

**EL CONSEJO NACIONAL CACAOTERO INVITA A PARTICIPAR DE LA
CONVOCATORIA NACIONAL**

PARA LA SELECCIÓN DE LAS MUESTRAS DE CACAO QUE PARTICIPARAN EN EL
PROGRAMA COCOA OF EXCELLENCE & LA EDICIÓN 2017 DE LOS INTERNATIONAL
COCOA AWARDS

Directrices para la Participación



Potenciando una nueva generación de Pioneros del cacao

Reconociendo calidad y sabores excepcionales, brindando conocimientos técnicos y al mismo tiempo preservando la diversidad del cacao

www.cocoaofexcellence.org

OBJETIVO:

Seleccionar las 8 muestras de cacao en grano que representarán a Colombia en el programa cocoa of excellence & la edición 2017 de los International Cocoa Awards.

CALENDARIO DE LA CONVOCATORIA:

Fecha	Actividad	Responsable
22 Diciembre de 2016	Apertura de la convocatoria	Secretario Técnico Nacional
13 de Enero de 2017	Cierre de la Convocatoria	Secretario Técnico Nacional
16 de Enero al 03 de Febrero de 2017	Evaluación nacional de muestras enviadas	Jurado – Panel de Cata
8 Febrero de 2017	Publicación de resultados – muestras seleccionadas para representar a Colombia en la edición 2017 de los International Cocoa Awards	Comité Nacional de Organización
10 de Febrero de 2017	Envío de muestras seleccionadas a Paris	Comité Nacional de Organización

CONTACTO:**CARLOS ALBERTO MUÑOZ VANEGAS**

Secretario Técnico del Consejo Nacional Cacaotero

Dirección de Cadenas Agrícolas y Forestales

carlosa.munoz@minagricultura.gov.co

Conmutador (571) 2543300 ext. 5283

Bogotá, Colombia

PARTICIPACIÓN

Los proveedores de las muestras de cacao en grano pueden ser agricultores particulares, grupos de agricultores, cooperativas, fincas o centros de investigación nacional que muestren su interés en participar y produzcan cacao de alta calidad.

LOS PROVEEDORES DE LAS MUESTRAS DE CACAO DEBERÍAN SABER QUE:

- Cada muestra de cacao deberá ir acompañada de un formulario con datos que contengan toda la información disponible sobre el productor, el origen y el modo de preparación de cada muestra. El productor del grano es el responsable de la calidad de información proporcionada sobre cada muestra.
- Se anima a los productores a adjuntar fotos de las mazorcas (tanto abiertas como cerradas) de 5 árboles y, si es factible, fotos de granos frescos cortados y primeros planos de flores. El tamaño de las fotos deberá ser de 4 MB como máximo. (Incluir CD con las fotografías al enviar las muestras de cacao)
- Solamente muestras experimentales podrán ser producidas a través de un método de "micro-fermentación" y no serán aceptadas muestras obtenidas mediante fermentaciones modificadas o "artificiales" con la adición de material saborizante, pulpa o jugos de frutas.
- Se aconseja al productor de cacao a mantener una muestra duplicada, de 6 kg por cada muestra de cacao presentada, en almacenamiento en su lugar de ubicación a la espera de recibir los resultados de las evaluaciones iniciales de la muestra original presentada. Esto se recomienda en caso de daño o pérdida de la muestra inicial y también por si surgiera cualquier pregunta sobre la calidad de sus granos.
- Cubrir el costo del envío de todas las muestras de cacao a la ciudad de Bogotá para el proceso de evaluación.
- Las muestras enviadas podrán participar en la categoría Comercial o experimental.
- Las muestras presentadas deberán tener un peso mínimo de 6 kg. Las muestras con un peso menor al requerido no se aceptarán.
- Las muestras deben enviarse en cajas de cartón rígido, para evitar la pérdida o contaminación de los granos de cacao. Se debe asegurar que las bolsas sean lo suficientemente fuertes y estén bien selladas, para evitar cualquier rotura o pérdida del grano durante el transporte. Se recomienda el uso de bolsas plásticas de cierre a presión.

La fecha máxima de recepción de muestras será el 13 de Enero de 2017

Las muestras deben ser dirigidas a: Carlos Alberto Muñoz Vanegas

Dirección: calle 31 # 17-27 Barrio Teusaquillo – Bogotá D.C

La caja enviada deberá incluir:

- Dos muestras de 6 kg cada una.
- Copia impresa del formulario en el paquete de la muestra
- Un CD con fotografías.

EVALUACIÓN Y SELECCIÓN DE LAS MUESTRAS DE CACAO A NIVEL NACIONAL

El propósito de la evaluación de las muestras es seleccionar las 8 mejores (6 comerciales y 2 experimentales), que representan a Colombia en el International Cocoa Awards. Las muestras recibidas por el Comité Nacional de Organización deben ser reconocidas y verificadas para asegurar que el contenido de humedad, las pruebas de corte, la presencia de granos defectuosos, enmohecimiento, sabores ahumados, etc., de los granos fermentados se encuentren dentro de los límites aceptables. Todas las muestras deben cumplir con las normas de calidad exigidas por la NTC 1252.

La evaluación y selección de las muestras de cacao estará liderada por expertos catadores los cuales serán seleccionados por el Comité Nacional de Organización.

A cada muestra se le asignará un código anónimo de identificación, el que asegura que la misma permanezca en el anonimato durante la evaluación, la prueba a ciegas y los procesos de nominación.

EVALUACIÓN DEL LICOR Y CHOCOLATE

Solo las mejores 35 muestras de cacao mejor calificadas en la evaluación física serán procesadas en licor de cacao y chocolate no templado y evaluadas (cata a ciegas) por el panel de expertos en evaluación sensorial.

Las 8 mejores muestras de alta calidad (6 categoría comercial y 2 categoría experimental) que representan las diferentes regiones productoras de cacao a nivel nacional, serán nominadas para representar a Colombia en los International Cocoa Awards edición 2017.

INFORMACIÓN A PUBLICAR

Para cada muestra de cacao el resultado de las evaluaciones de los expertos son tratados de modo confidencial. La información sobre la evaluación sensorial de las 35 muestras finalistas se remitirán de manera privada a cada participante. Solo se publicarán los datos de las 8 muestras que se envíen a representar a Colombia en París.

TIPOS DE MUESTRAS DE GRANO

Las muestras pueden ser de dos tipos de granos de cacao, muestras comerciales o muestras experimentales:

- I. Muestras comerciales son preparadas por los agricultores/productores de cacao desde plantaciones comerciales ya existentes o grupos de plantaciones de cacao, que representen las variedades tradicionales de cacao o variedades mejoradas/modernas provenientes de diferentes orígenes geográficos/climáticos. Debería ser posible reproducir la misma calidad de cacao a escala comercial (varias toneladas por año) en los años siguientes.
- II. Muestras experimentales provienen de nuevas e interesantes variedades (variedades recientemente seleccionadas o materiales con características especiales de calidad) o mediante nuevos procesos posteriores a la cosecha (por ejemplo, novedoso método de fermentación, etc.)

Estas muestras experimentales potencialmente interesantes pueden no estar disponibles aún para la producción comercial a gran escala, pero pueden llegar a serlo en unos pocos años. Estas muestras pueden ser preparadas por los productores de cacao o por institutos de investigación.

ESTÁNDARES DE CALIDAD DE LAS MUESTRAS DE CACAO

Las muestras de granos de cacao deben ser seleccionados en base a su alta calidad y consistencia. Sin embargo, se recomienda que, si es posible, las muestras sean cosechadas en la temporada principal de cosecha. Todas las muestras deben ser bien procesadas, con el fin de preservar y mejorar el desarrollo potencial de su sabor. Calidad deseable de las muestra de cacao:

- La presencia de granos defectuosos debe estar dentro de los límites aceptables a nivel internacional, vale decir , un máximo de 3% de granos enmohecidos, 3% de granos pizarrosos y 3% de granos con otros defectos (rotos, dañados por insectos, germinado, podridos o vacíos)
- Los granos deben estar debidamente fermentados, produciendo una amargura y astringencia moderada y bajo porcentaje de granos pizarrosos.
- Los granos púrpura y parcialmente púrpura deben ser de un nivel que permita que todas las notas positivas de sabor puedan ser manifiestas a través y sin astringencia no satisfactoria y no balanceada.
- Sólo las muestras experimentales pueden ser producidas a través de un método de "micro-fermentación"
- No se deberán agregar ingredientes adicionales a la fermentación, es decir, material saborizante, pulpa o jugos de frutas.
- Los granos deben ser debidamente secados, con un contenido de humedad de entre 6,5% y 7,5%.
- Los granos deben estar libre de olores anormales.
- Los granos deben estar libres de la presencia de sabores desagradables, es decir, humo, moho, tierra, acidez sucia o excesiva, amargor y astringencia.
- Los granos deben estar razonablemente libre de material extraño y residuos de cacao, es decir, granos rotos, planos, arrugados, granos en racimos o placenta, cáscara de vainas o fragmentos de cáscaras.
- Los granos deben estar libres de cualquier evidencia de adulteración.
- Los granos deben ser de un tamaño suficientemente uniforme.

CRITERIOS APLICADOS PARA LA ACEPTACIÓN O RECHAZO DE LAS MUESTRAS DE CACAO.

Las muestras con evidentes defectos en la preparación serán eliminadas.

- Contenido de humedad mayor del 8,5%
- Infestación por insectos
- Evidencias de niveles descalificativos de moho interior (> 4%)
- Evidencia de defectos críticos, tales como olores desagradables, mínima cantidad de granos con moho, granos con porcentajes de otros defectos (rotos, dañados por insectos, germinado, podridos o vacíos)

INFORMACIÓN REQUERIDA PARA CADA MUESTRA DE GRANO

Se requiere un formulario de datos completo, con toda la información disponible sobre el productor, el origen y el modo de preparación de cada muestra. Una copia del formulario de datos es disponible en el **Anexo 1**

Propósito y uso de los datos Toda la información se utiliza para:

- La clasificación, evaluación y el procesamiento de las muestras correctamente, así como para facilitar la reproducibilidad en la obtención de muestras con los mismos perfiles de calidad.
- Información acerca del tipo genético del grano: se utiliza para determinar las condiciones de tostado, las que serán diferentes dependiendo del tipo de grano de cacao y de esta manera hacer resaltar todo el potencial de sabores.
- Información sobre los materiales de plantación, las prácticas agrícolas y las prácticas post cosecha: se utiliza para desarrollar informes de retroalimentación individuales con las recomendaciones específicas para cada proveedor de muestra.
- Información sobre los logros en la producción hace que sea posible evaluar y comunicar el valor comercial y la reproducibilidad de cada muestra.