

**REGLAMENTO OFICIAL DEL CONCURSO Y SUBASTA
PRESENCIAL TAZA DORADA ARÁBIGO 2026
EDICIÓN 20 AÑOS**



Elaborado por:

Comisión Taza Dorada 2026

CAPITULO I DISPOSICIONES GENERALES

1. El concurso “Ecuador Taza Dorada 2026” es un evento de competitividad y calidad del café ecuatoriano, en el que se identifican y premian los mejores cafés arábigos especiales producidos en el país.
2. **EVENTO:** La Asociación Nacional Ecuatoriana de Café **ANECAFÉ**, organiza la XX competencia de cafés especiales arábigo “**ECUADOR TAZA DORADA**”, a llevarse a cabo **a partir del 10 de julio al 04 de diciembre del 2026.**
3. **OBJETIVOS:** (1.) Promover la aplicabilidad de las buenas prácticas agrícolas y el reconocimiento económico para los caficultores ecuatorianos. (2.) Dar a conocer las cualidades distintivas, diferenciales y de excelencia de sus cafés a especialistas, compradores y consumidores locales e internacionales. (3.) Promocionar la vinculación de los productores cafetaleros y el desarrollo de actividades relacionadas con la cadena del café.
4. **El Comité organizador** está conformado por miembros de la Asociación Nacional Ecuatoriana de Café ANECAFE & Taza Dorada.
5. **Término de aceptación y compromiso:** ANECAFÉ y la Comisión de Taza Dorada, dan por entendido y aceptado el siguiente reglamento, que ha sido leído en su totalidad por parte de todos los productores que se registren a participar y aceptar los compromisos y obligaciones.

CAPITULO II PROCEDIMIENTOS DE PARTICIPACIÓN, PREPARACIÓN DE LOS LOTES DE CAFÉ

1. **PARTICIPANTES:** Podrán participar todas las personas dedicadas estrictamente a la producción de café especial en Ecuador: productores individuales, productores asociados, organizaciones de productores; siempre y cuando puedan demostrar el origen y derecho de propiedad del lote de café es decir “la trazabilidad del lote” a presentarse para la competencia.

No podrán participar: comerciantes, exportadores y/o tostadores como representantes de los productores. De confirmarse la participación de alguno de ellos como propietario del lote, se anulará su participación, pues el espíritu de este evento es la promoción y participación de los pequeños y medianos productores cafetaleros del país, exclusivamente.

2. **CATEGORÍAS:** El evento evaluará y reconocerá los mejores lotes presentados al concurso, los cuales pasarán por una PRIMERA FASE de pre-clasificación con jueces nacionales acompañado de un Juez Líder internacional (**etapa inicial en laboratorio de ANECAFÉ - Manta**) y una SEGUNDA FASE de clasificación final con jueces internacionales de manera presencial en la ciudad de Guayaquil, sede de la final del concurso. (**Fase final**).
3. **REQUISITOS:** Todos los participantes deberán registrarse en el período establecido para el efecto y se sujetarán a las definiciones técnicas y reglamentos desarrollados por el Comité Organizador; además, deberán demostrar la trazabilidad del lote con el que participarán e indicar el tipo de beneficio aplicado para su participación, mediante los siguientes procesos de preparación del café arábigo:

1. **Beneficio húmedo (lavado)**
2. **Honey**
3. **Café natural especial**

Además, se deberá especificar si hay algún tipo de fermentación (anaeróbica, maceración carbónica, etc.) y la **VARIEDAD** de café con el cual participan. De ser un híbrido/mutación u otras, debe especificarse claramente su composición. **No podrán participar muestras que no cumplan con esta norma.**

- a. **Productores individuales**, deberán presentar los siguientes datos: Ubicación geográfica de la finca, especificando cantón, recinto, tamaño de lote, altura, variedad y proceso, que deberán llenar en la ficha u hoja de inscripción. Enviar foto de cafetal, foto de la familia que produce el café, y foto del paisaje global del cafetal. (Las fotos pueden ser enviadas digitalmente).
- b. **Productores asociados, organizaciones de productores**, deberán presentar los siguientes datos: Ubicación geográfica y un registro de ingreso del acopio o compra de café a los productores del lote con el que participarán en el evento. Enviar foto de cafetal, foto de la familia que produce el café, y foto del paisaje global del cafetal. (Las fotos pueden ser enviadas digitalmente).

El productor deberá encargarse y asegurarse que el lote cumpla con las características establecidas en el artículo no. 3, y garantizará su adecuado almacenamiento de preferencia en fundas especializadas para conservación de café, trazabilidad hasta la entrega de este, en caso de que sea seleccionado para la ronda final y Subasta Electrónica Internacional. En el caso de participar con más de un lote, el productor debe asegurar la adecuada identificación por separado de cada uno de ellos.

4. **VOLÚMENES PERMITIDOS:** El tamaño de los lotes de café sean estos Pergaminos o Cerezas presentados para la competencia de Taza Dorada deberán estar entre los siguientes rangos:

Tipo de Proceso	Peso del lote (Libras)
Lavado (peso en pergamino)	160
Honey (peso en pergamino)	190
Natural (peso en cereza)	300

Los volúmenes están calculados considerando una cantidad de lote para inscripción, clasificación y compradores internacionales máximo 2 cajas de 50 libras c/u. **Nota importante: la única muestra que debe ser tomada por el productor es la inicial (2 kilos) para la inscripción. Las muestras de Fase 2 y Fase 3 serán tomadas por ANECAFE durante la inspección y previo a subasta.**

5. **Pago de muestras para participación de subasta:** Las muestras tomadas para la **subasta** (Fase 3) serán pagadas al productor según su puntaje de calidad de la siguiente manera: De 88.00 a 89.99 puntos un valor de \$4,00/libra, y de 90.00 puntos en adelante un valor de \$6.00/libra. La cantidad enviada será de 150 gramos por cada comprador registrado.
6. **Contenido de Humedad:** El contenido de humedad del café deberá estar entre el 9.0% y 10,5%, y un margen de tolerancia de +- 0,50 %, el cual deberá ser almacenado adecuadamente en una funda plástica inolora y limpia especializada para conservación de café con la finalidad de garantizar la calidad y frescura del grano. De lograr pasar a la fase final internacional, Taza Dorada les proporcionará una funda de plástico nueva que incluye los logos del evento, donde se envasará el producto y se le colocará un sello de seguridad con los logos de Taza Dorada, lo mismos que serán entregados por los inspectores de Taza Dorada una vez tomada la nueva muestra del lote, debiendo el participante comprometerse a mantener en el lugar el lote y en las condiciones inspeccionadas, sin alteración alguna del mismo, con la finalidad de asegurarle al potencial comprador internacional la calidad y trazabilidad de lote.

Taza Dorada se reserva el derecho de volver a hacer una Re-inspección para confirmar y garantizar la trazabilidad y seguridad del lote inspeccionado inicialmente, en caso de dudas o a solicitud del comprador.

RECEPCIÓN DE MUESTRAS E INSCRIPCIONES: Del 01 al 30 de septiembre del 2026. Se recibirán las muestras de café pergamino seco o cereza. No se inscribirán muestras que se reciban después de esta fecha. **Cada finca/hacienda puede participar con varias muestras de diferentes variedades y procesos, el valor de inscripción por cada muestras es de \$25.** La inscripción consta según la dirección abajo indicada, con los siguientes documentos adjuntos:

- a. Papeleta de depósito original con el valor de inscripción, (\$25,00).
- b. Muestra física representativa de cada **lote (2 kilos)**.
- c. Formulario de inscripción, adjunto al final de este reglamento o disponible en página web:
www.anecafe-ecuador.com

Los productores o asociaciones de productores que sean miembros o socios de ANECAFE tendrán un descuento especial del 50% del valor de la muestra a participar.

Las muestras deberán ser entregadas impostergablemente, hasta las **18H00** horas del miércoles **30 de SEPTIEMBRE del 2026** en el siguiente centro de inscripción y acopio:

- Oficinas de ANECAFE - Manta, Av. 2 e/c 11 y 12, Edificio Banco Pichincha, piso 10, of. 10-01

7. **INSCRIPCIÓN DE LAS MUESTRAS:** Las muestras inscritas en el concurso deben tener las siguientes características:
 - a. El peso neto de la muestra en **pergamino seco o natural cereza seca será de 2 kilos**, tal como lo indica el numeral No 7.
 - b. La muestra deberá corresponder a la cosecha del 2026.
 - c. Indicar la **VARIEDAD** de café de la muestra participante.

- d. Indicar la ubicación de la bodega donde se almacena el café.
8. **CANTIDAD DE MUESTRAS A INSCRIBIR:** Los participantes podrán inscribir una o varias muestras por origen, beneficio y variedad del lote, cumpliendo con las especificaciones descritas en los numerales 3 y 4 del presente documento.
 9. **COMISIÓN TÉCNICA DE APOYO:** Estará conformada por técnicos especialistas de ANECAFE, quienes serán responsables de la verificación de lotes y recolección de muestras clasificadas y un Notario Público responsable de asignar los códigos a todas y cada una de las muestras en cada fase del evento, además de verificar la aplicabilidad y cumplimiento de los procedimientos.
 10. **CODIFICACIÓN DE MUESTRAS:** El Notario Público designado codificará las muestras inscritas y entregará el reporte o inventario con los códigos asignados a los Coordinadores del Concurso, de tal manera que los Jueces Nacionales hagan la cata y evaluación a “ciegas”.
 11. **PRESELECCIÓN DE LAS MUESTRAS: (ETAPA INICIAL JUECES NACIONALES).** Todas las muestras inscritas serán sometidas a un análisis previo realizado por un equipo de Jueces Catadores Nacionales certificados por la SCA y/o CQI con una amplia experiencia y trayectoria, siguiendo las normas del concurso y el protocolo de evaluación aprobado por la SCA; esta etapa se efectuará del **06 al 09 de octubre del 2026.**
El dictamen de los Jueces Catadores Nacionales no será sujeto a ningún recurso de revisión, apelación o impugnación.
 12. **RESULTADOS DE LA PRESELECCIÓN:** El **lunes 12 de octubre del 2026**, se notificará de manera pública a los participantes que accedieron a la fase final, el resultado de la preselección y la continuidad en competencia de aquellas muestras que han sido preseleccionadas.
 13. **VERIFICACIÓN IN SITU DE LOTES PRESELECCIONADOS:** Desde el **13 al 19 de octubre de 2026**, la comisión técnica del concurso verificará in situ los lotes preseleccionados y extraerá una muestra representativa de **cada lote (2,5 kilos)**. (ver artículo 4 del capítulo 2).
 14. **ANÁLISIS DE MUESTRAS PRESELECCIONADAS: ETAPA FINAL - JUECES INTERNACIONALES:** Desde el **26 al 28 de octubre de 2026**, los Jueces Catadores Internacionales analizarán las muestras de los lotes clasificados (que están basados en códigos alfanuméricos registrados por el Notario Público) para calificarlas de acuerdo con el protocolo de catación internacional, en la ciudad de Guayaquil.
 15. **PROTOCOLO:** Se aplicará el Protocolo para Catación aprobado por la SCA.
 16. **RESULTADO FINAL:** Los Jueces Catadores Internacionales, una vez hayan catado las diferentes muestras pertenecientes a los lotes clasificados, entregaran al Comité Organizador una vez recibido los resultados de los jueces internacionales será responsable de tabular la información y consolidar los

resultados mediante los códigos notarizados establecidos y dar a conocerlos mediante la difusión nacional e internacional en la ceremonia presencial de premiación.

17. **LA PREMIACIÓN:** Los resultados finales se darán a conocer con la premiación a los ganadores de TAZA DORADA 2026 en un evento presencial a realizarse en la ciudad de Guayaquil en la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, el día **jueves 29 de octubre del 2026**, y será transmitido en vivo a través de las redes sociales de ANECAFE.
18. **CLASIFICACIÓN A SUBASTA** con café que hayan obtenido un resultado final mayor o igual a 88.00 puntos y estén dentro de los 10 primeros lugares (Top Ten). ANECAFE facilitará la conexión y negociación.
19. Preparación y/o comercialización de los lotes que no entren en la subasta, de ser requerido por parte de los productores o compradores.
20. **Los resultados de este concurso en todas sus fases son inapelables y no se someterán a ningún recurso, se precautela la integridad profesional de los Jueces Nacionales e Internacionales.**
21. Los Jueces Catadores Nacionales e Internacionales, no tendrán relación alguna o directa con las muestras de los productores participantes, para garantizar la transparencia del concurso.
22. Convóquese con la aprobación del presente reglamento al Concurso – Subasta del Mejor Café ecuatoriano **TAZA DORADA 2026**, en la categoría de mejor café arábigo producido en el territorio nacional ecuatoriano.
23. **La reserva de los derechos intelectuales sobre el Concurso TAZA DORADA en el territorio ecuatoriano y en los Estados Unidos de América son de propiedad privativa de la Asociación Nacional Ecuatoriana de Café – ANECAFE.**

CAPITULO III PROCESO DE SUBASTA

1. **CUSTODIA DE LOS LOTES SELECCIONADOS:** El comité organizador del evento informará a los productores que hayan alcanzado un puntaje mayor o igual a 88.00 puntos de Taza Dorada 2026 a más de sus resultados, el traslado o movilización de sus lotes a las bodegas neutrales de acopio de nuestros aliados, o alguna otra empresa socia adicional para facilidad de los productores, con la finalidad de garantizar la idoneidad y transparencia del concurso y la seguridad de la subasta electrónica.
2. Los lotes deberán ser trasladados por los productores bajo su responsabilidad entre el **30 de octubre al 06 de noviembre del presente año** a las instalaciones y bodegas de las empresas indicadas con anticipación, los cuales se encargarán de la recepción, análisis físico, pesado, trillado, identificación y almacenamiento en un lugar adecuado para preservar la calidad, y luego de la subasta internacional se entregarán a ANECAFE - TAZA DORADA para la exportación.

3. **Formato de preparación y empaqueo de lotes para subasta:** Los lotes serán preparados según el protocolo internacional de preparación de café verde de la SCA (95% grano sobre malla 15, máximo 5 defectos secundarios y cero defectos primarios). Además, los lotes serán empacados al vacío y en cajas, con un sticker que indicará toda la información del lote (trazabilidad) y tendrá los logos de ANECAFE y Taza Dorada.
4. **Selección de muestras para Subasta:** Los técnicos de Taza Dorada una vez preparado y listo el lote para la exportación, tomará una muestra representativa necesaria (150 gramos por cada comprador registrado), para el envío del set de muestras del top ten a todos los compradores nacionales e internacionales interesados en los lotes.
5. **Pago de muestras para subasta:** Las muestras tomadas para la **subasta internacional** serán pagadas al productor de la siguiente manera: De 88.00 a 89.99 puntos un valor de \$ 4.00 /libra, y de 90.00 puntos en adelante un valor de \$6.00/libra. La cantidad enviada será de 150 gramos por cada comprador registrado.
6. **De los Costos:** Los productores participantes dueños de los lotes y ganadores que están en la fase final de la Subasta, **deberán cubrir los gastos de:** almacenamiento, trilla, preparación, empaque del lote (al vacío y en caja) y gastos locales de exportación (FOB). Estos costos se descontarán en la liquidación que se realizará al productor una vez los lotes sean exportados.
7. **De la exportación:** Como entidad responsable, ANECAFE/Taza Dorada será quien ejecute la exportación de los lotes vendidos en la subasta. El término de la exportación será FOB (Free on board). El medio de transporte será aéreo preferentemente, por lo que los costos se cubren hasta una vez puesto en aeropuerto.
8. **Período de entrega y exportación:** Los lotes que sean vendidos en la Subasta se mantendrán en custodia del exportador (ANECAFE), en espera de las instrucciones de embarque por parte del comprador. El comprador tendrá un máximo de 30 días a partir de la finalización de la subasta para la entrega de dicha información y pago al exportador (ANECAFE).
9. Los productores que no cumplan con los requisitos establecidos en el presente reglamento de Taza Dorada y Subasta, o cuya información proporcionada en la inscripción no sea real, no podrá participar en la subasta. ANECAFE se reserva el derecho de sancionar este incumplimiento para esta y/o posteriores ediciones del concurso Taza Dorada.

CAPITULO IV

DISPOSICIONES FINALES

1. La empresa de acopio asignada deberá colocar el logo de Taza Dorada en las cajas de los lotes a exportar. ANECAFE como propietario de la patente del evento Taza Dorada, supervisará que se cumpla con este requisito del lote a exportar y su trazabilidad.
2. **ANECAFE**, como dueño y prestador de servicios tanto, publicitarios, financieros, operativos y logísticos del evento Taza Dorada Arábigo, deducirá una parte del valor total de cada lote subastado, con la finalidad de reinvertirlos y hacer posible la continuidad de Taza Dorada y posicionamiento de la

identidad de los cafés especiales de Ecuador en el mundo, así como desarrollo de la cultura de café especial en el país. ANECAFÉ deja constancia que Taza Dorada sigue siendo un evento sin fines de lucro, por tanto, absolutamente todo lo recaudado será reinvertido según lo mencionado anteriormente, para beneficio y crecimiento de la caficultura ecuatoriana.

3. Este valor se aplicará en base a los precios obtenidos en la subasta, según la tabla a continuación:

Precio Subasta (USD/libra)	% Aporte a Organización
15.00 - 20.00	15%
20.01 - 50.00	20%
50.01 en adelante	25%

4. **Penalidad:** Taza Dorada se reserva el derecho de sancionar el incumplimiento de cualquiera de los puntos estipulados en este reglamento, sea mediante la suspensión de participación en nuevos concursos y/o otras sanciones que la comisión determine.

Se deja clara constancia que los micro lotes ganadores deben de ser vendidos / entregados en su totalidad al comprador según el registro o ficha de inscripción e inspección del lote.

El uso del nombre de “Taza Dorada” para promoción será exclusivo para el lote inscrito y subastado/exportado. De esta manera, un productor que pueda tener otro lote o más cantidad de las mismas características (variedad/proceso), pero no es un lote inscrito en el concurso, no tiene derecho al uso de la marca para promoción.

5. **COMITÉ DE COORDINACIÓN INTERINSTITUCIONAL:** Se conformará un comité cuya función es la elaboración, ejecución y control del evento; así como, resolver cualquier imprevisto no contemplado en el presente reglamento. El comité está conformado por las siguientes personas:

Ing. Bernardo Manzano - ANECAFÉ
Ing. Jorge Delgado - ANECAFÉ
Ing. Pablo Pinargote - ANECAFÉ

Presidente Ejecutivo de Taza Dorada
Director Taza Dorada Arábica 2026
Gerente/Coordinador General

Adjuntamos formulario de Inscripción.

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN DE LOTE
TAZA DORADA ECUADOR 2026

Marque con una (x) donde corresponda

☐	Productor Individual
☐	Productores Asociados *
☐	Organizaciones de productores: cooperativas o asociaciones *

* adjuntar Registro/ingreso al acopio o compra/café a productores. Foto y video del cafetal y los productores.

Información del Participante

Razón Social de la Asociación	
Nombre del representante o productor	
Dirección	
Teléfono y correo electrónico	

Información del cultivo (Terroir):

Ubicación geográfica de la finca (Provincia, Cantón, Parroquia, Recinto)	
Características (altitud, tipo de proceso/beneficio, humedad del café y otros)	
Tamaño del lote (en libras)	
* VARIEDAD de café arábigo (específico)	
Descripción de bodega	
Nombre de la FINCA	
Dirección / ubicación física del micro lote para su debida inspección.	
Firma del participante	

*Debe especificarse la variedad del lote a ser vendido en la subasta. De ser un híbrido, mezcla, mutación, etc., debe ser específico en la descripción de dicha composición.

Costo de inscripción por muestra USD **\$25,00**. Depositar en el **Banco Internacional Cta. Cte. N.º 130-063442-1** de Asociación Nacional Ecuatoriana de Café ANECAFE con **RUC: 1390130429001** y enviar la papeleta de depósito original junto con el Formulario de Inscripción y la muestra vía Courier o transporte a la Oficina de **ANECAFÉ en Manta**, Av. 2 e/c 11 y 12, Edificio Bco. Pichincha, piso 10, Of. 10-01 y al E-mail: anecafe@aiisat.net