



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



4° Concurso Internacional de "Chocolates elaborados al origen" AVPA - París 2024

Reglamento actualizado al 1 de noviembre de 2023

El objetivo de la Agencia de Valorización de los Productos Agrícolas, AVPA, es participar en el reconocimiento de productores excepcionales y, por tanto, en una mejor valorización de su trabajo. AVPA presta especial atención a los productos elaborados al origen: cuando el productor se convierte en catador de su propia cosecha, puede alcanzar el nivel gastronómico del que Europa se enorgullece, por ejemplo, en lo que respecta al vino, el aceite de oliva o el queso, o en el Oriente cuando se trata de té.

AVPA trabaja sin prejuicios económicos, sociales o ecológicos y el único parámetro que quiere y puede tener en cuenta es el gusto. Su pragmatismo ante conceptos tan complejos como el desarrollo sostenible, identidad geográfica, equidad en el comercio, conocimiento de las modas de organización rural que van desde las grandes industrias (llevando detrás de ellas toda una cadena de producción agrícola), la agrupación de productores independientes en cooperativas, posiblemente apoyadas por las Oficinas, le lleva a concluir que es cada comunidad o colectividad la que debe encontrar en sus propias raíces y genio el sistema que permita el mejor desarrollo de los individuos y de la comunidad.

AVPA cree firmemente que la calidad es la mejor manera para que el productor recupere el orgullo de su trabajo y una remuneración más justa para él y para toda la industria local, cuando el producto se elabora al origen. Aún es necesario que se reconozca esta calidad y esto, hasta el consumidor final. Es este ambicioso objetivo que AVPA lleva en un complejo universo gastronómico :

- No existe un buen sabor universal y sería ilusorio hablar de un mejor chocolate del mundo. Sin embargo, existen categorías homogéneas de chocolates y es entonces es posible, en cada categoría, determinar el o los chocolates que mejor expresan la tipicidad y las cualidades de la categoría en cuestión.
- La preparación de chocolates puede cambiar considerablemente su percepción. Con un dominio del tostado, la molienda de los granos, así como la elección de los ingredientes y su proporción, el chocolatero se convierte en el dueño del producto a producir.

Con el fin de garantizar una perfecta transparencia y total equidad entre los participantes en este concurso, AVPA ha establecido este reglamento en francés, español e inglés. Está disponible para cualquiera que lo solicita.

Art 1 : Participantes

Cualquier empresa (o persona) puede participar en el concurso, independientemente de su naturaleza jurídica y su objeto social. No obstante, debe:

- Ser capaz de informar a los organizadores del concurso del origen geográfico (país, región y si es posible plantación o cooperativa) del cacao utilizado para el chocolate presentado.
- Certificar que la elaboración del producto propuesto para el concurso se ha realizado en el país donde se cosecha el cacao.
- Certificar que el chocolate (ya sea el producto o el ingrediente principal del producto que participa en el concurso) ha sido procesado "desde cacao sin tostar hasta la barra o cobertura" en el país donde se cosecha el cacao.
- Ser propietario de la marca o denominación del producto presentado.

Solo se tienen en cuenta las participaciones accionarias de empresas (o personas físicas):

- Al día con sus cuotas de membresía y participación,
- Que hayan completado correctamente su "formulario de inscripción",
- Que hayan transmitido las muestras necesarias en las condiciones requeridas.

Simplemente relleno y firmando su formulario de participación en el concurso, los participantes reconocen la aceptación de este reglamento, que han leído previamente.

Los productos llegados fuera de plazo o en un estado que no permita su degustación o en caso en que la fecha límite de utilización sea demasiado corta no serán admitidos al concurso, pero la afiliación a la asociación y los gastos técnicos serán debidos a AVPA

Art 2 : Jurado

AVPA reúne a un jurado de seis a doce miembros.

Los miembros del jurado son francófonos; son profesionales del sector (productores, chocolateros, distribuidores), cocineros, gastrónomos o consumidores expertos. Las principales características de este jurado son:

- Su homogeneidad cultural y lingüística,
- Su pluralidad porque reúne:
 - Profesionales del chocolate y el cacao
 - Profesionales del gusto,
 - Aficionados conocedores.

Da así una opinión coherente a una cultura gastronómica y a un buen sabor "francés" que alcanza una forma de universalismo a través de la alta competencia o cultura gastronómica de sus miembros que puede así destacar producciones excepcionales.

El presidente del jurado es designado por la secretaría de la AVPA. Da su consentimiento a la constitución final del jurado y organizar el funcionamiento de dicho jurado.

Dentro del jurado, un "consejo técnico" de al menos tres miembros, dirigido por el Presidente participa en la clasificación y el análisis previo que permite la organización del mundo del chocolate en competencia. Degusta y valora los productos, los mejores de los cuales serán propuestos a la sagacidad del jurado. Las decisiones del jurado son soberanas y no se aceptará ninguna impugnación.

Art 3 : Los chocolates en competencia

Corresponde al participante:

- Enviar los productos en su embalaje comercial (embalaje comercial de consumo final).
- Enviar al menos cuatro unidades de venta en tabletas (al menos 100 gramos o 4 oz, o su equivalente en peso si las tabletas son más pequeñas) o 4 bolsas de al menos 10 porciones (bombones o chocolates de fantasía), por un total de 400g. o 40 porciones.
- Proporcionar una fecha límite de utilización óptima adaptada a las fechas del concurso :
 - Para barras de chocolate amargo y chocolates de fantasía al menos 3 meses después de la fecha límite para las muestras a entregar a AVPA,
 - Para bombones rellenos al menos 3 semanas después de la misma fecha a AVPA.
- Asegurar la protección del producto, gracias a un embalaje resistente a choques térmicos o físicos y evitando la posible contaminación de los olores de los envases. A su llegada a AVPA los productos se almacenarán en atmósfera seca y a temperaturas de 15 a 19 grados centígrados.
- Completar el formulario de inscripción que se le entregará, indicando en particular:
 - la o las variedad(es) genéticas de cacao utilizadas en el producto,
 - los métodos de cultivo utilizados para los cacaos utilizados en el producto (cacao producido en la finca, cacao comprado a un grupo de productores independientes, a una asociación de productores, mayorista u otro caso por especificar),
 - la ubicación geográfica (de la plantación o de la cooperativa o de productor) donde los cacaos hayan sido sometidos a un tratamiento poscosecha (fermentación / secado),
 - el método de transformación del cacao en chocolate (tipo de tostador y volumen de producción de conchas y molino / triturador),
 - la distribución exacta de los ingredientes: masa de cacao, manteca de cacao, azúcar, etc....,
 - el volumen de chocolate de la misma característica producido durante el año en curso,
 - el modelo económico y social de producción: industrial / artesanal / plantación
 - en el caso de chocolate certificado como "orgánico" o "justo", una copia de los certificados en debe acompañar a la muestra.

Art 4 : Clasificación

Los productos se clasifican en categorías de cata homogéneas y luego en categorías profesionales.

- Categorías de cata

Las categorías de cata agrupan los tipos de productos y las familias organolépticas.

Clase 1: Tipos de producto: Se han seleccionado cinco tipos de producto para el concurso:

Chocolate negro "bean to bar" en barra

Este chocolate "bean to bar" es objeto de una sesión especial con su propio jurado. Debe ser de granos de árboles pertenecientes al chocolatero (árbol a barra) o granos comprados a terceros (grano a barra) Debe tener un porcentaje mayor o igual al 65% de contenido de cacao (suma total del peso de cacao y manteca de cacao o cacao en polvo posiblemente añadido). No podrá contener adyuvantes, emulsionantes ni aromas añadidos, excepto el azúcar, que está autorizado.

Barra de chocolate negro con un mínimo de 65% de cacao

Este chocolate debe tener un porcentaje mayor o igual al 65% de cacao (suma total del peso del cacao y manteca de cacao o cacao en polvo posiblemente agregado). No puede contener adyuvantes, emulsionantes o sabores añadidos. En total, solo puede contener cacao o derivado del cacao (manteca de cacao, cacao en polvo, mucílagos, trocitos de habas de cacao) sin no se permite ningún otro tipo de ingrediente excepto el azúcar.

Chocolates fantasía

Estos chocolates pueden ser negros, blancos o con leche, sus formas pueden variar (cuadrados, círculos, rectángulos, otros) pero deben ser sólidos (no rellenos). Pueden tener ingredientes agregados como leche en polvo, aromas, frutas, especias, etc ...

Caramelos de chocolate o barras de chocolate "rellenas"

Estos chocolates tienen un centro más o menos cremoso, recubierto de una capa chocolate negro, blanco o con leche. Pueden tener ingredientes agregados como leche en polvo, aromas, frutas, especias, etc ...

Productos derivados del Cacao

Estos productos están hechos de granos de cacao y listos para el consumo en su estado. Pueden ser tostados, caramelizados, etc. Pueden tener ingredientes añadidos como leche en polvo, cacao, aromas, frutas, especias, etc...

Estos tipos de productos podrían posiblemente subdividirse en subcategorías si fuera necesario para una mejor apreciación del Jurado.

Clase 2: Familias organolépticas

Las familias organolépticas son definidas por el Consejo Técnico que asigna cada producto a la familia que mejor le corresponde, con el fin de organizar todos los productos en un universo coherente que permita una clasificación cualitativa dentro de cada una de las familias organolépticas definidas como lo más homogéneas posible. El Consejo Técnico podrá establecer tantas familias como estime necesarias para definir el universo organoléptico de las muestras recibidas. Las familias organolépticas pueden variar de un tipo de producto al otro.

- **Clase 3 Tipos de producción.**

Por tipo de producción entendemos el modelo socioeconómico que rige la elaboración de la muestra enviada. Se seleccionan tres grupos:

Chocolate de plantación –

chocolate, producido en la propiedad a partir de cacao de la finca donde se cosechó al que cosechadora puede agregar cacao de propiedades vecinas.

NB Los chocolates " bean to bar" pertenecen a esa categoría.

Chocolate regional:

chocolate presentado por un procesador a menudo local o regional para el que se elaboran los productos terminados presentados en el concurso de cacao de una provincia determinada en caso de denominación geográfica o, al menos, de cacao cosechados en el país de transformador.

Chocolate nacional: chocolate presentado por un importante industrial nacional o internacional llevando a cabo la transformación en el país donde se encuentran de cacao.

Chocolate nacional: chocolate presentado por un importante industrial nacional o internacional llevando a cabo la transformación en el país donde se encuentran de cacao.

Por tanto, los productos se pueden dividir en 3 tipos de productos y N familias organolépticas. Cada una de las categorías así definidas se puede segmentar en 3 tipos de producción si la cantidad de productos lo permite y si la diferenciación de calificaciones obtenido confirma la consistencia de tal clasificación.

Art 5 : Organización de la cata

La secretaría de la AVPA entregará al presidente del jurado todos los productos a concurso reenvasados de modo que su origen no sea reconocible. Cada producto tendrá un número. Los productos para los que el candidato haya solicitado comentarios se identificarán con un signo distintivo.

Para cada categoría de cata, el Consejo Técnico definirá las cualidades buscadas y los defectos descalificadores en forma de cuadrícula de degustación en forma de lista de artículos descriptivo. Un elemento descriptivo, a un cierto nivel de intensidad, puede considerarse una cualidad en algunas categorías y por defecto en otras. A un nivel diferente de intensidad, una calidad puede convertirse en un defecto....

Cada elemento será calificado de 0 a 10 según su interés (10 el mejor, 0 el peor) en la categoría y ponderado según su importancia en relación con la nota final que será la suma de las notas ponderadas de cada elemento.

La cata se realizará en un espacio aislado, tranquilo, libre de perfumes o aromas parásitos. Los jurados serán equipados con una tableta electrónica y los accesorios de degustación adecuados se proporcionarán (agua, enjuague bucal, toalla, etc.).

El Presidente del Jurado asistido por uno de los miembros del Comité Técnico organizará degustación secuencial para que los jurados puedan apreciar plenamente las cualidades específicas de cada chocolate.

Art 6 : Papel del Consejo Técnico

Una vez definida la cuadrícula de análisis ya mencionada, el Consejo Técnico procederá a la cata de los productos en competencia.

Al finalizar esta cata, la secretaría de la AVPA y el presidente del jurado analizarán la consistencia de los resultados (verificación de productos señuelo, consistencia de las puntuaciones del jurado) y, si es necesario (caso de jurado notando excesivamente, por ejemplo, o la retirada de un jurado durante la degustación) puede corregir los resultados que se establecerán como el promedio de la puntuación total y la desviación estándar de cada uno de los productos.

Categoría por categoría, definirán la puntuación mínima que permite que el producto sea considerado un Producto gourmet y para ser presentado para una segunda cata al Jurado.

Eventualmente pueden aceptar productos con una puntuación menor que la puntuación mínima, pero cuya desviación estándar sería significativamente mayor que las desviaciones estándar observadas.

Art 7 : Evaluación del Jurado

Los productos que han pasado el filtro del Consejo Técnico son presentados para degustación por el segundo Jurado que procede de la misma forma que el Consejo Técnico.

El presidente del jurado puede interrumpir la cata para compartir análisis que permitan, al menos para las primeras catas, para asegurar la correcta comprensión de los elementos descriptivos y su calificación. Lo

hará sistemáticamente para los productos para los que AVPA se ha comprometido a comentarios a su productor.

Al finalizar esta degustación se pueden revelar al jurado las características de cada uno de los productos tales como se define en su registro.

La secretaría de la AVPA y el presidente del Jurado analizarán los resultados como lo habían hecho anteriormente para los del Consejo Técnico.

Art 8 : Distinciones

El presidente del Jurado y la secretaría de la AVPA tienen a su disposición los resultados del Consejo Técnico y los del segundo Jurado. Dependerá de ellos ponderar los resultados dados por ambos cuerpos de catadores para llegar a cada producto en una puntuación final y una desviación estándar. Nota equivalente, se preferirá el producto con una desviación estándar mayor.

Para cada categoría, el presidente del jurado y la secretaría de la AVPA, según las evaluaciones calculado anteriormente determinar las distinciones otorgadas a los competidores. Si el nivel y el número de productos en competencia lo permitan, pueden premiar los mejores productos de cada una de estas categorías una de las siguientes medallas: "Gourmet Gold", "Gourmet Silver" o "Gourmet Bronze", según su clasificación, todos los demás productos presentados al segundo Jurado habiendo obtenido ya la distinción "Producto Gourmet AVPA".

Tendrán el deber de no otorgar medallas a productos cuyo empaque comercial no permita no es una buena protección. En este caso, informarán al candidato del motivo concreto que impide para otorgarle una medalla a pesar de la calidad de su producto.

Es posible que analicen específicamente los resultados de los productos anunciados como orgánico o de comercio justo y, tanto para estos productos como para otros, tendrán la oportunidad de crear distinciones o premios especiales.

Art : 9 Ceremonia de premiación

Los organizadores de la competición determinarán a su debido tiempo las fechas exactas de las distintas etapas del concurso que concluirá con una ceremonia de entrega de premios donde se darán a conocer los bombones ganadores.

El organizador se abstiene de mencionar productores y productos que no tendrán medalla.

Esta ceremonia a lo mejor podría duplicarse, especialmente en otros países de consumo o en países o regiones de producción, a pedido y gasto de uno de los participantes.

Article 10 : Obligaciones de los participantes

El productor se compromete a exhibir su diploma de "Producto Gourmet" o el de su medalla AVPA en espacios comerciales, fijos o temporales (stands feriales, por ejemplo) que acogerá durante dos años después de recibir estos premios.

Para ello, el productor puede editar tantas reproducciones como sea necesario.

Para participar en el esfuerzo promocional de la asociación al final del concurso, los ganadores aceptan enviar a AVPA una cantidad de unidades de venta, por cada chocolate premiado, de acuerdo con la distribución siguiente, próximo:

Chocolate de plantación: 20 productos -Chocolate regional: 40 productos-Chocolate nacional: 60 productos
Organización colectiva: 20 productos para cada miembro participando en el concurso

El productor que haya recibido una medalla puede representarlo en su empaque comercial en las condiciones del contrato de licencia emitido cada año por AVPA y que será firmado por el productor.

AVPA puede mencionar libremente los nombres de los productores ganadores y reproducir su empaque para la debida información del público interesado por este concurso.