

1.er Concurso Nacional de Chocolate de Origen Colombiano Información General y Reglas

El **Concurso Nacional de Chocolate de Origen Colombiano “Chocolate de Oro”**, se realizará por primera vez en Colombia dentro del marco del 9° Salón del Cacao y Chocolate de Colombia que se celebrará del 25 al 28 de noviembre en Arauquita, Arauca. Contando con el auspicio del **International Chocolate Awards** con sede en Europa, el concurso está organizado por el Gremio Cacaotero Araucano con el Apoyo de la Gobernación del Departamento Arauca, la Alcaldía Municipal de Arauquita, la Federación Nacional de Cacoteros FEDECACAO, el Fondo Nacional del Cacao y las cooperativas Coomprocar y Coopcacao,

El International Chocolate Awards es la mayor competencia internacional centrada en el chocolate fino, los fabricantes de chocolate artesanal del grano a la barra y los chocolateros artesanales. Sus competencias a través del mundo están organizadas por el Institute of Chocolate and Cacao Tasting. En los diez años transcurridos desde su fundación en 2011, sus jueces han probado y evaluado 10.000 productos y ahora organiza trece competencias regionales, nacionales y mundiales cada año.

Como el único concurso internacional de chocolate fino totalmente independiente del mundo, el objetivo del Internacional Chocolate Awards es apoyar a los fabricantes de chocolate y chocolateros artesanales, las pequeñas empresas y a los artesanos que trabajan con el chocolate fino. Al ayudar a que estos mercados crezcan y se desarrollen, también apoyan a los agricultores que cultivan cacao fino. Con el objetivo de promover la industria emergente del chocolate de origen fino en los países productores de cacao, el International Chocolate Awards ha creado un programa de competencias e iniciativas educativas designadas como **Programa de Apoyo a País Productor de Cacao**. El programa tiene sus raíces en 2015, con la creación del Concurso Nacional de Chocolate Peruano a la que se sumó la Competencia Regional de Chocolate Centroamericano en 2017, organizada en Nicaragua, El Salvador y Guatemala. Estos eventos se enfocan en el cacao de origen fino de países y regiones específicas. Las **Competencias de Apoyo a País Productor de Cacao** siguen las mismas reglas y protocolos que se utilizan para todas las competencias del International Chocolate Awards, que son supervisadas por su panel de expertos del Gran Jurado y por el IICCT

Este 1.er Concurso Nacional de Chocolate de Origen Colombiano utilizará el sistema de evaluación en línea desarrollado por el IICCT y utilizado en todos los concursos del International Chocolate Awards. Las muestras serán evaluadas de forma remota debido a las restricciones impuestas por la pandemia. Al panel de jueces colombianos e internacionales se les enviarán paquetes de evaluación compuesto de las muestras recibidas y procesadas en las oficinas de FEDECACAO en Bogotá.

Este concurso, el primero de su clase en Colombia, está abierto a todas las organizaciones, empresas y chocolateros de Colombia. Se aceptarán los siguientes productos: barras de chocolate de origen (negro, con leche y blanco); barras de chocolate saborizado con sabores naturales (negro, con leche y blanco) mediante infusiones o polvos, con inclusiones y rellenos, pralinés y bombones (trufas) hechos con chocolate de origen colombiano.

La competencia se realizará en tres etapas 1) **Recibo y Codificación** de productos en Bogotá, Colombia, 2) **Evaluación General** de productos por un grupo evaluadores (jueces calificados invitados), nacionales e internacionales y 3) **Evaluación Final** por parte de un Gran Jurado internacional. La Ceremonia de Premiación del concurso tendrá lugar en la clausura del 9° Salón del Cacao y Chocolate de Colombia en Arauquita, Arauca el día 28 de noviembre del 2021 en un formato virtual y presencial.

Información General del Concurso

- La inscripción para participar en el concurso será **En Línea (ONLINE)** ingresando al enlace que se indica y llenando la ficha de inscripción correspondiente:
www.internationalchocolateawards.com/es/enter/
- Una vez que los concursantes hayan escogido las categorías apropiadas para sus productos, recibirán CODIGOS DE INSCRIPCION en la cuenta electrónica que se indica en la Ficha de Inscripción.
- El costo de inscripción para este concurso es de US \$25.00 dólares y el costo de participación por muestra es de US \$20.0 dólares, no reembolsables.
- Solo se admitirán un máximo de 20 muestras por persona o empresa.
- Las muestras de chocolate serán evaluadas por un jurado calificado y los resultados dados a conocer al final de la competencia en el 9º Salón del Cacao y Chocolate de Colombia en Arauquita, Arauca, el 28 de noviembre en una ceremonia virtual y presencial.
- Todas las muestras presentadas a la competencia deberán estar listas para la venta al público y contar con Registro Sanitario.
- Las cantidades por producto requeridas por la competencia son de 300 gramos para la categoría barras y 30 unidades en la categoría de pralinés y bombones.
Las muestras deben ser enviadas entre el 25 y 29 de octubre de 2021 a la siguiente dirección:

Fedecacao

Atención: 1.er Concurso Nacional de Chocolate de Origen Colombiano

Calle 31 #17-27

Barrio Tausaquillo

Bogotá, Colombia

- Cada muestra debe estar identificada con la información que se les indicará al momento de su inscripción.

- Las muestras que lleguen antes o después de esta fecha no serán incluidas en el concurso y no se reembolsará el pago por participación.
- Las muestras serán conservadas en un ambiente con temperatura y humedad controladas hasta el momento del concurso, sin embargo, el participante es responsable de garantizar que sean recibidas en perfecto estado.
- Al momento de firmar y enviar su solicitud de participación en el concurso, se aceptan las reglas de este.

FECHAS IMPORTANTES

1.er Concurso Nacional de Chocolate de Origen Colombiano																											
	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D		
	17/10	18/10	19/10	20/10	21/10	22/10	23/10	24/10	25/10	26/10	27/10	28/10	29/10	10/11	11/11	12/11	13/11	14/11	15/11	16/11	17/11	18/11	19/11	20/11	28/11		
Fecha de apertura del concurso (17/10)	Orange	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Grey	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue		
Cierre de inscripción (27/10)	Grey	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Grey	Light Blue	Light Blue	Orange	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue		
Recibo de muestras en oficinas de Fedecacao Bogota (25/10 al 01/11)	Grey	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Grey	Light Blue	Orange	Orange	Orange	Orange	Orange	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue		
Evaluación general (11/11/ al 18/11)	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Grey	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Orange	Orange	Orange	Orange	Orange	Orange	Orange	Orange	Light Blue	Light Blue	Light Blue		
Evaluación Gran Jurado (10/11 al 20/11)	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Grey	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Orange	Orange	Orange	Orange	Orange	Orange	Orange	Orange	Orange	Orange	Light Blue		
Ceremonia de premiación (28/11)	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Grey	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Light Blue	Orange		

REGLAS DEL CONCURSO

Una vez que accedan a la página del concurso en el Website del **Internacional Chocolate Awards**, los concursantes podrán seleccionar la categoría o categorías que corresponden a sus productos.

La siguiente lista es un sumario de los productos que serán evaluados durante la competición. Puede 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 deben ajustarse a estas cuando inscriba sus productos.

***No se aceptan chocolates con fechas de caducidad de menos de dos meses.**

BARRAS

BARRAS DE ORIGEN NO SABORIZADO - NEGRO

- Barras de origen chocolate negro (60% al 100%)
- Micro-Batch (Micro-Lote) Barras de origen chocolate negro (60% al 100%)

BARRAS DE ORIGEN – LECHE SIN SABORIZANTES

- Barras de origen chocolate con leche

BARRAS DE ORIGEN – BLANCO SIN SABORIZANTES

- Barras de origen chocolate blanco

BARRAS DE CHOCOLATE ALTERNATIVO

- (Otros theobromas como el cupuacu o theobroma bicolor, leches y azucares alternativos)

BARRAS CON SABORES (NATURALES)

Chocolate Negro Saborizado

- Barras de chocolate negro con infusiones o polvos naturales
- Barras de chocolate negro con sabores naturales o inclusiones de frutos secos u otras
- Barras de chocolate negro con un relleno

Chocolate con Leche Saborizado

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

Chocolate Blanco Saborizado

- Barras de chocolate blanco con sabores naturales

GANACHES, PRALINES Y TRUFAS

CHOCOLATE NEGRO GANACHES O TRUFAS

CHOCOLATE NEGRO SABORIZADO GANACHES O TRUFAS

CHOCOLATE CON LECHE SABORIZADO GANACHES O TRUFAS

CHOCOLATE BLANCO SABORIZADO GANACHES O TRUFAS

PRALINES

NUECES (PRALINES)

CHOCOLATE NEGRO CON PASTA DE NUEZ

Bombones de nuez con base de chocolate negro

CHOCOLATE CON LECHE CON PASTA DE NUEZ

. Bombones de nuez con base de chocolate con leche

NUECES ENTERAS REVESTIDAS, GRAGEAS

Nueces enteras revestidas con chocolate oscuro

. Nueces enteras revestidas con chocolate con leche

. Nueces enteras revestidas con chocolate blanco

FRUTAS

Rellenos a Base de Frutas (sin ganache)

Fruta entera recubierta de chocolate negro

Fruta entera recubierta de chocolate con leche

INGREDIENTES

Ingredientes de cacao

Productos de cacao

Cacao en polvo- I. CP

Manteca de Cacao-I. CP

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

REGLAS DEL CONCURSO

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 ESTAN PERMITIDOS 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 de barras puede contener como endulzante solo azúcar de caña.
4. El chocolate para la categoría de 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.
5. 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.
6. ***No se aceptan chocolates con fechas de caducidad de menos de dos meses ni productos como chocolate para taza y bebidas alcohólicas con chocolate.**

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. **Barra de Productor:** barra de chocolate hecha con granos de cacao procesados en la propia fábrica del productor.
3. **Producto Parcialmente Elaborado:** barra elaborada con chocolate hecho a base de licor de cacao obtenido de otra empresa.
4. **Marca Privada:** barra creada por una empresa que obtiene su propio cacao pero que contrata a otra compañía para que elabore su chocolate.

5. **Direct Cacao (Comercio 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.

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. Solo está permitido manteca de cacao para la categoría barras de chocolate puro, con inclusiones. Solo está permitida vainilla natural, en polvo o varilla, no se permiten vainillina ni vainilla artificial en ninguna de las categorías.
3. Están permitidos solo saborizantes naturales: azúcar de caña, glucosa; fructosa y azúcares naturales alternativos. No están permitidos azúcares alternativos como maltitol, sorbitol, aspartame, etc.
4. No está permitido ningún colorante artificial como parte de la receta en el interior de un producto, solo como decoración externa.
5. 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 colombianas o residentes en Colombia. Bomboneras, empresas que trabajan con productos parcialmente elaborados y marcas privadas (ver Definiciones)

2. Las empresas definidas como “marcas privadas” son aquellas cuyos chocolates son elaborados por otra compañía chocolatera y deberán especificar quien hace su chocolate. El nombre de esta entidad será incluido 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 minoristas del rubro chocolate.
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 solo postulación serán eliminadas del concurso.

8

COSTOS

1. El precio de participación para este concurso es de US \$ 25.00 dólares y el costo de participación por cada muestra para cada categoría es de US \$ 20.00 dólares que deberán depositarse en la cuenta que indica el Website del International Chocolate Awards (www.internationalchocolateawards.com)
2. 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 sean descalificadas por no haber cumplido con algunas de las reglas.

SOBRE EL JURADO Y PROCESO DE EVALUACION

1. A todas las muestras les será removido el empaque original, para ser evaluadas de forma anónima, sin conocimiento de la identidad del fabricante e identificadas con su

código correspondiente. 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 dos 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 Website del International Chocolate Awards y en el portal del IX Salón del Cacao y Chocolate de Colombia.

www.internationalchocolateawards.com

RECIBO DE PRODUCTOS

- Los participantes deberán remitir sus productos, debidamente embalados entre el 25 y el 29 de octubre de 2021. Las muestras deben ser enviadas a la siguiente dirección con el rotulado:

1.er Concurso Nacional de Chocolate de Origen Colombiano

Fedecacao

Atención: 1er Concurso Nacional de Chocolate de Origen Colombiano

Calle 31 #17-27

Barrio Tausaquillo

Bogotá, Colombia

CONSULTAS SOBRE EL CONCURSO

Se pueden hacer consultas respecto al concurso, por los siguientes correos electrónicos:

info@internationalchocolateawards.com

Domingo Pérez Manrique (domingoperezmanrique@hotmail.com)