

INSTITUTO DEL CAFÉ DE COSTA RICA
San Pedro, Barva -Heredia, Costa Rica

CIRCULAR N°2634
15 de enero del 2018

INVITACION FERIA
Melbourne International Coffee Expo (MICE), Australia
Marzo del 22 al 24 de 2018

Señores:

Beneficiadores, Exportadores, Torrefactores, Productores y Comerciantes de Café.

Estimados señores:

Reciban un cordial saludo de parte del Instituto del Café de Costa Rica. (ICAFFE).

Con el propósito de ampliar el posicionamiento del Café de Costa Rica dentro del nicho de cafés finos en mercados internacionales, el ICAFFE participará en la FERIA *Melbourne International Coffee Expo* (MICE), la cual tendrá lugar en Melbourne Showgrounds, en Melbourne, Australia, del 22 al 24 de marzo del presente año.

Características de la FERIA MICE

MICE contará con más de 150 expositores de 60 diferentes países y para este año se esperan más de 10.000 participantes, entre ellos, importadores, exportadores, retailers y brokers, así como representantes de la industria alimenticia, infraestructura, servicios, prensa internacional, propietarios de cafeterías y baristas.

Café de Costa Rica estará ubicado en el Pasillo de Productores de Origen, Stand #107, con un aproximado de 18 metros cuadrados; en dicho stand se contará con degustación de café de las ocho regiones cafetaleras costarricenses, se entregará muestras de café

en verde a tostadores a comerciantes australianos y se intercambiará información del sector cafetalero nacional.

Dentro del marco de la feria se tendrán visitas programadas a cafeterías y tostadores para realizar sesiones de degustación y/o catación.

A los interesados en asistir a la feria o enviar muestras, se les solicita llenar el formulario adjunto, para lo cual deben entrar al siguiente enlace:
<https://goo.gl/forms/y7nLO2JmRmAvx4M92>

Adicionalmente, se les convocará a la siguiente reunión, con el objetivo de brindar información sobre el perfil del mercado:

Día: Viernes 26 de enero

Hora: 9:00 am

Lugar: Auditorio Luis Alberto Monge Alvarez-CICAFE

Gafetes MICE

El gafete para asistir a la Feria, tiene un precio aproximado, compra anticipada de:
\$20 un día y \$35 en paquete especial de 3 días.

Para comprar en línea, estos gafetes o entradas a la Feria MICE puede acceder:
<https://www.eventbrite.com.au/e/melbourne-international-coffee-expo-mice-2018-tickets-39472383963>

Si desea más información acceda el link: <http://internationalcoffeeexpo.com/>

Envío de muestras de café verde para stand de Café de Costa Rica en MICE

Como parte de la promoción de Café de Costa Rica, el ICAFE da la posibilidad de enviar muestras de café verde para ofrecer a posibles compradores y tostadores en el stand de Café de Costa Rica. Para la preparación dichas muestras favor seguir las siguientes especificaciones:

Tamaño de Muestra: 300 grs.

Cantidad de Muestras por interesado:

6 muestras de 300 grs. (1.8 Kgs), de un sólo lote. Una muestra al azar de las 6, será remitida a la Unidad de Control de Calidad del ICAFE, para evaluar la calidad de taza, según protocolo de Ferias Internacionales del ICAFE. Y otra muestra será remitida al Control Fitosanitario correspondiente.

Presentación: Café oro, preparación **EUROPEA**

Empaque:

IMPORTANTE: Favor rotular las muestras como **MICE – Australia 2018**.

Laminado con o sin válvula, debidamente identificado con una calcomanía o sticker con la siguiente información:

- Company:
- Contact:
- Phone:
- Email:
- Origen:
- Type: SHB, HB, MHB, etc.

Material de apoyo: El interesado puede enviar también material promocional, impreso, que considere de apoyo.

Enviar muestras a:

ICAFE, San Pedro de Barva de Heredia, entregar en Catación con el Sr. Esdras Vega,
Tel. 2243 7864.

FECHA LÍMITE ENVIO DE MUESTRAS: Jueves 5 de febrero de 2018 a las 12 md.

Cualquier consulta y para más información favor comunicarse con Rocío Mena Campos
de la Gerencia de Promoción del ICAFE al teléfono 2243-7807 o al correo:
rmena@icafe.cr

Atentamente,

Original firmado

Ing. Edgar Rojas Rojas

Subdirector Ejecutivo

Ing. Mario Arroyo Uder

Gerente de Promoción



**Unidad de Control de Calidad
Centro de Investigaciones en Café**

**Protocolo para el uso de Muestras de café Oro y Tostado
a emplear por la Gerencia de Promoción
del Instituto del Café de Costa Rica**

Justificación

Con el objetivo de asegurar la óptima calidad del café que se exhibe en los stands de Café de Costa Rica, en las diferentes ferias internacionales en las que se participa representando al sector cafetalero nacional, se ha definido el siguiente procedimiento de control de calidad, que reúne las condiciones mínimas que debe presentar un café de Costa Rica, de manera que el prestigio de nuestro “grano de oro” se asegure en todo momento.

Procedimientos de laboratorio para análisis de Calidad

Con antelación a la celebración de la feria, el interesado deberá enviar para su análisis al Laboratorio de Catación del Centro de Investigaciones del ICAFE (CICAFE), ubicado en Barva de Heredia, una muestra representativa del lote a emplear, cuyo peso será de 300 gr. Los resultados que se obtengan se estarán remitiendo a la Gerencia de Promoción en un tiempo máximo de cinco días hábiles, una vez ingresada al laboratorio.

Identificación de la muestra:

Nombre de la empresa
Dirección
Teléfono
Fax
Dirección electrónica
Persona contacto o responsable de la preparación

Las muestras podrán ser enviadas en las presentaciones Oro y Tostado grano entero, para este último caso las especificaciones de tueste deberán incluirse en el empaque (tueste claro, medio y oscuro).

VARIABLES DE CALIDAD A SER EVALUADAS

1. Café Oro

1.1 Contenido de Humedad

La muestra debe ubicarse en un rango del 10 al 12 por ciento de humedad

1.2 Tamaño del grano

La muestra deberá ser retenida en un 70 % sobre la malla o zaranda de 17/64 y no más de un 5% bajo zaranda 15/64

1.3 Color y olor

El café deberá presentar una coloración verde o verde azulado, libre de olores extraños

2. Café Tostado

2.1 Descripción de tueste

El empaque o etiqueta deberá indicar el tipo de tueste (claro, medio, medio oscuro y oscuro), para su respectiva validación

2.2 Uniformidad de tueste

La muestra deberá obedecer a un buen procedimiento de clasificación mecánico, preferiblemente que no presente combinación de tamaños de grano inferiores a zaranda 15, orejas, granos quebrados en el proceso de trillado y quakers (pardos o amarillos)

2.3 Molienda

Los tipos de molienda comúnmente empleados son; fino, medio y grueso, estos se definen en función de la preparación o uso del café (coffe maker, prensa francesa) por lo que aceptamos como validas estas tres presentaciones, siempre y cuando la taza este limpia y que manifieste frescura tras el proceso de empaquetado.

2.4 Empaque

En este caso los interesados en enviar muestras de café debidamente empacadas desde su empresa deberán de igual forma enviar una muestra que represente el lote. Un criterio adicional a la calidad de la taza es que deberá cumplir a cabalidad con lo establecido en el Codex Alimentarius (Higiene de los Alimentos) en su apartado de

Etiquetado, Artículo 9.3 Segunda Edición, del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. El mismo dice; Los alimentos preenvasados deberán ser etiquetados con instrucciones claras que permitan a la persona siguiente de la cadena alimentaria manipular, exponer, almacenar, y utilizar el producto de manera inocua.

2.5. Etiquetado:

Se define necesario que el producto sea 100% puro, nombre de la marca, Café de Costa Rica, # de lote, fecha de empaçado, fecha de caducidad, método de preparación de la bebida, tipo de tueste si desea, presentación (grano entero o molido, recomendaciones de almacenamiento, peso neto del producto g o Kg.

De no cumplir con cualquiera de los aspectos anteriores, se considerará Producto No conforme, ya que nos exponemos como País, exportador que cumple con normativas Internacionales.

3. Producto No Conforme

La Unidad de Control de Calidad descartará aquellas muestras que presenten defectos en la taza, informándolo así al interesado y a la Gerencia de Promoción. Dichas muestras serán custodiadas por un período máximo de dos semanas.