

Yara Champion™ Program 2019

En alianza con la Cooperativa de Caficultores de Risaralda – Coopcafer -

Términos y condiciones generales

Los Términos y Condiciones serán publicados en los sitios destinados para este fin: website www.yara.com.co, el Fanpage Facebook/Yara Colombia, <http://www.coopcafer.com> y serán entregados en físico a los agricultores que deseen participar en la actividad.

Yara Colombia S.A. en conjunto con la Cooperativa de Caficultores de Risaralda – Coopcafer- llevará a cabo la quinta versión del Yara Champion™¹ Program Café 2019, y presenta a continuación los términos y condiciones del mismo, como guía a los caficultores que desean participar en esta versión:

Objetivo de la actividad

- Yara Colombia S.A. y la Cooperativa de Caficultores de Risaralda – Coopcafer- desean premiar a aquellos caficultores del departamento de Risaralda asociados o no a la Cooperativa y que utilizan las soluciones nutricionales de Yara, para optimizar sus cultivos en términos de calidad y productividad y mejorar sus opciones de compra a través de la cooperativa.
- Obtener una certificación de calidad de taza en café no es una tarea fácil en una industria tan competitiva entre los principales países productores de café. Es por esto que en Colombia nace el Programa Nacional de Calidad de Taza de Café, Yara Champion™ Program el cual en Octubre del 2019 se llevará a cabo la quinta versión en conjunto con la Cooperativa de Caficultores de Risaralda - Coopcafer, una iniciativa de gran atractivo para los agricultores asociados a la Cooperativa, que les da la posibilidad de competir y recibir reconocimiento nacional e internacional por su esfuerzo, disciplina e interés por producir con calidad y de manera eficiente. Colombia sigue siendo hoy uno de los principales países cafeteros, y su café suave es considerado como el mejor a nivel mundial.
- Con este programa, Yara Colombia S.A. en alianza con la Cooperativa de Caficultores de Risaralda – Coopcafer - busca fomentar la implementación de buenas prácticas en la producción de café bajo los principios de la sostenibilidad, y afianzar de manera significativa su relación con los agricultores al reconocer su buen desempeño.

¹ Yara Champion Program es una marca debidamente registrada en la superintendencia de industria y comercio.

Datos de la actividad

Fechas

- Inscripciones: Octubre 1 a Diciembre 28 de 2019. Al momento de la entrega del café en las Agencias de la Cooperativa en todo el departamento y al validar que cumple con los requisitos mínimos del programa.
- Recolección muestras (Acopio Cooperativa): Octubre 1 a Diciembre 28 de 2019. Directamente en las Agencias de la Cooperativa en todo el departamento.
- Primera Catación: Octubre 1 a Diciembre 28 de 2019: Conforme se recibe el micro lote, inmediatamente se destina una muestra para una primera catación, se descartan las muestras defectuosas y se dejan acopiados los micro lotes que estén por encima de 84 puntos de Calificación según la SCAA.
- Segunda Catación (Panel de Catadores): Enero 27 al 31 de 2020. Panel de 6 Catadores. Con los mejores puntajes que estén por encima de 85 puntos, se seleccionan las Mejores Tazas para la premiación.
- Tercera Catación (Catación con clientes): Febrero 6 de 2020.
- Premiación y Subasta: Febrero 7 de 2020.

- Lugar donde se lleva a cabo la actividad: Colombia, en el departamento de Risaralda. Aplica para todos los hombres y mujeres mayores de 18 años que sean caficultores y cumplan con los requisitos para participar en la actividad (ver título Mecánica y Requisitos de la actividad).

Mecánica y Requisitos de la actividad

Fase 1 Recolección

a. Inscripciones: Octubre 1 a Diciembre 28 de 2019

- La actividad es para aquellos caficultores que estén asociados o no a la Cooperativa de Caficultores de Risaralda.

- La inscripción será realizada única y exclusivamente por medio de los Fieles y Almacenistas en Risaralda², representantes de la Cooperativa de Caficultores de Risaralda. Los agricultores afiliados a la Cooperativa llevarán el café a la cooperativa y esta comprará el café al agricultor de acuerdo al precio del día. Una vez el café este en la cooperativa, este será catado y se determinará si entra o no al programa de reconocimiento YaraChampion™ Program.

para cualquier inquietud puede comunicarse:

- Yara Colombia S.A. :
 - Omar Fernando Quintero
 - (+57) 3182479708,
 - omar.quintero@yara.com
- Cooperativa de Caficultores de Risaralda:
 - Cristina Bedoya Valencia
 - 3137547466
 - cafesespeciales@coopcafer.com

- Una vez el agricultor es inscrito personalmente a través del asesor de la cooperativa, deberá autorizar a Yara Colombia S.A. y a la Cooperativa de Caficultores de Risaralda para el tratamiento de sus datos personales de conformidad con lo establecido en la Ley 1581 de 2012, cuyo texto se transcribe a continuación:

“Por medio de la presente autoriza a YARA COLOMBIA S.A. y la Cooperativa de caficultores de Risaralda, para realizar el Tratamiento de sus datos personales para invitación a eventos, realización de estudios de mercado, envío de comunicaciones informativas, envío de regalos, así como para cualquier otra finalidad permitida dentro del objeto social de la compañía. Esta autorización incluye la posibilidad que Yara transmita y/o transfiera sus Datos Personales a terceros ubicados en Colombia o en el exterior, incluyendo a todas las sociedades que integren el Grupo Empresarial de Yara, incluso si se encuentran ubicados en países que no proporcionen niveles adecuados de protección. Usted entiende que tiene derecho a conocer, actualizar y rectificar sus datos personales, revocar la autorización, pedir prueba de la misma, solicitar la supresión de sus datos personales, conocer sobre el uso que se le ha dado a los mismos, tener acceso de forma gratuita a sus datos personales y presentar quejas ante la Superintendencia de Industria y Comercio. Para ejercer sus derechos podrá comunicarse al teléfono + (575) 693 1200 o al correo electrónico: servicioalcliente@yara.com. Usted manifiesta que conoce y entiende nuestra Política de Privacidad, disponible en nuestra página web <http://www.yara.com.co/contact-us>.”

- Igualmente, para participar en la actividad usted deberá autorizar a Yara Colombia S.A. y a la De Caficultores de Risaralda para usar las imágenes que son recolectadas en su cafetal, para lo cual el

² Los fieles y almacenistas son los representantes de venta y compra de café de la cooperativa y trabajan para ella. Los fieles son los que compran el café para la cooperativa y los almacenistas los que atienden los almacenes de la cooperativa que venden insumos agrícolas.

personal de Yara Colombia S.A. y de la cooperativa le entregará un formato físico con el siguiente texto para su firma:

“Otorgo a Yara, así como a cualquiera de sus empresas filiales a que capten por cualquier medio visual las imágenes de mi persona, mis propiedades comerciales, mi actividad comercial o cualesquiera imágenes que conlleven a divulgar y explotar las mismas de conformidad a lo dispuesto por la ley. Esta autorización expresa se hace a título gratuito, y concede a Yara y/o a sus empresas filiales el derecho de reproducirla, divulgarla, exhibirla y el de plasmarla en catálogos, revistas, panfletos o cualquier medio impreso a nivel mundial, para los efectos comerciales, culturales, informativos o profesionales que a ella convengan y con el objeto de promover, informar o divulgar las ventajas de los productos que ésta o sus empresas filiales manejan, sin que lo anterior perjudique el honor o reputación profesional del autor u otorgante de la autorización.”

b. Requisitos:

Como se mencionó anteriormente, los agricultores que desean inscribirse para participar en el Programa de Calidad en Taza, Yara Champion™ Program en alianza con la Cooperativa de Caficultores de Risaralda deben cumplir lo siguiente:

- Demostrar la aplicación de la última fertilización con productos Yara, donde estas deben ser compuestas mínimo por 80% de Premium Products³ o especialidades, solo un 20% puede ser con fuentes comunes y/o mezclas físicas marca Yara. Esto se debe demostrar con factura de la cooperativa o canal de confianza de las compras en el tiempo estipulado.

•Lotes:

- El participante debe tener un lote de 200 Kg.
- Las muestras serán entregadas a la Cooperativa de Caficultores de Risaralda debidamente codificadas, y posteriormente serán calificadas por catadores, quienes cuentan con certificación Q-grader y amplia experiencia en torno al café.
- Los lotes quedarán inscritos cuando el micro lote haya sido recibido por la Cooperativa de Caficultores de Risaralda (En el caso de los micro lotes de cafés lavados) y cuando se hayan verificado las condiciones de almacenamiento (En el caso de los micro lotes de Honeys y Naturales que quedan en custodia en la finca).

• Las condiciones de almacenamiento son:

- Utilice sacos de Fique (Cabuya) en buen estado, limpios, sin olores.
- Revise estos sacos y que no contengan pasillas o cafés viejos.
- El Café puede ser almacenado en la finca (En el caso de Micro lotes de Honeys y Naturales) y la muestra de estos micro lotes para la catación preliminar será llevada por el personal de Yara a las agencias de la Cooperativa en el municipio que corresponda, asegurándonos que las condiciones de almacenamiento sean óptimas para la conservación de la calidad del

³ Premium Products: Líneas de fertilizantes Yara que pertenecen a la familia: NPK Cartagena. Yaraliva.

producto. Los micro lotes de cafés lavados serán recepcionados directamente en las agencias de la cooperativa de Risaralda en el municipio que corresponda. Para Cafés de alta calidad utilizados para este tipo de programas, normalmente se les da mínimo un tiempo de almacenamiento, donde se permita la homogenización y madurez del producto.

- Al empacar en bolsas plásticas tipo GrainPro o Ecotact, se busca mantener la calidad del Café en el tiempo que dure la realización del programa. La bodega para el almacenamiento debe estar seca, limpia y sin humedad.
 - Separe el café del piso en estibas de madera y alejado de la pared unos 30 cm.
 - Separe el café de cualquier fuente contaminante como combustibles y humo de vehículos, Plaguicidas, Fertilizantes, Detergentes y Alimento para animales.
- Fertilización: Las fincas o empresas que deseen participar en el Yara Champion™ Program en alianza con la Cooperativa deben haber fertilizado sus cultivos con productos Yara por lo menos en la última operación de fertilización. Durante las visitas técnicas se tendrán en cuenta las recomendaciones que se hayan hecho con el ánimo de mejorar la calidad del micro lote y, con ello, sus posibilidades en el programa. De esta forma, todos los caficultores recibirán apoyo técnico tanto de Yara Colombia S.A. como de la Cooperativa de Caficultores de Risaralda.
- Normas para café tipo federación:
 - La humedad debe estar entre el 10% y 11%
 - Pasillas hasta el 1% (máximo el 1% de granos negros o vinagres).
 - El café debe tener el olor fresco característico y no tener olores extraños.
 - El color de la muestra debe ser de un café bien beneficiado.
 - La muestra deberá tener el aroma y sabor característicos y deberá estar libre de sabores defectuosos como fermento, moho o químicos entre otras (taza limpia).
 - Grano pelado hasta 2% en peso-base pergamino.
 - Guayaba y media cara se admite hasta 3% en peso-base pergamino.
 - Máximo el 2% en broca.
- Muestras del Programa: Las muestras de café de 2 kilos, en el caso de los Micro lotes de cafés lavados, deben ser extraídas por el Fiel de la Cooperativa en la agencia del municipio que corresponda. Sólo en el caso de los Micro lotes de Honeys y Naturales, las muestras de café de 2 kilos, serán extraídas por el personal de Yara y llevadas a la Agencia de la Cooperativa del municipio que corresponda; y serán enviadas al laboratorio del Comité de Cafeteros de Risaralda. Cada muestra deberá incluir una ficha de inscripción, que asegure la trazabilidad permanente de la información. El almacenamiento de las muestras se realizará en el Laboratorio del Comité de Cafeteros de Risaralda, ubicado en la Ciudad de Pereira, Risaralda, un lugar que cuenta con las condiciones ideales de almacenamiento y seguridad.

- Entrega del Micro lote al Programa
 - Cafés Lavados: Lo recibe directamente el representante de la Cooperativa: Fiel o almacenista de la Cooperativa de Caficultores de Risaralda.
 - Cafés Honey o Naturales: Lo verifica y recibe directamente el representante de Yara para el departamento de Risaralda: Este queda en custodia en la finca, con todas las medidas exigidas por el concurso.
 - Se mide el porcentaje de humedad del micro lote.
 - Si cumple con las condiciones de calidad, el micro lote se empaqueta en bolsas plásticas tipo GrainPro y/o Ecotact que preservan la calidad y están diseñadas para evitar el deterioro del Café mientras se realiza el programa.
 - Se colocan sellos de custodia (trazabilidad) y se almacenan en la finca o sitio determinado para tal fin.
 - La muestra será evaluada por el catador del comité de Cafeteros de Risaralda y el determinará si la muestra cumple con las condiciones para seguir en el concurso.
 - Programa válido solo para personas mayores de 18 años (mayoría de edad).
 - Los usuarios interesados en participar deben inscribirse de acuerdo con lo señalado en los presentes términos y condiciones.

Fase 2 Catación

a) Primera Catación: Octubre 1 a Diciembre 28 de 2019:

• Conforme los micro lotes se van entregando en las agencias (Cafés Lavados) y en las fincas para su custodia (Cafés Honey o Naturales) de cada uno de los municipios, se les extrae una muestra de 2 kilos para inmediatamente ser enviadas al Laboratorio del Comité de Cafeteros de Risaralda para comenzar con una catación preliminar. Estas serán procesadas y evaluadas para descartar aquellas muestras que no cumplen con los parámetros de calidad establecidos en los puntos anteriores. Las muestras serán debidamente identificadas con toda la información solicitada en el formulario de inscripción. Se descartarán las muestras defectuosas y se dejan acopiados los micro lotes que estén por encima de 84 puntos de Calificación según la SCAA.

b) Segunda Catación (Panel de Catadores): Enero 27 al 31 de 2020

- Se realizará una segunda catación y con los mejores puntajes que estén por encima de 85 puntos, se seleccionarán las mejores tazas para la premiación. Se seleccionarán para este fin los mejores 10 puntajes, definiendo 3 finalistas de mayor a menor según la escala SCAA⁴ (Specialty Coffee Association of America), quienes participarán en el evento final nacional. Una vez contemos con las 10 muestras que tengan los mejores puntajes, derivados de esta

⁴ SCAA: Asociación de Cafés Especiales. Organización sin fines de lucro que representa a miles de profesionales del café, desde productores hasta baristas del todo el mundo. Yara se encuentra adscrita al SCAA actualmente.

segunda catación, procederemos a avisar a sus dueños para la catación final y posterior premiación de las mejores tres tazas.

- Se hará la catación en vivo de las 10 muestras finalistas por un panel de 6 catadores Q Grader. El panel decidirá cuales son las tres mejores muestras de las 10 y estas son las que premiaremos y las que pasarán a la gran final.

c) Se hará una tercera catación con clientes, el 6 de febrero de 2020.

- Se evaluarán todas las muestras que estén por encima de 85 puntos, derivadas de la segunda catación, incluyendo las muestras finalistas.
- Finalmente se hará una subasta con estas muestras que estén por encima de 85 puntos.

Fase 3 Reconocimiento

a) Premiación Final Caficultores participantes

• A todos los participantes cuyas muestras fueron aptas para participar y evaluados por el panel de catadores Q Grader se les entregará su certificado de participación y de perfilación de su café.

• A los tres mejores puntajes que salgan de la catación final se les dará un reconocimiento especial el cual consta de lo siguiente:

- **1er puesto: Taza Oro:** Viaje a Cartagena a la premiación final con un acompañante, entrega de 1 ½ TM de Premium Products de Yara, y un análisis e interpretación de suelos.
- **2do puesto: Taza Plata:** Viaje a Cartagena a la premiación final con un acompañante, entrega de 1 TM de Premium Products de Yara, y un análisis e interpretación de suelos.
- **3er puesto: Taza Bronce:** Entrega de ½ TM de Premium Products de Yara, y un análisis e interpretación de suelos.

b) Premiación Interna para Fieles y Almacenistas de la Cooperativa de Caficultores de Risaralda.

A todos los Fieles y Almacenistas de la Cooperativa de Caficultores de Risaralda queremos reconocer el esfuerzo y dedicación que han puesto en la recolección de muestras como en el asesoramiento del programa, por esto se les dará un reconocimiento especial que es el siguiente:

- **Premio 1:** La Cooperativa de Caficultores de Risaralda llevará a Cartagena a la premiación final al fiel o almacenista que más muestras participantes entregue a la cooperativa.
- **Premio 2:** Yara Colombia S.A. llevará a Cartagena a la premiación final al fiel o almacenista de la Cooperativa de Caficultores de Risaralda de la Agencia de donde provenga el ganador del concurso.

Acepto términos y condiciones

Firma: _____

Nombre:

Cedula :