

**INVITACION FERIA**  
**SEÚL INTERNACIONAL CAFE SHOW, 2018**

Señores:

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

Estimados señores:

Reciban un saludo cordial de parte del Instituto del Café de Costa Rica, ICAFE.

El Instituto del Café de Costa Rica tiene el agrado de invitarles a participar en la **17th. Edición de la Feria Seoul Int'l Cafe Show**, a celebrarse del **8 al 11 de noviembre del 2018**, en la ciudad de Seúl, Corea del Sur.

Como parte de sus actividades de promoción y posicionamiento en mercados internacionales, **Café de Costa Rica** contará en esta feria con un stand, a realizarse dentro del marco de la feria.

- **Feria:** Seoul Int'l Cafe Show
- **Período:** Del 8 de 11 de noviembre, del 2018
- **Lugar:** Coex Hall A, B, C,D Seoul, Corea del Sur
- **Organiza:** EXPORUM

**INFORMACION SOBRE LA FERIA Y EL STAND**

Durante 16 años y desde su nacimiento, **Seoul Int'l Cafe Show** se ha ido consolidando como uno de los eventos más grandes de Asia, en temas de café, té, postres y de la industria del café, en general.

En el 2018 **Cafe Show** contará con un área de exhibición de 37.007 metros cuadrados, en donde se esperan 600 exhibidores, provenientes de más de 40 países, entre ellos importadores, exportadores, retailers y brokers de café, así como representantes de la industria alimentaria, infraestructura, servicio y prensa internacional, así como un aproximado de 150.000 visitantes, que irán a Seúl desde 80 países del mundo, en promedio, se esperan 7 mil asistentes más que el año anterior.

Café de Costa Rica contará con un stand de 27 metros cuadrados. En el mismo se realizará intercambio de información y promoción de nuestra actividad cafetalera, se tendrá degustación de café de las ocho regiones productoras y contaremos con baristas para la preparación de espressos y cappuccinos.

## REUNIONES CON COMPRADORES DE CAFÉ DE ESPECIALIDAD:

Continuando con nuestro plan estratégico para alcanzar a compradores de café, estaremos programando reuniones de negocios entre compradores y los productores/exportadores que nos acompañen a la gira, por lo tanto es de vital importancia saber si usted está interesado en realizar este viaje, una vez que tengamos los candidatos empezaremos a organizar puntualmente la agenda de visita de las reuniones.

**¿Cómo participar en las reuniones?:** debe llenar el formulario que se adjunta a este comunicado, posteriormente nos pondremos en contacto para ampliar toda la información.

Por favor tomar en cuenta que el formulario se debe enviar por correo electrónico a la dirección de [rmena@icafe.cr](mailto:rmena@icafe.cr) con fecha límite del 17 de Setiembre.

**Coordinación de reuniones:** el ICAFE en conjunto con PROCOMER estará coordinando las reuniones con compradores.

**Los gastos:** todos los gastos (transporte, hospedaje y alimentación) serán cubiertos por el interesado.

## MAS INFORMACION SOBRE LA FERIA Y SITIOS DE REGISTROS

Esta Feria además realizará las siguientes actividades:

- Campeonato Nacional de Baristas
- Foros y seminarios

Para más información sobre la feria puede ingresar al sitio web: [www.cafeshow.com](http://www.cafeshow.com).

En el siguiente enlace puede reservar el espacio de participación según su conveniencia, a diferente de otros este año el ingreso es de paga.

[https://www.cafeshow.com/eng/visitor/visitor\\_regis.asp](https://www.cafeshow.com/eng/visitor/visitor_regis.asp)

## ENVIO DE MUESTRAS DE CAFÉ

El Instituto les motiva a enviar muestras de café verde a la feria en Corea. Realizarlo enviando 1.8 kg por lote, con un máximo de 3 lotes por compañía u organización. Debido a restricciones de envío, tendremos un límite para la recepción de muestras de café verde.

Cada envío debe cumplir las siguientes características:

<b>Tamaño de Muestra:</b>	300 grs.
<b>Cantidad de Muestras por lote (máximo 3 lotes por compañía):</b>	6 muestras de 300 grs. (1,8 Kgs), de un solo lote. De cada muestra enviada se catará una parte con base en el protocolo de Cafés Especiales. Estarán participando las muestras con notas superiores a 80 puntos.

<b>Presentación:</b>	Café oro, preparación <b>EUROPEA</b>
<b>Empaque:</b>	Laminado con o sin válvula, debidamente identificado con una calcomanía o sticker con la siguiente información: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Cafe Show 2017</b></li> <li>● Company:</li> <li>● Contact:</li> <li>● Phone:</li> <li>● Email:</li> <li>● Origen:</li> <li>● Type: SHB, HB, MHB, etc.</li> </ul>
<b>Material de apoyo:</b>	El interesado puede enviar también material promocional impreso, que considere de apoyo.
<b>Enviar muestras a:</b>	Unidad de Control de Calidad (Catación) con el Señor Esdras Vega, Tel: 2260- 1864 en ICAFE 400 metros Norte de la Iglesia de San Pedro de Barva de Heredia.
<b>Fecha límite</b>	<b>La entrega de las muestras tiene como fecha límite el miércoles 26 de setiembre del 2018, a las 12 medio día.</b>

Se adjunta protocolo para la valoración de las muestras del Centro de Investigaciones del Instituto del Café de Costa Rica.

Atentamente,

Original firmado.

Ing. Ronald Peters Seevers  
Director Ejecutivo

Gustavo González M.  
Gerente de Promoción

## **GIRA COMERCIAL A KOREA FERIA CAFE SHOW 2018**

8 al 11 de Noviembre del 2018

Estoy interesado en participar en la feria Café Show 2018, por lo tanto pido se me incluya como parte del grupo que estará viajando.

### **Datos del solicitante**

Nombre del participante: \_\_\_\_\_

Compañía: \_\_\_\_\_

Cargo que desempeña: \_\_\_\_\_

Tel: \_\_\_\_\_ Correo electrónico: \_\_\_\_\_

**Nota:** Favor remitir esta información por correo electrónico a [rmena@icafe.cr](mailto:rmena@icafe.cr)

**Fecha límite para recibir solicitudes: 17 de Setiembre del 2018 a las 12:00 m.d**



## 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:

#### Café Show 2018

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 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 periodo máximo de dos semanas.