en el Sistema de Nóminas de Productores del ICAFE o si es nuevo productor en la Nómina del Beneficio. Por lo tanto, contemplará, tanto a aquellos representantes de finca que entregaron la fruta en un beneficio húmedo comercial; como aquellos que integren ambos casos: finca productora y planta industrial.
- k) **Café Libre de Deforestación (CLDD):** Dentro de las nuevas regulaciones de la Unión Europea (UE) se refiere a una medida adoptada para combatir la deforestación y la degradación de los ecosistemas a nivel global, garantizando que los productos vendidos en la UE no contribuyan a la destrucción de bosques y otras áreas naturales críticas. Esta medida forma parte del Reglamento sobre la deforestación ilegal que la UE aprobó en 2022, y establece requisitos específicos para productos de consumo como el café, el cacao, la soja, el aceite de palma, entre otros.
- l) **CR-CAFÉ:** aplicación móvil y web 100% gratuita del Instituto del Café de Costa Rica que recolecta y comunica de manera transparente información estratégica a través de toda la cadena de valor del Café de Costa Rica. Incluye información que puede ser utilizada por el sector cafetalero para tomar mejores decisiones que pueden resultar en mejorar la productividad, las prácticas agrícolas, las medidas de adaptación al cambio climático, entre muchas otras.
- m) **Subasta Taza de Excelencia:** Subasta Electrónica de Cafés Especiales, organizada en conjunto por ACE y la Asociación de Cafés Finos de Costa Rica. Se subastarán hasta un máximo de 30 cafés con

puntaje igual o superior a los 87 puntos por el Jurado Internacional. Esto es, un máximo de 10 cafés de cada categoría por procesos de beneficiado.

- i) **Lotes fraccionados:** Lotes con puntuación igual o superior a los 90 puntos durante la Fase Internacional serán galardonados con Premio Presidencial. Solamente el primer lugar de cada categoría que obtenga Premio Presidencial se dividirá para su venta en la Subasta Electrónica.

**ARTÍCULO 3:** Las cataciones y puntuaciones de los cafés participantes se realizan por separado de acuerdo con la categorización por procesos de beneficiado. Esto da lugar a tres grupos de ganadores de Taza de la Excelencia anunciados en la ceremonia de premiación el 29 de mayo. Cada categoría disfrutará de un primer lugar.

La subasta, prevista para el 9 de julio, también separará estas categorías para facilitar la compra. A la Subasta clasificarán un máximo de 10 cafés ganadores por grupo o categoría.

**ARTICULO 4: Se utilizará la siguiente categorización por procesos de beneficiado durante el proceso de Taza de la Excelencia 2026:**

- **Lavado tradicional:** Proceso tradicional lavado en el que se retira la pulpa y mucílago de manera total en los granos del café previo al secado.
- **Semi lavado, mieles y naturales:** En esta categoría se incluyen los cafés naturales en los cuales no se retira la pulpa y se seca la cereza completa. Así como los semis lavados y los cafés mieles, en los cuales, a diferencia del lavado, no se elimina el mucílago en su totalidad y el café se seca con parte del mucílago recubriendo el grano. En esta categoría no se acepta ningún tipo de fermentación prolongada que afecte al perfil sensorial de un proceso tradicional.
- **Fermentaciones experimentales:** Incluye los métodos de procesamiento no convencionales que otorgan a los granos características totalmente distintas mediante la fermentación extendida. Incluye procesos húmedos como secos con tratamientos especiales, **siempre que no se utilice otra cosa más que agua (como aditivos externos al café):** procesos anaeróbicos (o controlada en tanques antes o después del despulpado, con o sin inyección de CO<sup>2</sup>) o aeróbicos (con presencia de oxígeno); aplicación de choque térmico, entre otros.
- **Nota:** Con el fin de preservar la integridad del café, el panel de jueces podrá reclasificar una muestra y ubicarla en una mesa con perfiles sensoriales similares, si así lo considera necesario

**ARTICULO 5: Protocolo de Recategorización – Taza de la Excelencia**

Con el fin de garantizar transparencia, equidad y rigurosidad técnica en el certamen, se establece el siguiente protocolo de recategorización si es necesario:

5.1 **Derecho de reclasificación:**

La organización, en conjunto con el Juez Líder, se reserva el derecho de reclasificar cualquier café en la categoría que la SCACR considere técnicamente correcta, posterior a los análisis físicos, químicos y sensoriales, y en cualquier etapa del proyecto.

5.2. **Criterio de aprobación:**

La reclasificación procederá cuando al menos tres cuartas partes ( $\frac{3}{4}$ ) del panel de jueces, junto con el Juez Líder, estén de acuerdo en que la muestra no corresponde a la categoría originalmente inscrita.

5.3. **Determinación en caso de desacuerdo:**

En caso de que no exista coincidencia suficiente dentro del panel, el Juez Líder tendrá la potestad de determinar si la muestra debe ser reclasificada o si se mantiene en la categoría originalmente indicada por el productor.

Para esta determinación, el criterio principal será el perfil sensorial del café, y no el análisis físico o la apariencia del café en verde.

5.4. **Comunicación con el productor:**

El ente auditor se comunicará formalmente con el productor propietario del café para notificar el cambio de categoría y solicitar una explicación detallada del método de procesamiento utilizado.

5.5. **Nuevo código y recata:**

El ente auditor asignará un nuevo código a la muestra dentro de la categoría determinada por el panel. La muestra será catada nuevamente en la nueva categoría asignada, junto con las demás muestras correspondientes a dicha categoría.

**ARTICULO 6:** Para cumplir con las nuevas regulaciones de la Unión Europea que exigen que el café exportado esté libre de deforestación, todos los productores y firmas beneficiadoras que participen deberán cumplir con los siguientes requisitos:

**Productores:** Georreferenciar finca en CR-CAFÉ y entregar su café al beneficio asegurándose que figura en la nómina de personas productoras de CLDD.

**Firma beneficiadora:** Sellar recibo de fruta como CLDD, realizar informe quincenal/nómina bajo la categoría de CLDD. Verificar que el sistema del ICAFE ha validado con el CR-CAFÉ y creado su cuota de CLDD (control ordinario).

**Contrato y DDD:** La firma beneficiadora vincula el contrato a la DDD (declaración de debida diligencia) y la entrega al exportador para exportar el café con la identificación de CLDD.

(Ver de referencia el Anexo “Café de Costa Rica Libre de Deforestación Guía de implementación”)

**6.1:** La Asociación verificará en sistema de CR-CAFÉ que el productor y la firma beneficiadora cumplen con los requisitos necesarios.

## CAPÍTULO II

### Procedimiento para la Preparación de los lotes de café.

**ARTÍCULO 7:** El café debe ser beneficiado de forma separada y por finca, no deben mezclarse los cafés de fincas diferentes, existiendo una buena coordinación entre el beneficio y el productor en cuanto a la recolección y la entrega de la fruta.

#### **ARTÍCULO 8: Mediciones:**

**8.1 Humedad:** El lote de café una vez beneficiado, debe estar en el beneficio separado, en buenas condiciones de almacenamiento, entre un 9.5-12% de humedad. Durante la fase de Preselección, se realizarán mediciones de humedad a cada muestra en el medidor SINAR del comité organizador y se reportará el promedio de las 3 mediciones. Estos resultados se le envían a ACE y al Órgano Fiscalizador. En caso de reclamo se utilizará el método oficial ISO-6673:2003 reconocido por OIC para la determinación de humedad de café. Cualquier muestra cuya medición esté por debajo del 9.5% o por arriba del 12% será analizado por Taza de la Excelencia y el Comité Organizador, quienes serán los que determinen si el café queda descalificado o no.

-Preselección: Si la medición está en el límite se le dará la retroalimentación al productor para que este tome las medidas del caso.

-Nacional: previo a la cataciones nacionales, al recibir los cafés en la bodega/beneficio, a la muestra representativa del lote completo se le harán mediciones de la humedad por método NIRS y prueba laboratorio del ICAFE.

-Internacional: durante los tuestes del café se realizarán las mediciones de humedad y actividad del agua, previo al empaque al vacío.

**8.2 Actividad del Agua:** Las mediciones de la actividad del agua se harán en conjunto con las mediciones de humedad. Los rangos permitidos son 0.5 a 0.65 a 25°C temperatura ambiente. Durante las diferentes fases, cafés con actividad del agua fuera de los límites serán analizadas por el juez líder a fin de definir su permanencia en el proyecto.

**8.3 Otras mediciones:** el personal de SCACR realizará un análisis físico (densidad del grano, zaranda, etc) este previo al desarrollo de la Subasta para verificar que la preparación del café en oro cumpla con las especificaciones de Taza de la Excelencia. Para esto se sacarán 100grs de café verde de la muestra tomada por Auditoría en la recepción de lotes.

**ARTÍCULO 9:** El tamaño del lote a ser subastado deberá ser como mínimo de 5 sacos de 69 kg. de café en oro, y como máximo 8 sacos de 69 kg. en oro, en ambos casos preparación Taza de la Excelencia. Para casos donde el volumen cosechado para el microlote participante no alcance el mínimo requerido, el productor deberá presentar una nota justificando la razón y la cantidad máxima a presentar. Quedará a discreción de la organización si esta se lo acepta.

**ARTÍCULO 10:** El productor de café tiene el derecho de someter el lote de café a la competencia en las condiciones (bellota seca, pergamino, oro) y preparación (pergamino, chorro o trabajado) que considere mejores para la calidad de este. Sin embargo, el Comité Organizador podrá retirar un lote de la competencia en caso de detectarse el deterioro de las condiciones de humedad, preparación y taza.

**ARTÍCULO 11:** La preparación de café en oro para Taza de Excelencia debe ser mínimo 95% grano sobre zaranda 15 con cero defectos primarios y un máximo de 5 defectos secundarios. En caso de que los lotes entregados por el productor en las bodegas determinadas que resulten clasificados a la Subasta no cumplan con la preparación de Taza de Excelencia requerida, el productor será responsable de asumir los costos de beneficiado seco en los que se incurra para lograr dicha preparación.

#### **ARTÍCULO 12: Aditivos**

**La fruta del café debe ser beneficiada únicamente con la presencia de agua.** Queda estrictamente prohibido el uso, adición o contacto con cualquier aditivo, insumo o ingrediente distinto al agua en cualquier etapa del procesamiento del café. Se prohíben expresamente los cafés infusionados o cofermentados, tanto de forma natural como artificial.

Si dos terceras partes del panel coinciden en que un café presenta contaminación esta podrá ser descalificada del concurso. Ante cualquier sospecha de contaminación, el café será sometido al procedimiento de evaluación establecido por la Alliance for Coffee Excellence (ACE).

Adicionalmente, en caso de que el juez líder y/o ACE así lo consideren, se les solicitará a los productores dueños de los 40 cafés clasificados a la fase internacional, una descripción detallada del proceso realizado.

Como parte de los esfuerzos por fortalecer la transparencia y la verificación técnica del cumplimiento de este artículo, se estará colaborando con el ICAFE para implementar la realización de exámenes físicos y químicos en las diferentes categorías de café (lavados, mieles-naturales y fermentaciones experimentales), con el objetivo de cerciorar que las muestras participantes no contengan ningún tipo de aditivo o sustancia distinta al café.

#### **ARTÍCULO 13: Residuos químicos**

Países compradores como Japón tienen políticas rigurosas sobre los niveles permitidos de residuos de agroquímicos en el café. En el caso de Costa Rica, fungicidas como Isoprocarb (Nombre comercial: PESTANAL) Cyproconazole (Nombres comerciales: Alto, Atemi, Bialor) y Epoxiconazole (Nombres comerciales: Corbel, Opal, Opus, Sopral) están siendo restringidos.

Los productores deben indicar en el formulario de participación todos los agroquímicos (fungicidas e insecticidas) aplicados en sus plantaciones.

El Comité Organizador y Taza de la Excelencia, se reservan el derecho de realizar las pruebas técnicas de laboratorio necesarias. El productor será responsable de asumir todos los costos relacionados a estos análisis en el caso que se deban realizar. Cualquier lote que sobrepase los niveles de residuos

de sustancias químicas restringidos en cada país importador puede ser excluido de la subasta. Asimismo, habrá restricciones sobre su participación futura en la competencia.

### CAPÍTULO III

#### Procedimiento y requisitos para la preparación y entrega de las muestras de café.

**ARTÍCULO 14:** Todo participante debe completar de forma digital el formulario de “Inscripción para participar en la Subasta 2026” el cual se encontrará disponible de forma digital en nuestra página web [www.sca.cr](http://www.sca.cr). El formulario debe presentarse junto con la muestra participante. La Asociación de Cafés Finos de Costa Rica, y posteriormente el órgano fiscalizador, verificará que la información esté completa y correcta durante la recepción de muestras. Los formularios pueden presentarse en físico o de manera digital. En físico deben llevar firmas originales y acompañado de copias de cédulas de quienes firman. Formularios firmados digitalmente deben ser enviados por correo electrónico a [info@sca.cr](mailto:info@sca.cr), junto con la copia de las cédulas de los firmantes.

**ARTÍCULO 15:** Las muestras deben ser entregadas por los participantes en la Asociación **durante los días 20-21-22-23 de abril en día hábil en horario de 8am a 4pm;** deben traer el formulario completo y firmado; las muestras deben ser café verde ya pelado y preparación Taza de la Excelencia como se indica en el Capítulo II.

**ARTÍCULO 16:** Cada productor podrá presentar un máximo de dos muestras de fincas diferentes. Con la categorización, es posible presentar dos muestras de la misma finca siempre y cuando las muestras correspondan a una categoría de proceso diferente (ejemplo el mismo productor puede presentar un lavado y un honey; o un natural y un lavado)\*. **La inscripción de las muestras debe realizarse de acuerdo a la categorización descrita en Capítulo I, artículo 4.** Se debe llenar un formulario por muestra participante. El peso de la muestra debe ser de 2 kg cada una.

\*Con la categorización se invita a una mayor participación, pero existe la posibilidad de que un mismo productor resulte ganador en diferentes categorías.

**16.1:** Todo productor y firma beneficiadora que participa en Taza de la Excelencia debe cumplir con lo establecido por la Ley No. 2762 de las Relaciones entre Productores, Beneficiadoras y Exportadores, sus reformas y sus reglamentos. Por lo tanto, todo productor debe estar inscrito en nómina del beneficio que procesa su café.

En caso de ser un productor nuevo debe presentar una Declaración Jurada que lo haga acreedor que es productor de café para esta cosecha 25-26 y presentar el origen por el cual es dueño de la finca participante. Asimismo, debe presentar una Declaración Jurada por parte del representante legal del beneficio en el que haga constar que es productor entregador para esta cosecha 25-26.

**ARTÍCULO 17:** El Comité Organizador y Taza de la Excelencia, se reservan el derecho de verificar y confirmar que las fincas presentadas al concurso sean una fiel representación del área denominada, teniendo sus linderos y ubicación geográfica bien definidos. El café de cada finca debe ser procesado de manera independiente como indicado en el artículo 6. La muestra debe ser representativa del lote al que pertenece y se realizará prueba de café verde para garantizar esto. De no cumplir con lo establecido el Comité Organizador tiene la potestad para excluir dicha muestra del concurso.

**ARTÍCULO 18:** El comité organizador revisará con las Municipalidades y Organismos Judiciales, de comprobarse que algún productor tiene alguna sentencia ambiental en firme en su contra no podrá

participar en el proyecto.

**ARTÍCULO 19:** Las muestras deben estar preparadas con un mínimo de 95% grano sobre zaranda 15 con cero defectos primarios y un máximo de 3 defectos secundarios.

La presentación de muestra tendrá el siguiente costo:

- Asociados Cafés Finos de Costa Rica **€30.000** por muestra (iva incluido)
- No asociados **€50.000** por muestra (iva incluido)

**ARTÍCULO 20:** Para garantizar el estado de los cafés recibidos, el comité organizador posterior a las tomas de humedad y actividad del agua, reempacará la muestra a una bolsa hermética y las identificará con el número de consecutivo del formulario de inscripción entregado.

Posteriormente el Órgano Fiscalizador se encargará de recodificar cada muestra para su identificación en las etapas de catación y con esto garantizar que las cataciones sean realizadas a ciegas por parte de los jueces catadores y garantizar la imparcialidad de este proceso.

**ARTÍCULO 21:** Todas las muestras recibidas, serán sometidas a una catación preliminar del **27 de abril al 1 de mayo del 2026**, por el jurado nacional seleccionado por ACE. Este jurado decidirá cuales reúnen los parámetros de calidad para ser presentadas en el proceso de selección, escogiendo hasta un máximo de 150 muestras, con calificación mínima de 86 puntos. Los resultados de esta fase se darán a conocer el día lunes 4 de mayo a más tardar.

Los catadores nacionales realizarán varias sesiones de catación previo a la Calibración de Jueces (fecha por definir). La Asociación dispondrá de los equipos y personal requerido para este proceso de tostado, molido y preparación de mesas, quienes serán vigilantes de la calidad y preparación de las muestras a catar.

**ARTÍCULO 22:** Durante todas las fases del evento, la preparación de mesas y cataciones se desarrollará por separado de acuerdo con las categorías recibidas (esto es lavados por aparte de semilavados, mieles y naturales; y separados de fermentaciones y procesos experimentales; artículo 4).

NOTA: Tal y como establece el artículo 5, durante cualquier etapa del proyecto, la organización junto con el juez líder tiene la potestad de clasificar un café en la categoría que SCACR considere correcta posterior a los análisis de este. Se le comunicará al productor dueño del café sobre el cambio y se le pedirá una explicación detallada del método de procesamiento utilizado.

#### **CAPÍTULO IV**

##### **Traslado de los cafés pre-seleccionados**

**ARTÍCULO 23:** Los dueños de los cafés de los lotes seleccionados para el proceso de selección nacional e internacional, deben encargarse del traslado de estos a una bodega/beneficio, actividad que será supervisada por el Comité Organizador. Se abrirá la recepción de lotes previa coordinación del **4 al 13 de mayo**, en horario de días hábiles, fechas exactas por confirmar.

El Comité Organizador establecerá el cronograma de entrega de los lotes según la información suministrada por el productor en el formulario de inscripción. El Comité Organizador se encargará de la recepción de los lotes, pesado, sellado marchamado y almacenamiento de los lotes en la bodega/beneficio

Existe un proceso establecido para seleccionar la bodega/beneficio que se encargará de la

preparación de todos los cafés de la Taza de la Excelencia.

**NOTA:** El productor debe cumplir y seguir con la información suministrada en su formulario de inscripción, si escogió entregar en pergamino o en oro debe apegarse a esta decisión ya que con base en esta información se establece el cronograma de entrega de los lotes. De escoger pergamino deben adaptarse a la manera de trabajo de la bodega/beneficio y su horario de trabajo.

**ARTÍCULO 24:** En las mismas fechas, (**del 4 al 13 de mayo del 2026**), se tomarán 50kg de cada lote para cataciones nacionales, internacionales y envío de muestras a los posibles compradores y control de trazabilidad del Comité Organizador. Estas muestras serán preparadas, de ser necesario, por personal del beneficio seco con supervisión de personal de SCACR. Los dueños de los cafés podrán ayudar en la preparación de esta muestra, coordinando previamente con la Asociación de Cafés Finos.

NOTA: el lote será homogenizado al ser recibido en la bodega/beneficio y se tomará la muestra de los 50kg se para lograr una muestra representativa del lote completo. El dueño del café debe prever la necesidad de materiales de cierre adecuados para su uso posterior a la extracción de la muestra.

**ARTÍCULO 25:** De la Selección y muestras:

21.1 El lote de café especialmente seleccionado para participar en la subasta debe estar debidamente identificado con el nombre del beneficio, de la finca y el productor en el saco, así como almacenado de la mejor manera posible para conservar su calidad en bolsas herméticas. El Comité Organizador verificará que la cantidad de sacos o bolsas sean suficiente para:

-Sacar una muestra de 50 kg, según artículo 23.

-Para cumplir con la venta de la cantidad de sacos de café oro de 69 kg, informada en el Formulario de Inscripción.

La muestra recolectada estará distribuida en 16 kilos destinados a las cataciones nacionales e internacionales, 0.5 kilos para respaldo y trazabilidad del Órgano Fiscalizador y 33.5 kilos para el envío de muestras a posibles compradores.

21.2 El Órgano fiscalizador revisará que cada uno de los sacos o bolsas de café destinados para la Subasta estén marchamados, sellados, numerados y custodiados en las instalaciones del beneficio seleccionado para este fin.

**ARTÍCULO 26:** Los dueños de los cafés participantes en la Subasta Internacional deben cubrir los costos de almacenaje, pesaje, envío de muestras y beneficiado seco para posterior embarque, así como el alquiler de la bodega/beneficio y costos de exportación.

Se creará un fondo de exportación por todos los productores para cubrir los gastos de exportación. Este fondo se determinará a partir de una proyección del total de gastos de exportación promedio de los últimos 5 años entre los sacos o quintales con los que participe cada productor. En caso de quedar un excedente al finalizar todo el proceso de exportación, se les reintegrará a los productores.

**26.1** Los dueños de los cafés **no seleccionados** para participar en la Fase Internacional, podrán retirar sus lotes en el plazo convenido con la bodega/beneficio. **Los dueños de estos cafés deberán cubrir los costos por bodegaje, pesaje y movilización de los lotes establecida por la bodega/ beneficio, previo al retiro de su lote y deberán avisar, con por lo menos dos días de antelación, a la bodega/beneficio del retiro para que ellos puedan organizar dicho retiro.**

El retiro de lotes solo podrá ser realizado por el productor o representante legal, a menos de que terceras personas tengan una nota de autorización del dueño del café.

La bodega beneficiario cobrará una multa en caso de que no se retiren **los lotes no clasificados** (en las fases nacionales e internacionales) en el plazo convenido y se extienda el bodegaje.

## **CAPÍTULO V**

### **Cataciones eliminatorias para la escogencia de los cafés participantes en la Subasta.**

**ARTÍCULO 27:** El Órgano Fiscalizador incorporará el equipo requerido para el auditaje de Taza de la Excelencia, incorporando funcionarios en el proceso de la asignación de códigos de las muestras tanto para las cataciones preliminares, eliminatorias nacionales e internacionales. Las muestras entrarán a competir identificadas por códigos numéricos, de tal manera que los catadores hagan las pruebas a “ciegas”.

**ARTÍCULO 28:** Trazabilidad y entrega de resultados:

23.1 Al termino de cada etapa de catación, el órgano fiscalizador en conjunto con ACE emite los resultados a partir del Cropster.

23.2 El Órgano Fiscalizador realizará la validación de la calidad de los resultados emitidos.

23.3 El Órgano Fiscalizador dispondrá de un lapso de al menos 24 horas entre la obtención de las calificaciones y la emisión del reporte oficial de resultados, que permitan la revisión, verificación de trazabilidad y validación de calidad de los datos finales.

**ARTÍCULO 29:** Un representante de ACE seleccionará el panel de catadores que realizará la primera preselección, así como el Panel de Jueces de las Eliminatorias Nacionales como se ha mencionado anteriormente en el Capítulo III, artículo 20.

**ARTÍCULO 30:** Del **18 al 22 de mayo del 2026** se realizarán las cataciones eliminatorias Nacionales, donde se evaluarán las muestras pre-seleccionadas en dos rondas.

- La primera ronda seleccionará un máximo de 90 muestras.
- La segunda ronda seleccionará un máximo de 40 muestras de conformidad con el puntaje obtenido, siendo este de un mínimo de 86 puntos. Estas serán seleccionados de manera porcentual de acuerdo según las muestras recibidas.

**ARTÍCULO 31:** El Órgano Fiscalizador generará los reportes de resultados del CROPSTER y de este se emitirá la lista de los cafés previamente seleccionados que participarán en las diferentes fases eliminatorias. Los resultados de la fase Nacional se darán a conocer el viernes 22 de mayo.

**ARTÍCULO 32:** Las Eliminatorias Internacionales se desarrollarán de forma presencial del 25 al 29 de mayo del 2026. El Jurado estará integrado por reconocidos catadores de todo el mundo y al menos 2 catadores nacionales, quienes evaluarán las muestras seleccionadas. Todos los jueces son seleccionados por ACE. Los catadores nacionales son elegidos de acuerdo a su desempeño durante las cataciones.

**ARTÍCULO 33:** El puntaje mínimo requerido para clasificar a las siguientes rondas será de 86 puntos de un máximo de 100 en las primeras fases del proyecto (Preselección y Cataciones Nacionales) y de 87 puntos para la Subasta en la fase internacional.

**ARTÍCULO 34:** La Eliminatoria Internacional contará con tres rondas. El primer día será dedicado a calibración de jueces.

- **Primera ronda:** será de tipo clasificatoria (segundo día). Sólo los cafés con una puntuación de 86+ calificarán para la segunda ronda. Cualquier café con una puntuación inferior a 86,00 quedará fuera

de la competencia.

- **Segunda ronda:** servirá para seleccionar los cafés con nota mínima requerida por Taza de la Excelencia y que posteriormente serán subastados (tercer día).
- **Tercera ronda:** Para establecer posiciones entre el Jurado Internacional. Los mejores cafés por categorías serán catados a ciegas por el Jurado Internacional asignándoles el ranking final por proceso (último y cuarto día).

**ARTÍCULO 35:** Los cafés serán subastados con el último puntaje obtenido, por lo que, si un café de la Tercera ronda recibe un puntaje menor que el de la Segunda ronda, ese será el puntaje con el que saldrá a la Subasta. Los demás cafés cambiarían de puesto.

Los cafés que alcancen un puntaje de 90 o más puntos serán galardonados con el premio Presidencial de “Taza de la Excelencia” y solo los tres primeros lugares de cada categoría serán subastados en lotes fraccionados.

**ARTÍCULO 36:** En la Fase Internacional, un máximo de 30 lotes (10 lotes por cada categoría) que reciban puntajes igual o mayor a 87 serán ganadores Taza de la Excelencia y serán vendidos por medio de la Subasta, el día **9 de julio del 2026**.

El precio base de la subasta para los cafés con puntuación +87 puntos será de \$6.5/lb y Presidenciales \$7,5.

**ARTICULO 37:** Las calificaciones no serán dadas por el Órgano Fiscalizador hasta el final del evento a excepción de los lotes descalificados. Esto debido a que es un requisito primordial para garantizar la transparencia de los resultados en todo momento por parte del Órgano Fiscalizador.

**ARTICULO 38:** Únicamente el representante oficial de Taza de la Excelencia tendrá acceso a los datos almacenados por el Órgano Fiscalizador. El Órgano Fiscalizador pondrá a disposición del representante de Taza de la Excelencia, los datos completos y papeles de trabajo que así requiera, el fin de que realice las pruebas de trazabilidad y validaciones que estime necesarias.

## **CAPÍTULO VI**

### **Subasta y embarque final**

**ARTÍCULO 39:** Envíos de muestras a los potenciales compradores: para ayudar a los organizadores del evento a cubrir los costos reales del mismo, la Junta Directiva de la Taza de la Excelencia acordó que dicho costo será cubierto por los mismos participantes (ganadores) en forma proporcional al tamaño de cada lote.

La Bodega/Beneficio seleccionado, preparará los lotes que no fueron trabajados por el productor, según los estándares de calidad estipulados en el Artículo 7 de este reglamento. Estos costos de beneficiado seco correspondientes a la preparación de los lotes (para subasta nacional e internacional) deberán ser cubiertos por el productor. Todo productor tendrá derecho de presenciar este proceso, como medida de aseguramiento de la calidad, según horario a convenir con la bodega/beneficio.

La Bodega/Beneficio empaquetará al vacío todos los lotes ganadores de Taza de la Excelencia, la semana después de la ceremonia de premiación, ya que ACE debe tener los pesos exactos que serán subastados. El ente organizador coordinará con el Departamento de Liquidaciones para que este envíe a un inspector a tomar muestras de exportación de los lotes que serán subastados. El inspector deberá

tomar una muestra de 600gr.

**ARTÍCULO 40:** Los cafés seleccionados como “Taza de la Excelencia” serán subastados en una plataforma electrónica del programa “Taza de la Excelencia” a compradores selectos de todo el mundo, el **9 de julio del 2026**.

**ARTÍCULO 41:** Sobre los resultados obtenidos durante las subastas electrónicas se entenderá por:

- a) **Precio SUBASTA:** precio obtenido al cierre de la subasta electrónica internacional para cada café participante.
- b) **Precio FOB:** valor resultante para cada café participante en la subasta electrónica, que corresponderá al registro entre el productor y exportador.

**41.1: Subasta “Taza de la Excelencia”:**

Los participantes en la Subasta deben hacer un aporte a la Asociación con base en el precio SUBASTA obtenido, el que será de un mínimo de 15% o un por ciento gradual de acuerdo al precio obtenido. Ver tabla a continuación.

- 15% en todos los cafés que obtengan un precio de hasta \$6.00/lb
- Un 5% extra, en la cantidad entre \$6.01/lb y \$10.00/lb.
- Un 5% extra en la cantidad arriba de \$10.01/lb

A partir de las deducciones estipuladas anteriormente, se obtendrá el Precio FOB respectivo de registro entre el productor y exportador. Con base en el cual, se calcula la conversión RIELES vigente de acuerdo la ley de Relaciones entre Productores, Beneficiadores y Exportadores de Café, No. 2762 y sus reformas.

**ARTÍCULO 42:** Inscripción de Contratos en el ICAFE:

A la hora de inscribir los contratos ante ICAFE, estos deberán hacerse bajo la modalidad de LIQUIDACION INDIVIDUALIZADA. De esta forma, se permitirá al beneficiador diferenciar esas condiciones especiales a aquellos productores involucrados; dentro del marco de la Ley de Relaciones entre Productores, Beneficiadores y Exportadores de Café, No. 2762 y sus reformas.

**ARTÍCULO 43:** La Asociación es la exportadora de todos los cafés de Taza de la Excelencia y esta será la que coordinará con otras empresas exportadoras nacionales, de ser necesario, para la salida de este café, que debe embarcarse lo antes posible después de las Subastas.

## **CAPÍTULO VII**

### **Sobre los términos de Entrega y Cancelación del Café**

**ARTÍCULO 44: Período de entrega y exportación:** Los lotes que sean vendidos a través de la Subasta Taza de la Excelencia se mantendrán en custodia del Comité Organizador, en espera de las instrucciones de embarque por parte del comprador. El comprador tendrá un máximo de 15 días para enviar dicha información.

**ARTÍCULO 45: Cancelación del café:** Los lotes vendidos por medio de la Subasta Taza de la Excelencia deben ser cancelados inmediatamente por el comprador 45 días posteriores a la Subasta aunque no se tengan instrucciones de embarque, esto según políticas de ACE. El mecanismo de cobro será determinado por el exportador (a través de banco; directa o “in trust”; etc.). El exportador cancelará al productor, en un máximo de 48 horas después de haber recibido el pago, contra factura presentada al ICAFE.

## **ARTICULO 46: Método de cálculo y deducciones**

1. Precio Subasta (PS): precio de subasta electrónica en centavos de dólar/libra
2.  $PS (US\$ \text{ cts./lb}) * 2.20462 * 46 / 100 = \text{Precio Subasta en } \$/46\text{kg}$
3. Precio Subasta – Comisión ACFCR = Precio FOB
4.  $(\text{Precio FOB} - 1.5\%) - \$2.79 = \text{Precio Rieles (Registro ICAFE)}$
5. Deducciones adicionales al productor:
  - 5.1. Costo de envío de muestras
  - 5.2. Servicios de beneficiado seco necesarios para obtener la preparación Taza de la Excelencia: recepción, pelado, vibrado o catado, escogido, ensacado o empacado, marcado, entrega, bodegaje.
  - 5.3. Costo para el fondo de Exportación.

## **CAPITULO VIII Disposiciones Finales**

**ARTICULO 47:** Tal y como se hace mención en el Artículo 13 del reglamento, los representantes del beneficio así como los productores que componen el lote, deberán completar el formulario digital que se encuentra disponible en la página web de la Asociación, y entregarlo junto con la muestra de café a la Asociación los días **20-21-22-23 de abril en día hábil en horario de 8am a 4pm** con copia de las cédulas de identidad del representante legal del Beneficio y los productor(es) que firman el contrato, indicando que conocen y aceptan el presente Reglamento y haciendo así solicitud oficial de su participación.

**Los formularios pueden presentarse en físico o de manera digital. En físico deben llevar firmas originales y acompañado de copias de cédulas de quienes firman. Formularios firmados digitalmente deben ser enviados por correo electrónico a [info@sca.cr](mailto:info@sca.cr) , junto con la copia de las cédulas de los firmantes.**

**ARTICULO 48:** Mediante presentación de la muestra la firma del formulario los productores participantes autorizan al ente organizador y ACE el uso y publicación de la información registrada en el mismo, así como las fotografías proporcionadas o realizadas durante las diferentes etapas del proyecto incluida la ceremonia de premiación para la promoción del concurso.

**ARTICULO 49:** Los participantes que no cumplan con los requisitos establecidos en el presente Reglamento, o cuya información proporcionada en la inscripción no sea real, no podrán participar en la Subasta.

**ARTICULO 50:** Taza de la Excelencia® es una marca registrada de ACE. Ni el logo ni las palabras pueden usarse para vender un café que no haya sido seleccionado por el Jurado Internacional en el concurso Taza de la Excelencia® de ese año. ACE, si así lo desea, puede iniciar un proceso de reclamo o demanda por el uso indebido de la marca.

**ARTICULO 51:** Cualquier consulta o solicitud de información debe tramitarse exclusivamente de forma escrita ante el Comité Organizador de Taza de la Excelencia.