



## **Cuarto Concurso Nacional de Chocolate Peruano Bases**

---



## Cuarto Concurso Nacional de Chocolate Peruano - BASES

### PRESENTACION

**El Concurso Nacional de Chocolate Peruano**, se realizará por Cuarta vez en nuestro país entre el 19 al 22 de julio 2018, y es organizado por el “**Comité del Salón del Cacao y Chocolate**”, conformado por la Asociación Peruana de Productores de Cacao (APPCACAO), la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID) y su socios operadores Alianza Cacao Perú (ACP), la Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas (DEVIDA), la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PROMPERU), el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR), el Ministerio de la Producción (Produce), el Programa de las Naciones Unidas (PNUD) y el Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI)

Este concurso, cuenta con el auspicio del **International Chocolate Awards con sede en Londres**, para impulsar la industria emergente del chocolate fino en el Perú y estimular la producción de cacao fino en nuestro país. Desde el año 2012, este grupo organiza un concurso mundial de chocolate – el mayor de su clase – con doce competencias regionales y semifinales en varios países que culminan en una en el World Final (Gran Final mundial), en Londres.

El objetivo de eventos de esta naturaleza, es para reconocer y premiar la excelencia en la elaboración de chocolates finos y en los productos derivados; y utiliza **PROTOCOLOS** ya validados por un Comité de Expertos Internacionales, que garantizan durante le ejecución del Concurso, independencia, transparencia y rapidez en las evaluaciones.

En este contexto, este cuarto concurso se ejecutará tomando en cuenta los Protocolos del International Chocolate Awards y su sistema en línea (aunque no es parte de su Serie Mundial). Cabe precisar que es el primer proyecto de cooperación con un país productor de cacao del International Chocolate Awards quien lo define como **Competición de Apoyo a País Productor de Cacao** (Cacao Country Support Competition).

El Perú está reconocido en la lista elaborada por la de Organización Internacional del Cacao (ICCO), como país productor de CACAO FINO Y DE AROMA, lo cual garantiza su aceptación de los diversos actores de la industria.

Este concurso, el primero de su clase en un país productor de cacao como el nuestro en colaboración con la más prestigiosa entidad internacional de chocolate del mundo, tendrá lugar en la histórica ciudad de Lima y está abierto a todas las organizaciones, empresas y chocolateros del Perú, aceptando los siguientes productos: barras de chocolate de origen (oscuro, con leche y blanco); barras de chocolate saborizado - sabores naturales - (oscuro, con leche y blanco) con infusiones o polvos, con inclusiones y rellenos; bombones, trufas y pralinés y chocolate para taza.

Se desarrollará, de acuerdo a un sistema en línea debidamente validado y será en tres etapas, luego de la Recepción y codificación de productos, 1) Selección de productos, que consiste en una depuración técnica de acuerdo a los requisitos establecidos según cada categoría; 2) Evaluación General, que consiste en una apreciación de los productos por un grupo heterogéneo de evaluadores (jueces calificados invitados) y 3) Evaluación Final por parte de un Jurado altamente especializado.

Se cuenta con la colaboración de la **Universidad Científica del Sur** pionero en Educación Ambiental quienes forman profesionales en Turismo Sostenible y Hotelería.

Del mismo modo, con el Centro de Innovación del Cacao El **Centro de Innovación del Cacao** (CIC) fue creado para desarrollar e impulsar soluciones científicas y tecnológicas de alto impacto que permitan generar mejoras y eficiencias a lo largo de toda la cadena de valor, promoviendo de esta manera el desarrollo sostenible del sector cacao en el Perú.



**Este Cuarto Concurso Nacional de Chocolate Peruano**, constituye una de las actividades de la IX Edición del Salón del Cacao y Chocolate de Lima 2018 (19 al 22 de julio) y la **Ceremonia de Premiación se llevará a cabo el 21 de julio a horas 7:00 p.m. en el Centro de Convenciones de Lima.**

## OBJETIVOS

El presente concurso tiene como objetivos: generar competencias, impulsar el valor agregado, uso de subproductos de cacao en productos finales de alta calidad, promover negocios sostenibles e incrementar el consumo en el mercado nacional.

## INFORMACION GENERAL SOBRE EL CONCURSO

- El concurso se realizará en el marco de la IX Edición del Salón del Cacao y Chocolate 2018, en la ciudad de Lima.
- La inscripción para participar en el concurso será En Línea (ONLINE) ingresando al link que se indica y llenar la Ficha de inscripción correspondiente:  
[www.internationalchocolateawards.com/es/enter/](http://www.internationalchocolateawards.com/es/enter/)
- Una vez inscritos, recibirán los CODIGOS DE INSCRIPCION en la cuenta electrónica que mencionen en la Ficha.
- El precio de participación para esta competición es de US \$ 25.00 dólares y el costo de participación por muestra es de US \$ 20.0 dólares, no reembolsable.
- El máximo de muestras por persona o empresa participante, será de 20 en total.
- Las muestras serán evaluadas por un jurado calificado y los resultados dados a conocer al final de la competencia.
- Todas las muestras presentadas a la competencia deberán estar listas para la venta al público; deben contar con Registro Sanitario emitido por la Dirección General de Salud Ambiental - DIGESA y el empaque final para su venta. Se tomarán en cuenta aquellas organizaciones que demuestren que están tramitando su Registro Sanitario.
- Las cantidades por producto para enviar a la competencia son de 300 gramos para la categoría barras y 30 unidades en la categoría bombones/trufas.
- Las muestras deben ser enviadas entre el 15 de junio al 13 de julio 2018 a la siguiente dirección:  
CENTRO DE INNOVACION DEL CACAO  
Av. José Antonio Encinas N°310 - Urb. Parque de Monterrico - La Molina, Lima, Lima Ref. Campus Camacho de la UPCH.  
**Atención:** David Lujan Tantarico
- Las muestras que lleguen fuera de esta fecha no serán incluidas en el concurso y no se reembolsará el pago por participación.
- No se recibirán muestras antes ni después de las fechas mencionadas.
- Cada muestra debe estar marcada con la información que se les brindará al momento de su inscripción.
- Las muestras serán conservadas en un ambiente con temperatura y humedad controladas hasta el momento del concurso, sin embargo, el participante es responsable de entregarlas en perfecto estado.
- Al momento de firmar y enviar su solicitud de participación en el concurso, aceptan las reglas del mismo.



### CRONOGRAMA DEL CONCURSO, SEGÚN ETAPAS

Etapas	Lugar	Fecha	Procesamiento	Resultados
<b>Recepción</b>	Centro de innovación del cacao.  Av. José Antonio Encinas N°310 - Urb. Parque de Monterrico - La Molina, Lima, Referencia: Campus Camacho de la UPCH	15 de junio al 13 de julio 2018	Expertos y en línea	Número total de Productos que participan, según categorías
<b>Selección de Productos</b>	Centro de Convenciones de Lima	18 de Julio 2018	Expertos y en línea	Numero de productos admitidos según categorías
<b>Evaluación General de Productos Seleccionado</b>	Centro de Convenciones de Lima	19 de Julio 2018	Evaluadores y en línea	Numero de productos preseleccionados según categorías
<b>Evaluación Final</b>	Centro de Convenciones de Lima	20 de Julio 2018	Gran Jurado y en línea	Productos ganadores en sus categorías

### CATEGORÍAS

Los participantes deberán elegir la categoría o categorías según lista que se detalla líneas abajo. Esta lista es una guía de los productos que serán evaluados durante la competición.

*Nota: Podría haber ligeras variaciones en la descripción o numeración de estas categorías en la página de inscripción del concurso en el website del Internacional Chocolate Awards y debe ceñirse a estas cuando inscriba sus productos.*

#### BARRAS

##### **BARRAS DE ORIGEN NO SABORIZADO - NEGRO**

1. Barras de origen chocolate negro (60% al 84%)
1. a Barras de chocolate origen negro (85%al 100%)

##### **BARRAS DE ORIGEN - LECHE**

2. Barras de origen chocolate con leche

##### **BARRAS DE ORIGEN - BLANCO**

3. Barras de origen chocolate blanco



## **BARRAS CON SABORES (NATURALES)**

### **Chocolate Negro Saborizado**

- 4a. Barras de chocolate negro con infusiones o polvos naturales
- 4b. Barras de chocolate negro con sabores naturales o inclusiones de frutos secos u otras
- 4c. Barras de chocolate negro con un relleno

### **Chocolate con leche Saborizado**

- 5a. Barras de chocolate con leche con infusiones o polvos naturales
- 5b. Barras de chocolate con leche con sabores naturales o inclusiones de frutos secos u otros.
- 5c. Barras de chocolate con leche con un relleno

### **Chocolate Blanco Saborizado**

- 18 Barras de chocolate blanco con sabores naturales

## **BOMBONES / TRUFAS/PRALINES**

### **SIN SABORIZAR**

- 6. Ganaches o trufas de chocolate negro sin saborizar

### **SABORIZADAS (SABORES NATURALES)**

- 8. Ganaches o trufas de chocolate negro
- 12. Ganaches o trufas de chocolate con leche
- 19 Ganaches o trufas de chocolate blanco
- 20 Ganaches o trufas oscuras, con leche usando una combinación de chocolate oscuro, con leche o blanco para el recubrimiento y rellenos.

### **NUECES (PRALINES y CHOCOTEJAS)**

#### **CHOCOLATE NEGRO CON PASTA DE NUEZ**

- 7a. Bombones de nuez con base de chocolate negro

#### **CHOCOLATE CON LECHE CON PASTA DE NUEZ**

- 13a. Bombones de nuez con base de chocolate con leche

### **NUECES ENTERAS REVESTIDAS, GRAJEAS**

- 9. Nueces enteras revestidas con chocolate oscuro
- 13e. Nueces enteras revestidas con chocolate con leche
- 13g. Nueces enteras revestidas con chocolate blanco

### **CARAMELOS**

#### **CARAMELOS REVESTIDOS DE CHOCOLATE NEGRO**

- 10. Caramelos revestidos de chocolate negro

#### **CARAMELOS REVESTIDOS CON CHOCOLATE CON LECHE**

- 14. Caramelos revestidos de chocolate con leche



## **BEBIDAS DE CHOCOLATE**

- 21a. Bebida de Chocolate elaborado con leche fresca o enlatada
- 21b. Bebida de Chocolate elaborada con agua
- 22. Bebida de Chocolate elaborada con leche en polvo, té.
- 23. Infusiones de Cacao (no en polvo)
- 24. Bebidas alcohólicas elaboradas con cacao o chocolate

**NOTA:** Cada categoría de chocolate puede incluir tipos identificados de la siguiente manera:

- Hecho con chocolate
- Hecho con cacao en polvo
- Hecho con espesante
- Con sabores naturales
- Las muestras que se inscriban como Chocolate en Taza (Barras, polvos, ralladuras) está en la categoría de Bebida y deberá ir acompañada de una receta, para la preparación y evaluación del Jurado. El Comité evaluador proporcionará el agua, leche fresca, en polvo o lata, pero no especias. Si esas son parte de la receta (ajíes secos, agua de rosas, canela, etc.) deben ser enviadas por el participante junto al chocolate.
- Las Chocotejas están consideradas en la categoría 7a y 13a.

## **REGLAS DEL CONCURSO**

### **CHOCOLATE**

Todos los productos que participen en el concurso deben contener chocolate como ingrediente. El chocolate debe cumplir las siguientes normas de "chocolate fino":

1. Solo para Chocolate "verdadero": SOLO ESTA PERMITIDO SABORES NATURALES. Está permitida la vainilla natural. NO está permitida vainillina o saborizantes de vainilla.
2. Lecitina está permitida, ya sea de soya o de otra fuente.
3. El chocolate para la categoría 1 (barras) puede contener como endulzante solo azúcar de caña. Para la categoría 2 (bombones y trufas) se permite otros tipos de azúcar naturales.
4. El chocolate para la categoría 1 (barras) debe contener un mínimo de 60% de sólidos de cacao. Cuando se utiliza en un relleno mezclado con otros ingredientes, se permite el 55%. El chocolate con leche debe contener un mínimo de 30% de sólidos de cacao. El chocolate blanco debe contener un mínimo de 25% de sólidos de cacao. Las barras de chocolate para taza pueden contener un mínimo de 50% de sólidos de cacao.
5. La calidad del chocolate utilizado para la categoría 2 (bombones y trufas) también será evaluado.
6. Se requiere indicar que tipo de chocolate o grano se ha utilizado para cada muestra en ambas categorías. Si el cacao ha sido cultivado u obtenido de forma directa nos gustaría tener este dato. Toda información sobre fuentes, se mantendrá en forma confidencial.



## DEFINICIONES

1. **Orgánico:** solo se puede usar esta definición si se cuenta con la certificación orgánica vigente y se deberá adjuntar el certificado al momento de registrar la muestra para el concurso.
2. **Bombones y Trufas:** cubiertos o no cubiertos con chocolate, deben consistir en una emulsión de chocolate con crema u otros líquidos, incluidos aceites no procesados o agua. Mantequilla está permitida.
3. **Barra de Productor:** barra de chocolate hecha con granos de cacao procesados en la propia fábrica del productor.
4. **Producto Parcialmente Elaborado:** barra elaborada con chocolate hecho a base de licor de cacao obtenido de otra empresa.
5. **Marca Privada:** barra creada por una empresa que obtiene su propio cacao pero que contrata a otra compañía para que elabore su chocolate.
6. **Direct Cacao (Cacao Directo):** chocolate elaborado a base de cacao negociado de forma directa y equitativa con el agricultor o cooperativa y con pocos eslabones en la cadena de producción. Relación directa entre el productor de chocolate y el agricultor reconocido en el mercadeo o empaque de cada barra. Detalles de esta importante relación pueden ser enviados al Gran Jurado de forma privada si se requiere protección de fuentes.
7. **Cubiertas y Rellenos Mixtos:** Ganaches o trufas elaboradas con diferentes tipos de chocolate. Por ejemplo, la cubierta puede ser de chocolate oscuro o con leche y el interior de chocolate blanco saborizado (sabores naturales).

## INGREDIENTES

Todos los productos que participen en el concurso, en todas las categorías, deben contener solo ingredientes naturales:

1. Grasas hidrogenadas o vegetales que no provengan del cacao ni grasas animales NO están permitidas en ningún producto.
2. Están permitidos: aceite no procesados, mantequilla, crema de leche, en la categoría 2 (bombones y trufas).
3. Solo está permitido grasa de manteca de cacao para la categoría 1 /barras de chocolate puro, con inclusiones y chocolate para taza)
4. Solo está permitida vainilla natural, en polvo o varilla, no se permiten vainillina ni vainilla artificial en ninguna de las categorías.
5. Están permitidos solo saborizantes naturales: azúcar de caña, glucosa; fructosa y azúcares naturales alternativas. No están permitidos azúcares alternativos como maltitol, sorbitol, aspartame, etc.
6. No está permitido ningún colorante artificial como parte de la receta en el interior de un producto, solo como decoración externa.
7. En el caso de cacaos de origen mencionados como ingrediente, se podrá pedir información adicional sobre su procedencia antes de la confirmación del premio.



## **SOBRE LAS MUESTRAS**

1. Pueden participar organizaciones, empresas o personas naturales: productores, bomboneras, empresas que trabajan con productos parcialmente elaborados y marcas privadas (ver Definiciones)
2. Las empresas definidas como “marcas privadas” cuyos chocolates son elaborados por otra compañía chocolatera deberán especificar quien hace su chocolate y el nombre de esta entidad será incluida en la lista de premios.
3. Es necesario especificar el chocolate utilizado para cada producto. Esta información es confidencial y solo será usada por los jueces del Gran Jurado en caso de preguntas técnicas.
4. No se permiten barras de chocolate negro hechas con chocolates de otras marcas derretidos y moldeados, con excepción de las barras Parcialmente Elaboradas con licor de cacao (vea definición) y las saborizadas de chocolate negro, con leche y chocolate blanco.
5. No pueden participar importadores, distribuidores o retailers
6. Productos que se inscriban en una categoría equivocada, pueden ser cambiados de categoría a discreción del jurado.
7. Cada postulación de muestra solo puede ser de **UN** producto, por ejemplo, si participan en la categoría barras con inclusiones, todas las muestras deberán ser iguales, con la misma inclusión, otras muestras enviadas en una sola postulación serán separadas del concurso. Igualmente, en bombones y trufas, cada postulación es para un solo tipo de bombón o trufa. Sin embargo, pueden aplicar a varias muestras en una misma categoría.

## **COSTOS DE PARTICIPACIÓN**

1. El precio de participación para esta competición es de US \$ 25.00 dólares y el costo de participación por cada muestra para cada categoría es de US \$ 20.00 dólares.
2. Los pagos se hacen directamente al International Chocolate Awards, para ello deberán acceder al portal para inscribir sus productos. [https://www.internationalchocolateawards.com/competition-info/?comp\\_id=195001](https://www.internationalchocolateawards.com/competition-info/?comp_id=195001). En el portal se les indica cómo hacer los pagos y cuando esto se ejecuta se les enviara los códigos al correo que indican en la ficha.
3. Los pagos por participación no son reembolsables. Esto incluye el caso de que las muestras no se reciban o no se reciban a tiempo o descalificación por no haber cumplido con las reglas.

## **SOBRE EL JURADO Y PROCESO DE EVALUACION**

1. A todas las muestras le será removido el empaque original, a fin de que el jurado las evalúe en forma anónima, sin conocimiento de la identidad del fabricante. El propósito del concurso es emular la experiencia de un consumidor de chocolate.
2. Los productos que no lleguen durante el período de recepción de muestras establecido, no serán juzgados.
3. Los organizadores del concurso serán responsables de mantener las muestras en perfecto estado de conservación (humedad y temperatura) hasta el momento del concurso.
4. Ninguna muestra será devuelta a los participantes.
5. Las muestras serán evaluadas en tres etapas siguiendo el riguroso PROTOCOLO desarrollado por el International Chocolate Awards en consulta con expertos independientes a través del mundo. Encontrarán mayor información y detalles de la competencia en el portal del Cuarto Concurso Nacional de Chocolate Peruano: [www.salondelcacaoychocolate.pe](http://www.salondelcacaoychocolate.pe); y [www.internationalchocolateawards.com](http://www.internationalchocolateawards.com)



## RECEPCION DE PRODUCTOS

- Los participantes deberán remitir sus productos, debidamente embalados hasta el día **13 de julio del 2018 HASTA LAS 17:00 horas.**
- Las muestras deben ser enviadas entre el **15 de junio y el 13 de julio 2018** a la siguiente dirección y con el siguiente rotulado:

### **SALON DEL CACAO Y CHOCOLATE CENTRO DE INNOVACION DEL CACAO**

Av. José Antonio Encinas N°310 - Urb. Parque de Monterrico - La Molina, Lima, Referencia: Campus Camacho de la UPCH

**Atención:** David Lujan Tantarico

## CONSULTAS SOBRE EL CONCURSO

Las consultas respecto al concurso, se realizaran a los siguientes correos electrónicos:

[salondelcacaoychocolate@appcaao.org](mailto:salondelcacaoychocolate@appcaao.org)

[info@internationalchocolateawards.com](mailto:info@internationalchocolateawards.com)

[administracion@appcaao.org](mailto:administracion@appcaao.org)

A los portales: [www.salondelcacaoychocolate.pe](http://www.salondelcacaoychocolate.pe); y de [www.internationalchocolateawards.com](http://www.internationalchocolateawards.com)

***El Comité Organizador***