

## Anexo A

### Yara Champion™ Program 2020

**En alianza con el Clúster de Café de la cámara de comercio de Medellín, La cooperativa de Caficultores de Salgar, La cooperativa de Caficultores de Antioquia y La cooperativa de Caficultores del occidente de Antioquia.**

### Términos y condiciones generales

Los Términos y Condiciones serán publicados en los sitios destinados para este fin: website [www.yara.com.co](http://www.yara.com.co), el Fanpage Facebook/Yara Colombia, y estarán a disposición en físico para los agricultores que deseen participar en la actividad.

Yara Colombia S.A. en conjunto con **El Cluster de Café de la Cámara de Comercio de Medellín (El Clúster), La Cooperativa de Caficultores de Salgar, La Cooperativa de Caficultores de Antioquia y La Cooperativa de Caficultores del occidente de Antioquia (Las Cooperativas)** llevarán a cabo la **Séptima versión del Yara Champion™ Program Café 2020**, 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. **el Clúster y Las Cooperativas**, desean premiar a aquellos caficultores del departamento de **Antioquia**, asociados o no a las Cooperativas y que utilizan las soluciones nutricionales Premium de Yara, para optimizar sus cultivos en términos de calidad y productividad y mejorar sus opciones de compra a través de las cooperativas.
- Obtener un reconocimiento 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, una iniciativa de gran atractivo para los agricultores asociados a las Cooperativas, 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 **el Clúster y las Cooperativas**, buscan 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.

### Datos de la actividad

## Fechas

- Inscripciones: 10 Oct 2020 – 22 Nov 2020. La entrega del café se realizará en las Agencias de las 3 Cooperativas en todo el departamento y se validará que cumpla con los requisitos mínimos del programa.

- Recolección muestras (Acopio Cooperativa): 10 Oct 2020 – 22 Nov 2020. Directamente en las Agencias de la Cooperativa en su zona de influencia.

- Catación: 25 Nov 2020 – 27 Nov 2020. Conforme se recibe el micro lote, inmediatamente se destina una muestra para la catación, las Cooperativas realizarán filtro de taza limpia y descartarán las muestras defectuosas.

- Premiación: 04 Dic 2020

- Lugar donde se lleva a cabo la actividad: Colombia, en el departamento de **Antioquia**. 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: 10 Oct 2020 – 22 Nov 2020

- La actividad es para aquellos caficultores que estén asociados o no a **La cooperativa de Salgar, La cooperativa de Antioquia y La cooperativa del occidente de Antioquia**.

- La inscripción será realizada por medio del personal designado por cada una de las Cooperativas. Los agricultores llevarán el café a la cooperativa y esta comprará el café al agricultor de acuerdo con el precio del día. Una vez el café esté en la cooperativa, este será analizado por taza limpia y se determinará si entra o no al programa de reconocimiento YaraChampion™ Program.

para cualquier inquietud puede comunicarse:

#### Por Yara:

Nombre: Juan David Bernal

Teléfono: +57 320 5437149

E-mail: [juan.bernal@yara.com](mailto:juan.bernal@yara.com)

**Por la Cámara:**

Nombre: Felipe Castañeda

Teléfono: +4 5766397

Email: felipe.castaneda@camaramedellin.com.co

**Por Cooperativa Salgar:**

Nombre: Alexander Henao

Teléfono: 3116173639

Email: alexander.henao@coocafisa.com

**Por Cooperativa Antioquía:**

Nombre: Rafael Gómez

Teléfono: 3104474708

Email: rafael.gomez@cafedeantioquia.com

**Por Cooperativa Occidente:**

Nombre: Jorge Alberto Giraldo

Teléfono: 3103593577

Email: jorge.giraldo@coopeoccidente.com.co

• Todo agricultor inscrito personalmente a través de la cooperativa, se sujetará a los presentes términos y condiciones y autorizará a Yara Colombia S.A. y a **La cooperativa de Salgar, La cooperativa de Antioquia y La cooperativa del occidente de Antioquia.** para el tratamiento de sus datos personales de conformidad con lo establecido en la Ley 1581 de 2012, con la finalidad de que se le pueda realizar invitaciones 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 los Datos Personales del agricultor 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. El agricultor tendrá 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](mailto:servicioalcliente@yara.com). Para la inscripción del agricultor, deberá conocer y entender la Política de Privacidad de Yara, disponible en nuestra página web <http://www.yara.com.co/contact-us>."

•Igualmente, mediante su participación en el concurso el agricultor autoriza a Yara Colombia S.A. y a **las Cooperativas** para usar las imágenes que son recolectadas en su predio, así como a cualquiera

de sus empresas filiales que capten por cualquier medio visual las imágenes de su persona, sus propiedades comerciales, su actividad comercial o cualesquiera imágenes que conlleven a divulgar y explotar las mismas de conformidad a lo dispuesto por la ley. Esta autorización expresa será a título gratuito, y concederá 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 o del agricultor.”

•Adicionalmente, todo agricultor inscrito en el concurso acepta incluirse en la plataforma digital de Coffee Club, mediante la cual Yara dará recomendaciones personalizadas con el objetivo de mejorar la calidad y la productividad de los participantes durante y después del concurso.

**b. Categorías participantes:**

- **CATEGORÍA 1:** Cafés lavados colombianos
- **CATEGORÍA 2:** Procesos (Honeys y Naturales)
- **CATEGORÍA 3:** Varietales y exploratorios

**c. 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 **El Clúster y Las Cooperativas** deben cumplir lo siguiente:

• Demostrar la aplicación de la aplicación de productos Premium de Yara durante el último año, donde esta deben ser compuesta mínimo por 80% de Premium Products<sup>1</sup> 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 250 Kg, hasta 500 kilos máximo.**
- Los lotes quedarán inscritos cuando el micro lote haya sido recibido por **Las Cooperativas.** (Categoría 1) y cuando se hayan verificado las condiciones de almacenamiento.

---

<sup>1</sup> Premium Products: Líneas de fertilizantes Yara que pertenecen a la familia: NPK Cartagena. YaraLiva, YaraMila, YaraBela, YaraRega, YaraVita

- Las muestras serán obtenidas por **Las Cooperativas**, serán debidamente codificadas, y posteriormente serán calificadas por catadores, quienes cuentan con certificación Q-grader y amplia experiencia en torno al café.
  - **Los micro lotes de la Categorías participantes 2 y 3, quedarán en custodia de los participantes, quienes deberán garantizar que el lote acopiado (i) corresponde a la muestra de café que estará participando en el Yara Champion™ Program Café 2020; (ii) las condiciones de almacenamiento del lote acopiado cumplen con los requisitos que adelante se indican; y (iii) contar con el volumen de café requerido para la participación en el concurso.**
- 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 Categorías 2 y 3) y deberá entregar las muestras de 2 Kg en los PSCC de las Cooperativas o contactar al personal de Yara para recibir indicaciones para su envío a la ciudad de Medellín. Los micro lotes de cafés lavados (Categoría 1) serán recibidos directamente en las agencias de las Cooperativas 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 **las Cooperativas** deben haber fertilizado sus cultivos con productos Premium Yara por lo menos en una de las fertilizaciones del último año. Durante las visitas técnicas se tendrá 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 las Cooperativas.
  - **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).

- Guayaba y media cara se admite hasta 3% en peso-base pergamino.
- Máximo el 2% en broca.
- Factor máximo de recibo 94.

**Muestras del Programa:** Las muestras de café obtenidas de los lotes entregados, serán de **2 kilos**, en el caso de los Micro lotes de cafés lavados (Categoría 1) deben ser extraídas por la Cooperativa. Sólo en el caso de los Micro lotes de las categorías 2 y 3, las muestras de café de 2 kilos serán extraídas por el **agricultor** y llevadas a la Agencia de la Cooperativa del municipio que corresponda; **o serán enviadas a Medellín según indicaciones que reciba del personal de Yara.** Cada muestra deberá estar debidamente identificada para asegurar la trazabilidad permanente de la información. El almacenamiento de las muestras se realizará **en la ciudad de Medellín**, en un lugar que cuenta con las condiciones ideales de almacenamiento y seguridad.

- Entrega del Micro lote al Programa

- Categoría 1: Lo recibe directamente el administrador del PSCC de la Cooperativa.
- Categorías 2 y 3: Queda en custodia en la finca del Agricultor.
- Se mide el porcentaje de humedad del micro lote.
- La muestra será evaluada por el catador de la Cooperativa de Caficultores 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) Catación: 25 – 27 Noviembre 2020

•Conforme los micro lotes se van entregando en el PSCC (Cafés Lavados) de cada uno de los productores, se les extrae **una muestra 2 kilos para inmediatamente ser analizadas por taza limpia.** 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 serán recogidas por el personal de Yara en la Ciudad de Medellín en las oficinas de las Cooperativas.

## 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 **de cada categoría** que salgan de la catación se les dará un reconocimiento especial el cual consta de lo siguiente:

- **Taza de oro:** Copa + 1,5 TM de Premium Products + Viaje a Cartagena + 1 invitado de la Cooperativa (Elegido por la Cooperativa entre los diferentes administradores de los PSCC participantes).
- **Taza de plata:** Copa + 1,0 TM de Premium products
- **Taza de Bronce:** Copa + 0,5 TM de Premium products