

Requisitos:

- Cinco quintales de café pergamino como mínimo
- 12% de humedad máxima de los lotes inscritos
- Otras consideraciones estipuladas en las bases de los concursos regionales

Premios:

Los cafés ganadores participarán en la subasta virtual con los más grandes compradores de café a nivel mundial. En certámenes de años anteriores, el café ganador ha alcanzado hasta cuatro veces su precio normal.

Informes:

JUNTA NACIONAL DEL CAFÉ
Telefax: 332-7914 / 433-1477
Web: www.juntadelcafe.org.pe
E_mail: vconcursocafe@juntadelcafe.org.pe



ORGANIZAN:



AUSPICIAN:



Solidaridad



"Consolidando la Calidad del Café Peruano"

V
Concurso
nacional
de cafés de calidad



FINAL INTERNACIONAL

**Lima, 28 de Setiembre
al 02 de Octubre del 2009**





Presentación:

Con el propósito de promover la buena imagen del café peruano e impulsar su vínculo comercial con el mercado internacional, se lleva a cabo el V Concurso Nacional de Cafés de Calidad.

Nuestro propósito es identificar los mejores cafés de las 14 zonas cafetaleras de producción, los cuales serán sometidos a una rigurosa prueba de calidad de taza a cargo de un exigente jurado nacional e internacional.

El café es el producto que lidera las exportaciones agrarias del país. Se cultiva en 338 distritos rurales de selva alta, en una extensión de 370 mil hectáreas, a cargo de 160 mil familias de productores.

Es destacable el incremento de consumo interno, estimándose un promedio de 400 gramos por persona. Este surgimiento es liderado por la industria de café de calidad, y las inversiones recientes de empresas que vienen instalando cafeterías tanto en Lima como en provincias.

El Comité Organizador Nacional desea a los productores concursantes de este año ¡la mejor de la suerte y muchos éxitos!

Finalidad:

Generar una cultura cafetalera de calidad entre los actores de la cadena de valor, para contribuir al desarrollo sostenible de la caficultura nacional.

Objetivos:

Promover la marca corporativa "Café del Perú" como factor de identidad del café peruano nacional e internacionalmente.

- Identificar perfiles de taza de cafés de calidad y promover la subasta virtual generando mejores ingresos al productor.
- Consolidar la red de catadores nacionales para identificar perfiles de taza de cafés de calidad.
- Contribuir al desarrollo de la institucionalidad cafetalera con el acercamiento de los sectores público y privado.

Cobertura:

El concurso tiene cobertura nacional, y a fin de facilitar la participación de productores y empresas, se han establecido 14 sedes estratégicas.

NORTE	CENTRO	SUR
Tarapoto	Tingo Maria	Valle Río Apurimac
Jaén – San Ignacio	La Merced	Quillabamba
Moyabamba	Satipo	San Juan del Oro
Bagua Grande	Villa Rica	
	Pichanaki	
	Tocache	

Etapas:

a) Etapa Regional

Participan productores de forma individual, organizaciones de productores y empresas privadas en general que cuenten con lotes entre 5 qq y 375 qq de café pergamino.

b) Etapa Nacional – Semifinal

Participan únicamente productores y/u organizaciones con lotes ganadores de la etapa regional. El jurado está conformado por los mejores catadores peruanos, quienes clasificarán 40 muestras que pasarán a la etapa final

c) Etapa Nacional – Final

Participan únicamente productores y/u organizaciones con lotes ganadores de la etapa de semifinales. Catadores internacionales conforman el jurado calificador, ellos darán a conocer los 10 mejores cafés del Perú

Actividades complementarias:

- Seminario internacional de cafés especiales.
- Promoción nacional e internacional de los 5 mejores cafés de calidad.

