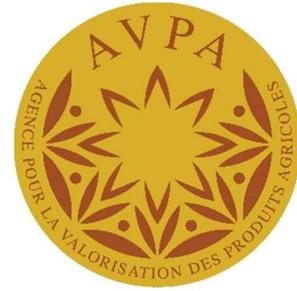




AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



6° Concurso Internacional « Los Tés del Mundo » AVPA - Paris 2023

Tés monovarietales

Reglamento del concurso

Article 1 : Declaración de intenciones de AVPA

La Agencia para la Valorización de la Producción Agrícola (AVPA) organiza un Concurso Internacional de los Tés desde 2018 con el objetivo principal de premiar la excelencia del trabajo de los productores de té. Pero el esfuerzo de los productores sería en vano sin la cadena de valor que pone sus tés en contacto con los consumidores.

El concurso AVPA cumple así con el segundo objetivo: reconocer el papel y el cuidado de cada actor de dicha cadena de valor en la accesibilidad y promoción del trabajo de los productores.

Por lo tanto, las entidades distintas de los productores pueden proponer tés al concurso AVPA-París, siempre que sus productores estén claramente identificados en caso de recompensa. Estas entidades son los compradores y distribuidores.

Así, el Concurso premia:

1. El productor, mediante un premio (véase el artículo 5.5) saludando las excepcionales cualidades organolépticas de determinados tés especiales, vinculadas a su origen y al cuidado de su fabricación.
1. El propietario del envase comercial podrá utilizar el premio otorgado al productor en sus unidades de venta y medios de comunicación.

La originalidad y legitimidad de este concurso consiste en negarse a celebrar los productos que satisfacen al mayor número antes de juzgar su capacidad para expresar la tipicidad de su naturaleza.

Dado que no existe un buen gusto universal, sería ilusorio hablar del "mejor té del mundo", pero dado que existen categorías homogéneas de tés, es posible determinar para cada categoría el té o tés que mejor expresan su tipicidad y cualidades.

Con el fin de garantizar la plena transparencia e igualdad entre los participantes en este concurso, la AVPA ha establecido estas reglas en francés e inglés, con una traducción libre en español. Está disponible para cualquier persona que lo solicite.

En caso de disputa, la versión francesa del reglamento será legalmente auténtica.

Article 2 : Participantes

2.1. Tipo de participantes

Tél: +33 (0) 1 44 54 80 30 - Fax: +33 (0) 1 42 77 36 67 - E-mail: contact@avpa.fr



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris

La participación está restringida a cualquier entidad capaz de asumir la responsabilidad del té (marca, envase) y tener un sistema de comercialización suficiente y coherente, siempre que pueda certificar la exactitud de la información requerida sobre el origen y las características del té, incluida la identidad del productor. Se trata de:

- Productores. Cualquier entidad que se haga cargo de la organización gerencial, incluido el pago de los productores, el transporte de hojas, la producción y comercialización del té.

Compradores de países productores o exportadores. Estas empresas ubicadas en los países productores compran té, a través de subastas o ventas privadas, para exportar a diversos países consumidores o para venderlo a distribuidores en el mercado interno.

Compradores de países consumidores o importadores. Estas empresas ubicadas en países consumidores compran té de compradores anteriores o directamente de productores, para venderlo a distribuidores en el mercado nacional o regional. Un importador también puede ser un distribuidor.

Los distribuidores en los países consumidores. Estas compañías venden el té a los consumidores finales. Un distribuidor puede abastecerse de productores, importadores o emplear a sus propios compradores. Asume la responsabilidad comercial del té con el consumidor colocando su nombre en la etiqueta, siendo así el depositario del contrato de confianza entre este último y el productor.

Se entiende que los compradores y distribuidores deben tener los medios de trazabilidad real de conformidad con las normas sanitarias vigentes en el país de venta.

Los participantes deben ser capaces de:

1. Proporcione detalles de la información requerida durante el registro en línea, incluyendo: nombre del productor, fecha y lugar de cosecha, altitud de cosecha, variedad vegetal.
1. Presente el té envasado en unidades comerciales para preservar su frescura con una etiqueta comercial completa.

2.2 Nivel de producción de los participantes

Los participantes en el concurso pagan una cuota anual según su nivel de producción:

El nivel de producción se refiere al modelo socioeconómico utilizado para elaborar la muestra enviada. Se seleccionan 4 grupos:

2.2.1 Té local – Té preparado por un pequeño productor o distribuidor, de sus propios huertos de té.



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris

2.2.2 Té regional – té presentado por un productor o distribuidor que compra a nivel regional los té presentados en el concurso. Especialmente indicado para el caso de la Indicación Geográfica.

2.2.3 Té nacional – Té presentado por un productor o distribuidor comprando a nivel nacional los té presentados en el concurso.

2.2.4 Té de organizaciones colectivas – Té presentado por una organización colectiva o una cooperativa nacional que compra los té presentados en el concurso a nivel nacional.

2.3. Obligaciones de los participantes

La participación en el concurso conlleva por parte de los candidatos:

Aceptación de estas bases, así como de las decisiones adoptadas por el Jurado (tal y como se definen en el artículo 3).

Cumplimiento de los términos financieros indicados durante el registro en línea, sin los cuales no se puede tener en cuenta la participación.

El compromiso, por parte de compradores y distribuidores, de comunicar su distinción al productor de un té premiado.

La posibilidad, si ha recibido una medalla, de representarla en su embalaje comercial y/o sus medios de comunicación bajo las condiciones del acuerdo de licencia emitido cada año por la AVPA y que será firmado por el participante.

Comprometerse a exhibir su certificado, diploma "Producto Gourmet" y/o el de su medalla AVPA en los espacios comerciales, fijos o temporales, que animará durante los dos años siguientes a la obtención de estos premios. Para ello, podrá publicar tantas reproducciones como sea necesario.

Al final de la competencia, cada participante medallista se compromete a enviar a la AVPA un mínimo de 2.000g de té envasado en unidades de venta habituales, para participar en el esfuerzo de promoción de la asociación. Para los pequeños productores cuya superficie de explotación sea inferior o igual a 1ha, este mínimo se reduce a 500 g.

La preparación del concurso implica que los participantes deben:

Enviar muestras (200g por té) del año en curso, o añadidas si es necesario, sin aditivos y respetando las buenas prácticas de la profesión, acompañadas de todas las características requeridas indicadas durante el registro en línea.

La comunicación del concurso requiere que cada participante:

Acuerda de antemano que su nombre será mencionado por AVPA si ha ganado una medalla con motivo de la difusión de los resultados del concurso;



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris

Article 3 : Composition del Jurado

3.1. Natura y función del jurado

La AVPA reúne a dos jurados, que se caracterizan por su homogeneidad cultural y lingüística, así como por la diversidad de sus puntos de vista. Por lo tanto, da una opinión representativa de una cultura y un gusto "franceses". Las decisiones de cada jurado son soberanas e inapelables.

Un primer jurado técnico está compuesto por profesionales del té, el sabor y la gastronomía. Este jurado elige entre los tés presentados aquellos cuya calidad de sabor es excepcional, y luego pueden ser calificados como "Producto gourmet". Estos tés están garantizados para recibir una recompensa.

El presidente del jurado de profesionales es nombrado por la secretaría de la AVPA. Está de acuerdo con la constitución final del jurado.

Un segundo jurado gastronómico reúne a entusiastas del té y la gastronomía, representativos de la clientela de té especial. La opinión de estos aficionados ilustrados modera la de los profesionales. Las preferencias expresadas por este jurado se utilizan para otorgar los premios.

3.2. Comité técnico

La persona a cargo del Concurso Tés del Mundo dentro de AVPA cuenta con la ayuda de dos expertos en té entre los miembros del jurado de profesionales para formar el Comité Técnico. Este Comité inspecciona los tés recibidos para verificar su validez y su clasificación por categorías. No emite un juicio organoléptico antes de que se celebren los dos jurados.

Article 4 : Metodología del concurso

4.1. Clasificación de los tés

Solo se aceptan tés rastreables en el origen, sin mezclar, sin perfume, cosechados en hojas enteras.

Los tés recibidos se clasifican de la manera más relevante dentro del siguiente sistema:

- 1 : Té verde
 - 1.1 : Té verde salteado
 - 1.2 : Té verde escaldado
 - 1.3 : Té verde escaldado sombreado
 - 1.4 : Té verde en polvo
 - 1.5 : Té verde tostado
 - 1.6 : Té verde tostado compuesto de 50 % de tallos o más
- 2 : Té blanco
 - 2.1 : Té blanco compuesto solo de cogollos
 - 2.2 : Té blanco compuesto de 50 % de hojas o más



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris

- 3 : Té amarillo
 - 3.1 : Té amarillo sobre una base de té verde
 - 3.2 : Té amarillo sobre una base de té blanco
 - 3.3 : Té amarillo sobre una base de té negro o de oolong oscuro

- 4 : Té oolong
 - 4.1 : Té oolong con baja oxidación (< 20%)
 - 4.1.1 : En perlas
 - 4.1.2 : Torcido
 - 4.1.3 : Tostado
 - 4.2 : Té oolong con oxidación media (20-60%)
 - 4.2.1 : En perlas
 - 4.2.2 : Torcido
 - 4.2.3 : Tostado
 - 4.3 : Té oolong con oxidación fuerte (60-80% ; incluyendo los tés de roca)
 - 4.3.1 : En perlas
 - 4.3.2 : Torcido
 - 4.3.3 : Tostado

- 5 : Té negro
 - 5.1 : Darjeeling de primavera
 - 5.2 : Darjeeling de verano y otoño
 - 5.3 : Té negro en hojas rotas
 - 5.4 : Té negro en hojas enteras
 - 5.4.1 : Sin cogollos
 - 5.4.2 : 50 % de cogollos o menos
 - 5.4.3 : Solo cogollos

- 6 : Té oscuro
 - 6.1 : Crudo (sheng)
 - 6.1.1 A granel
 - 1. 6.1.2 Compimido (*indicar el tipo de almacenamiento en el formulario de registro*)
 - 6.1.2.1 : Menos de 5 años
 - 6.1.2.2 : 5-15 años
 - 6.1.2.3 : 15-25 años
 - 6.1.2.4 : Viejo de mas de 25 años
 - 6.2 : Cocido (shu)
 - 6.2.1 : A granel
 - 6.2.2 : Comprimido

Esta clasificación asegura que los tés se prueben en grupos organolépticos homogéneos. Las medallas se otorgan en un grupo tan pronto como es lo suficientemente grande (6 tés como mínimo). Si un grupo es demasiado pequeño para calificar para una medalla, se agrupará con el grupo principal, en el que se otorgarán las medallas.



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris

4.2. Método de infusión

4.2.1. Principios

La cata adoptará un único método de infusión. No debemos oponernos a tradiciones o hábitos vinculados a diferentes culturas, oficios o utensilios. El método de perfusión para cada grupo se definirá mediante tres restricciones principales:

Expresar el perfil de sabor más equilibrado en una sola infusión;

Ser factible bajo las condiciones específicas de los jurados de cata (tiempo permitido, concentración de jueces, equipo disponible);

El método comparativo de cata por grupo de té implica necesariamente grupos de infusión: un té cuya infusión es demasiado particular se elaborará con aquellos y como aquellos a los que está más cerca.

El objetivo es lograr un resultado que respete el producto y pueda ser replicado en diversos contextos de preparación. No pretendemos que el método de infusión adoptado sea universal o mejor que cualquier otro.

El Comité Técnico define el método de elaboración de cada grupo de té (3.2). La exploración de un té a través de varias infusiones y varios métodos puede ser objeto de una misión de consultoría independiente del concurso.

4.2.2. Agua usado

Agua mineral tipo Volvic, o cualquier otro agua con pH neutro cuyo residuo seco esté entre 100 y 150mg/l.

4.2.3. Temperaturas de base

- 95°C para
 - los té Oolong oscuros (y los té amarillos sobre esta base)
 - la mayoría de los té negros
 - la mayoría de los té oscuros
- 90°C para
 - los té Oolong claros
 - los té blancos (y los té amarillos sobre esta base)
- 85°C para
 - los té Darjeeling de primavera
 - los té oscuros crudos a granel
- 80°C para
 - la mayoría de los té verde (y los té amarillos sobre esta base)
- 60-70°C pour
 - los té de sombra escaldados, incluyendo los té verdes en polvo (macha)



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris

4.2.4. Tiempo de infusión y ratio té /agua

Estos parámetros son definidos por el Comité Técnico para cada té, dependiendo de las muestras recibidas y su agrupación. Se anima a los participantes a comunicar su recomendación de perfusión, que se aplicará siempre que sea posible. También es probable que las temperaturas sean adaptadas por el jurado

4.2.5. Utensilios de infusión y de servicio del concurso

Las muestras se infunden según ISO 3103:1980, en recipientes de porcelana blanca o vidrio, sin filtro añadido: la filtración se realiza en el pico, evitando así el contacto con otro material que pueda modificar los sabores y dejando las hojas de té libres.

La degustación se lleva a cabo en un lugar separado del área de preparación. Ella puede seguir el método de "cupping", donde los catadores vienen a tomar una cucharada de líquido en el tazón de infusión, o el método simple con una taza pequeña para cada té.

El agua sin gas está disponible para que los catadores enjuaguen su cuchara y paladar entre cada té.

Article 5 : Desarrollo del concurso

5.1. Verificación de muestras

Las muestras deben recibirse a más tardar una semana (7 días) antes del primer jurado de cata.

El Comité Técnico (tal como se define en el artículo 2) se reúne antes de la cata final para:

Comprobar si los té corresponden a la categoría que ha sido especificada por el participante, o si necesitan ser clasificados de manera diferente;

Eliminar los té que tengan defectos significativos en relación con su categoría.

5.2. Definición de criterios de evaluación

El Jurado Profesional define las características organolépticas objetivas y los defectos descalificadores para un té gourmet de calidad. Los miembros de los jurados estarán principalmente atentos a la claridad, secuencia y armonía de sabores, originalidad y posibles defectos.

La tabla de puntuación completa está diseñada por el Comité Técnico (3.2) y es confidencial.

El análisis preciso está disponible bajo petición pagada por cada té presentado en el concurso: esta opción se indica en el formulario de inscripción.

5.3. Preparación material del concurso

- Codificación: asignación de códigos a cada uno de los té presentados, cuya identidad queda a criterio exclusivo de la secretaría y no es conocida por el jurado.
- Preparación de la muestra: confidencial, en una sala anexa al sitio de degustación.
- Degustación: en un espacio tranquilo, luminoso, sin olor ni ruido.



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris

5.4. Evaluación final por parte de los jurados

El jurado técnico profesional elige entre los tés presentados aquellos cuya calidad de sabor es excepcional, y luego pueden ser calificados como "gourmet".

Estos tés están garantizados para recibir una recompensa.

El jurado gastronómico de aficionados modera la opinión de los profesionales.

Las preferencias expresadas por este jurado se utilizan para otorgar los premios.

Cada miembro del Jurado es autónomo e independiente: marca los tés mediante un cuestionario en tabletas definido de antemano (Artículo 5.2.).

Degustación adicional:

El Presidente del Jurado podrá solicitar una nueva cata, eventualmente utilizando una nueva muestra de té, con el fin de:

Decidir entre tés muy similares;

Revisar el producto para ver si hay sabores "anormales".

5.5. Deliberación y distinciones

Para cada categoría, los jurados deliberan soberanamente y determinan las distinciones otorgadas a los productores:

Gourmet Or (Oro)

Gourmet Argent (Plata)

Gourmet Bronze (Bronce)

Produit Gourmet AVPA (Producto Gourmet)

La calificación "Produit Gourmet AVPA 2023" es una distinción especial para tés seleccionados que son adecuados para un té original o un participante merecedor. También da lugar a un diploma oficial.

Las medallas se confirman mediante un diploma y también se pueden materializar mediante un trofeo.

El comprador o distribuidor que promueva al productor premiado recibirá, previa solicitud pagante, un certificado que acredite sus esfuerzos para informar e informar de manera transparente al consumidor para promover buenas prácticas comerciales, y podrá exhibir la medalla del productor en su empaque comercial y medios de comunicación bajo las condiciones del acuerdo de licencia emitido cada año por AVPA y firmado por el participante.

Article 6 : Ceremonia de entrega de premios

Los organizadores del concurso determinarán a su debido tiempo las fechas exactas de las diferentes etapas del concurso, así como la ubicación de la ceremonia de premiación donde se anunciarán los tés nominados y los tés ganadores.

Esta ceremonia puede ser duplicada a petición y a expensas de uno de los participantes.