

9no Concurso Nacional de Chocolate Peruano
Bases



9no Concurso Nacional de Chocolate Peruano - BASES

PRESENTACION

El Concurso Nacional de Chocolate Peruano, se realizará por novena vez en nuestro país entre el 18 y 21 de julio 2024, y es organizado por el “**Comité Organizador 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), la Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas (DEVIDA), Lutheran World Relief, la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PROMPERU), el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR, el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (MIDAGRI), el Ministerio de Relaciones Exteriores y Gobierno Regional de Ucayali,

Este concurso, cuenta con el auspicio del **International Chocolate Awards con sede en Europa**, 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 diez rondas regionales y semi finales en varios países que culminan en una Gran Final mundial. El objetivo de eventos de esta naturaleza es 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 la ejecución del Concurso, independencia, transparencia y rapidez en las evaluaciones.

Este concurso se ejecutará tomando en cuenta los Protocolos del International Chocolate Awards y su sistema en línea pues es ya parte de su serie mundial); Este es el primer proyecto de cooperación con un país productor de cacao del International Chocolate Awards que pasa de **Competición de Apoyo a País Productor de Cacao** (Cacao Country Support Competition) a ser parte de la serie mundial del International Chocolate Awards representado al Perú. Es importante destacar que, el Perú está reconocido en la lista elaborada por la Organización Internacional del Cacao (ICCO), como país productor de CACAO FINO, lo cual garantiza su aceptación de los diversos actores de la industria.

Desde este año, 2024, todas las muestras ganadoras del 9no concurso nacional del International Chocolate Awards Perú podrán pasar directamente al Concurso Mundial – World Final 2024.

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, ganaches, bonbones/trufas, pralinés, chocotejas y cremas de untar, así como productos derivados del cacao: manteca de cacao y polvo de cacao.

La competencia se desarrollará, de acuerdo con un sistema en línea debidamente validado y será en dos etapas, luego del recibo y codificación de productos, 1) Evaluación General, que consiste en una apreciación de los productos por un grupo heterogéneo de evaluadores (jueces calificados invitados) nacionales e internacionales 3) Evaluación Final por parte de un Gran Jurado altamente especializado.

Este 9no Concurso Nacional de Chocolate Peruano, constituye una de las actividades de la XV Edición del Salón del Cacao y Chocolate de Lima 2024 y la **Ceremonia de Premiación se llevará a cabo el 20 de julio del 2024 En Línea y Presencial**



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 XV Edición del Salón del Cacao y Chocolate 2024, 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/ <https://enter.chocolateawards.com/>
- 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 USD \$50 para inscribirse y el costo de participación por muestra es de USD \$40 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 pralinés y chocotejas.
- Las muestras deben ser enviadas entre el 14 de Mayo al 03 de Junio de 2024 a la siguiente dirección:
Calle Berlín 438 Depto. 704
Miraflores 15074
Lima, Perú
Atención: Giovanna Maggiolo
- 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
Apertura y cierre de inscripción (en línea)	www.internationalchocolateawards.com	07.05.24 al 02.06.24	Expertos y en línea	Número total de productos que participan, según categorías y pagos
Abierto para recibir muestras	Calle Berlín 438 Depto. 704- Miraflores 15074 Lima, Perú Atención: Giovanna Maggiolo WhatsApp: 998-019-752.	14.05.2024 al 03.06.2024	Equipo International Chocolate Awards	Procesamiento de muestras y envíos a jueces nacionales e internacionales
Evaluación General de Productos Seleccionados	En línea	18 al 30 de junio de 2024	Evaluadores en línea	Todos los productos por categorías
Evaluación Final	En línea	1 de julio al 10 de julio de 2024	Gran Jurado 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.

***No se aceptan chocolates con fechas de caducidad de menos de dos meses ni productos como ganaches, cremas de untar, trufas y bombones ni chocolate para taza y bebidas alcohólicas con chocolate.**

BARRAS

BARRAS DE ORIGEN NO SABORIZADO - NEGRO

Barras de origen chocolate negro (60% al 100%)

Micro-Batch 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 MAJAMBO, LECHE 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

Barras de chocolate blanco con sabores naturales

BOMBONES RELLENOS: BOMBONES, PRALINES, TRUFAS

Ganaches, Palets, Ganache Praliné Ganache y Trufas



Ganache oscuro/trufa
Ganaches o trufas de chocolate negro no saborizadas
Ganaches o trufas de chocolate negro saborizadas
Ganache de leche/trufa
Ganaches o trufas de chocolate con leche no sonarizadas
Ganaches o trufas de chocolate con leche saborizadas
Ganache blanco/trufa
Ganaches o trufas de chocolate blanco no saborizadas
Ganaches o trufas de chocolate blanco saborizadas
Combinación ganache/trufa
Ganaches o trufas no saborizadas con combinación de cobertura o relleno
Ganaches o trufas saborizadas con combinación de cobertura o relleno

PRALINES

NUECES (PRALINES y CHOCOTEJAS)

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, GRAJEAS

Nueces enteras revestidas con chocolate oscuro

. Nueces enteras revestidas con chocolate con leche

. Nueces enteras revestidas con chocolate blanco

CARAMELOS

Caramelos envueltos oscuros
Caramelos bañados en chocolate negro
Caramelos bañados en leche
Caramelos bañados en chocolate con leche
Caramelos bañados en blanco
Caramelos bañados en chocolate blanco
Caramelos de chocolate combinados
Combinación de caramelos bañados en chocolate

FRUTAS

Rellenos a Base de Frutas (sin ganache)

Fruta entera recubierta de chocolate negro

Fruta entera recubierta de chocolate con leche

UNTABLES (CREMAS DE UNTAR)



Cremas oscuras

Cremas de chocolate negro

Untables con chocolate negro (sin leche en polvo)

Cremas de leche

Cremas de chocolate con leche

Untables con chocolate con leche

Untables blancos

Cremas de chocolate blanco

Untables con chocolate blanco

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

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 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 en productos como ganaches, bombones/trufas y cremas de untar. No se aceptarán chocolate para taza y en bebidas alcohólicas. El Internacional Chocolate Awards cuenta con un concurso mundial para estas categorías que estará abierto para inscripción este verano a empresas de todos el mundo, incluyendo al Perú.**

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 (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.



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 grasa de 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 alternativas. 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 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 solo postulación serán separadas del concurso.



COSTOS DE PARTICIPACIÓN

1. El precio de participación para esta competición es de US \$ 50.00 dólares y el costo de participación por cada muestra para cada categoría es de US \$ 40.00 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 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 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 portal del Sexto Concurso Nacional de Chocolate Peruano www.salondelcacaoychocolate.pe; y www.internationalchocolateawards.com

RECEPCION DE PRODUCTOS

- Los participantes deberán remitir sus productos, debidamente embalados entre el 14 de mayo al 3 de junio de 2024
- Las muestras deben ser enviadas a la dirección siguiente con el rotulado:

SALON DEL CACAO Y CHOCOLATE

**Calle Berlín 438 Depto. 704
Miraflores 15074
Lima, Perú
Atención: Giovanna Maggiolo**



CONSULTAS SOBRE EL CONCURSO

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

salondelcacaoychocolate@appcaao.org

info@internationalchocolateawards.com

giovanna@giovannamaggiolo.com

administracion@appcaao.org

A los portales: www.salondelcacaoychocolate.pe; y de
www.internationalchocolateawards.com

MUCHO AGRADECEREMOS QUE PARA MAYOR FACILIDAD, SIRVANSE REALIZAR LAS CONSULTAS AL WHATSAPP 998 019 752

El Comité Organizador