

**INVITACIÓN FERIA SCAA, 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. (ICAFE).

Como parte de las actividades de promoción y con el propósito de continuar con el posicionamiento del Café de Costa Rica dentro del nicho de cafés finos en mercados internacionales, el ICAFE participará en la Feria Anual de la Asociación de Cafés Finos de América.), la cual tendrá lugar en el **Washington Convention Center** en Seattle, Washington, Estados Unidos, del **19 al 22 de abril del 2018**.

**Características de la Feria SCAA**

La Feria de SCAA es considerada la más importante en el sector de cafés finos del mundo y contará con la participación de aproximadamente 950 expositores, donde se esperan más de 9 500 participantes de 70 países, entre ellos: importadores, exportadores, *retailers* y *brokers*, así como representantes de la industria alimenticia, infraestructura, servicio y prensa internacional.

Café de Costa Rica se ubicará en el stand número 419, de 600 metros cuadrados, en donde tendremos degustación de café de las ocho zonas cafetaleras, una barra de café con un barista, brew bar, intercambio de información y divulgación para el sector cafetalero y sus clientes.

## **Gafetes y actividades paralelas en la Feria SCAA**

El ICAFE pone a disposición **10 gafetes de exhibidor** gratuitos (***Exhibitor badges***). El gafete como exhibidor, además de dar acceso de entrada al campo ferial durante los **tres días** de la feria y el día de montaje, da derecho de entrada a:

- Ceremonias de apertura (Opening ceremonies)
- Recepción de bienvenida (Welcome Party)
- Campeonato de Baristas de Estados Unidos
- Conferencias matutinas de los días viernes, sábado y domingo
- Pabellón de tecnología
- Las competencias del día, entre ellas el Campeonato de Baristas de Estados Unidos y el Campeonato de Infusionistas de los Estados Unidos
- Posibilidad de registro en otros eventos y talleres por un monto adicional

Adicionalmente, el ICAFE ofrece de manera **gratuita 60 gafetes para participantes** (***Attendee badges***), que dan derecho a ingresar al campo ferial durante **dos de los tres días** de la Feria, a escoger por el participante y según las condiciones especificadas en el formulario adjunto a esta circular.

El gafete como *Attendee o participante* da acceso a (actividades según los días elegidos):

- Conferencias matutinas dos de los días: viernes y sábado o sábado y domingo
- Posibilidad de registro en otros eventos y talleres por un monto adicional

Los gafetes de **Exhibidor** se estarán entregando **SOLO** a una persona representante de cada organización o empresa, hasta agotar existencias y luego de haber enviado previamente la solicitud, mientras que los gafetes de **participante o Attendee** se entregarán como máximo a dos personas de cada organización o empresa y hasta agotar existencias, Ambas solicitudes se estaren recibiendo de manera digital ingresando al siguiente enlace:

**<https://goo.gl/forms/TSYcBotB4geEkG9N2>**

Posteriormente se les estará contactando para el proceso de registro, por lo que se le recuerda que *es de suma importancia enviar el formulario completo con la información que se solicita.*

La fecha límite para la recepción de solicitudes de gafetes es el **01 de marzo del 2018 a las 12:00 m.d.** Posteriormente, se les estará haciendo llegar la confirmación e indicaciones para el retiro de gafete en la feria.

### **Información y actividades de la Feria SCAA**

Dentro del marco de la feria, los organizadores cuentan con una serie de eventos, talleres y conferencias, en el link adjunto podrán encontrar la agenda completa de todas las actividades <http://coffeexpo.org/schedule-of-events>

Otro enlace importante son las exposiciones y pueden encontrar todo el detalle en el folleto para participantes o *attendees* en el siguiente link: <http://coffeexpo.org/lectures>

Las clases, conferencias o *lectures* son gratis para los registrados con *exhibitor* o *attendee badges*.

Si desea conocer más acerca de la feria, puede hacerlo en el siguiente link: <http://www.scaaevent.org>

### **Envío de muestras de café verde para stand de Café de Costa Rica**

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 en el stand de Café de Costa Rica.

Para la preparación de las 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 solo 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.

**Presentación:** Café oro, preparación **EUROPEA**

**Empaque:**

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.

Favor rotular las muestras como SCAA 2018- Seattle, Washington, USA.

**FECHA LÍMITE ENVIO DE MUESTRAS: 22 de Febrero, 2018 a las 12:00 m.d.**

Para su información se adjunta protocolo para evaluación de muestras de ICAFE.

Cualquier consulta y para más información favor comunicarse con Rocío Mena Campos, Ejecutiva de Proyectos Internacionales, de la Gerencia de Promoción, Divulgación y Proyectos del ICAFE al teléfono 2243 -7864 o al correo: [rmena@icafe.cr](mailto:rmena@icafe.cr)

Atentamente,

Original firmado

Ing. Edgar Rojas Rojas  
Subdirector Ejecutivo

Original firmado

Ing. Mario Arroyo Uder  
Gerencia 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 ICAFE, ubicado en San Pedro de Barva de Heredia, 400 metros al Norte de la Iglesia, 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:

#### **SCAA 2017**

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 misma 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 misma 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 fresca 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.