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

3° Concorso Internazionale "Teas of the World"
AVPA - Paris 2020

Tè monovarietali

Regolamento del Concorso

Articolo 1 : AVPA Missione Aziendale

L'"Agenzia per la Valorizzazione dei Prodotti Agricoli" (AVPA) organizza dal 2018 un Concorso Internazionale sul Tè il cui obiettivo primario è premiare l'eccellente lavoro dei produttori di tè. Gli sforzi dei produttori sarebbero vani senza la filiera che collega i tè con i consumatori. Il Concorso AVPA – Paris persegue anche un secondo obiettivo: riconoscere il ruolo ed il coinvolgimento di ciascun attore della filiera per rendere possibile e promuovere il lavoro dei produttori.

Realtà diverse dai produttori possono partecipare al concorso AVPA-Paris tè a condizione che i produttori siano chiaramente identificati nel caso di un premio. Queste realtà sono i compratori, gli esportatori, importatori ed i distributori.

Il Concorso premia:

- Il produttore, con un premio (vedi Articolo 5.5) per le eccezionali qualità sensoriali di alcuni tè speciali derivanti dalla loro origine e dalla cura messa nella produzione.
- Il titolare della confezione/imballaggio commerciale, che può sfruttare il premio conferito al produttore pubblicizzandolo sulla confezione delle sue unità di vendita e sui mezzi di comunicazione.

L'originalità e la legittimazione di questo Concorso nasce dal rifiuto di celebrare i prodotti che piacciono alla maggioranza, per valutare innanzitutto la capacità di questi tè di esprimere il carattere tipico della loro natura.
Poichè il concetto di universalità del buon gusto non esiste, sarebbe illusorio e non avrebbe alcun senso selezionare « il miglior tè del mondo », ma siccome esistono delle categorie omogenee di tè, è possibile determinare, nell'ambito di ciascuna categoria, quali tè ne esprimono al meglio le qualità ed il carattere.

Per assicurare il massimo della trasparenza e condizioni di assoluta parità ai partecipanti al concorso, l'AVPA ha redatto questo regolamento in francese e in inglese. Disponibili a chiunque ne faccia richiesta. In caso di disputa, fa fede la versione francese.

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

Articolo 2 : Partecipanti

2.1. Natura dei partecipanti

Il concorso è aperto a tutte le entità in grado di assumersi la responsabilità di un tè (marchio e confezione commerciale) e dispongano di un sistema di commercializzazione adeguato e coerente, e a patto che siano in grado di certificare l'accuratezza delle informazioni richieste sull'origine e le caratteristiche del prodotto, ivi inclusa l'identità del produttore. Tali entità comprendono:

- Produttori. Qualsiasi realtà che si occupi dell'organizzazione manageriale, ivi inclusi I pagamenti ai coltivatori, il trasporto delle foglie, la produzione e la commercializzazione del tè

- Compratori/*buyers* dei paesi produttori o esportatori. Queste aziende, situate nei Paesi di produzione, comprano i tè attraverso le aste o le vendite private, per esportarli nei vari Paesi consumatori o venderli ai distributori sul mercato interno.

- Compratori/*buyers* dei Paesi consumatori o importatori.
  Queste aziende, situate nei Paesi consumatori, acquistano i tè dai *buyers* di cui sopra, o direttamente dai produttori, per rivenderli ai distributori ad uso del mercato interno nazionale o regionale. Un importatore può essere anche un distributore.

- Distributori nei Paesi consumatori. Queste società vendono i tè ai consumatori finali. Un distributore può rifornirsi dai produttori, dagli importatori o avere i propri compratori. Egli si assume la responsabilità commerciale del tè nei confronti del consumatore finale mettendo il proprio nome sull'etichetta e agendo quindi come depositario del contratto di fiducia tra consumatore e produttore.

E' inteso che i compratori/*buyers* ed i distributori devono munirsi di mezzi idonei a garantire l'effettiva tracciabilità, in conformità con i regolamenti sanitari in vigore nei Paesi di vendita.

I partecipanti devono essere in grado di:

- Fornire le informazioni dettagliate richieste sul modulo d'iscrizione, tra cui : nome del produttore, la data ed il luogo della raccolta, l'altitudine del luogo di raccolta e la varietà vegetale/*cultivar*.
- Presentare i tè confezionati in unità da 1 kg massimo per mantenerne la freschezza, insieme all'etichetta commerciale completa.

2.2. Obblighi dei partecipanti

La partecipazione al concorso comporta:

- L'accettazione di questo regolamento e di tutte le decisioni prese dalla Giuria (come stabilito dall'articolo 3)

- L'osservanza dei termini finanziari indicati nel modulo di registrazione, in assenza di ciò la partecipazione non potrà essere presa in considerazione.

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

- Per compratori/*buyers* e distributori, l'impegno a dare comunicazione del riconoscimento ricevuto al produttore del tè premiato.

- La possibilità, qualora riceva un premio, di riprodurre l'immagine della medaglia sulla confezione commerciale del prodotto premiato e di pubblicizzarla sui mezzi di comunicazione, nei termini dell'accordo di licenza che l'AVPA emette annualmente e che dovrà essere firmato dal partecipante.

- L'impegno ad esporre il suo Certificato "Produit Gourmet" e/o la sua medaglia AVPA negli spazi commerciali, permanenti o temporanei, che dovesse occupare nei due anni successivi all'aggiudicazione del premio. A tale scopo, gli è permesso riprodurre tutte le immagini del premio di cui avesse bisogno.

- Alla fine del concorso, ciascun vincitore s'impegna a mandare all'AVPA un minimo di 2000 gr di tè nella confezione di vendita usuale, per partecipare allo sforzo promozionale dell'associazione. Per i piccoli produttori, la cui superficie coltivata sia un ettaro o inferiore, tale minimo è ridotto a 500 gr.

Per prepararsi al Concorso i candidati devono:

- Inviare i campioni (200 gr per tè) dell'annata corrente, o *vintage* se necessario, senza additivi e nel rispetto delle buone pratiche della professione, corredati da tutto quanto richiesto nel modulo d'iscrizione.

La comunicazione del Concorso richiede che ciascun partecipante:

Accetti preventivamente che qualora risultasse vincitore di un premio, il proprio nome venga menzionato dall'AVPA al momento della divulgazione dei risultati del Concorso.

Articolo 3 : Composizione della Giuria

3.1. Natura e ruolo della Giuria

L'AVPA riunisce due giurie, caratterizzate da omogeneità culturale e linguistica ma anche dalla diversità di vedute. La loro opinione è rappresentativa della cultura e del gusto "francesi". Le decisioni di ciascuna giuria sono inappellabili e insindacabili.

La prima giuria è formata da professionisti del tè, del gusto e della gastronomia. Tra i tè presentati in concorso, questa giuria sceglie quelli che presentano qualità sensoriali eccezionali e possono essere definiti « gourmet ». Questi riceveranno per certo un premio.

Il presidente della giuria professionale viene nominato dalla Segreteria dell'AVPA. Costui o costei darà il consenso alla composizione finale della giuria.

Una seconda giuria è formata da esperti di tè nonché esperti di gastronomia, rappresentativi del profilo dei consumatori di tè. L'opinione di questi cultori della materia

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

riequilibra quella dei professionisti. Le preferenze espresse da questa seconda giuria determinano l'assegnazione finale dei premi.

3.2. Comitato tecnico

Il Comitato Tecnico è formato dal responsabile AVPA del concorso "Les Thès du Monde" assistito da due esperti di tè che fanno parte della Giuria professionale. Il Comitato ispeziona i prodotti ricevuti per verificarne la validità e la classificazione per categoria. Non esprime alcuna valutazione sensoriale finchè non si sono completati i lavori di entrambe le giurie.

Articolo 4 : Metodologia del Concorso

4.1. Classificazione dei tè

Vengono ammessi solo tè tracciabili all'origine, non miscelati, non aromatizzati e raccolti a foglia intera.

I tè vengono classificati nel modo più pertinente nel contesto del seguente schema:

1 : Tè verdi :
- 1.1 : Tè verde arrostito
- 1.2 : Tè verde a vapore
  - 1.3 : Tè verde d'ombra a vapore
- 1.4 : Tè verde in polvere
  - 1.5 : Tè verde arrostito
  - 1.6 : Tè verde arrostito con almeno il 50% di steli

2 Tè bianchi :
- 2.1 : Tè bianco di soli boccioli
- 2.2 : Tè bianco da almeno 50% di foglie

3 Tè gialli :
- 3.1 : Tè giallo da tè verde
- 3.2 : Tè giallo da tè bianco
- 3.3 : Tè giallo da tè nero o oolong scuro

4 Tè Oolong :
- 4.1 : Tè oolong a bassa ossidazione (< 20%)
  - 4.1.1 : in perle
  - 4.1.2 : rollato
  - 4.1.3 : tostato
- 4.2 : Tè oolong a media ossidazione (20-60%)
  - 4.2.1 : in perle
  - 4.2.2 : rollato
  - 4.2.3 : tostato
- 4.3 : Tè oolong ad alta ossidazione (60-80%; include tè di roccia)
  - 4.3.1 : in perle
  - 4.3.2 : rollato

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

4.3.3 : tostato

5 : Tè nero
- 5.1 : Darjeeling raccolto di primavera
- 5.2 : Darjeeling raccolto d'estate e d'autunno
- 5.3 : Tè nero in foglie frantumate
- 5.4 : Tè nero a foglia intera
  - 5.4.1 : senza germogli
  - 5.4.2 : 50% di germogli o meno
  - 5.4.3 : solo germogli

6 : Tè scuri
- 6.1 : Crudo (sheng)
  - 6.1.1 a foglia sciolta
  - 6.1.2 Compresso (indicare il tipo di conservazione nel modulo di registrazione)
    - 6.1.2.1 : Meno di 5 anni
    - 6.1.2.2 : 5-15 anni
    - 6.1.2.3 : 15-25 anni
    - 6.1.2.4 : più di 25 anni
- 6.2 : Cotto (shu)
  - 6.2.1 : foglia sciolta
  - 6.2.2 : compresso

4.2. Metodo d'infusione

4.2.1. Principi

La degustazione adotterà un unico metodo d'infusione. Non dobbiamo contrastare tradizioni o abitudini legate alle diverse culture, mestieri o accessori impiegati. Il metodo d'infusione per ciascun gruppo sarà definito da tre regole principali:

- Esprimere il più equilibrato profilo sensoriale in una sola infusione
- Essere realizzabile nelle condizioni specifiche dei panel di degustazione (limiti di tempo, concentrazione dei giudici, accessori disponibili)
- Il metodo comparativo di degustazione per gruppo implica necessariamente dei gruppi d'infusione: un prodotto che richieda un procedimento d'infusione troppo particolare, verrà infuso con, e con le modalità di quelli ad esso più prossimi.

Lo scopo è quello di ottenere un risultato rispettoso del prodotto e riproducibile in contesti di infusione diversi. Non abbiamo la pretesa di sostenere che il metodo d'infusione adottato sia universale o migliore di altri.

Il metodo d'infusione per ciascun gruppo di tè viene definito dal Comitato Tecnico (3.2).

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

L'esplorazione del tè attraverso più infusioni anche con metodi diversi, può essere oggetto di una consultazione indipendente dal Concorso.

4.2.2. Acqua usata per l'infusione

Volvic, o qualsiasi altra acqua a PH neutro con un residuo secco compreso tra i 100 e 150 mg/lt.

4.2.3. Temperatura d'infusione

- 95°C for
  - Tè oolong ad elevata ossidazione (e tè gialli)
  - La maggioranza dei tè neri
  - La maggioranza dei tè scuri
- 90°C for
  - Tè oolong a bassa ossidazione
  - Tè bianchi (e tè gialli)
- 85°C for
  - Tè Darjeeling primaverile
  - Tè scuri crudi sfusi
- 80°C
  - La maggioranza dei tè verdi (e tè gialli)
- 60/70°
  - Tè d'ombra trattati a vapore, compresi tè verdi in polvere (matcha)

4.2.4. Tempo d'infusione e rapporto acqua/foglie

Questi parametri vengono definiti dal Comitato Tecnico per ciascun tè sulla base dei campioni ricevuti e del loro raggruppamento. I partecipanti sono incoraggiati a comunicare i loro desiderata sul procedimento d'infusione che verranno seguiti ogni qualvolta possibile.

4.2.5. Accessori per l'infusione e per servire i tè in concorso

I campioni verranno infusi in base ai principi ISO 3103:1980, in recipienti di porcellana bianca senza alcun filtro: la filtrazione avverrà a livello di versamento dal beccuccio e lascerà le foglie libere senza contatto con altro materiale che potrebbe alterarne il gusto.

La degustazione avviene in un luogo separato da quello della preparazione. Si segue la procedura di *cupping,* ove gli assaggiatori prendono un cucchiaio di liquido dalla tazza d'infusione. Dell'acqua naturale è a loro disposizione per risciaquarsi sia la bocca che il cucchiaio dopo ogni assaggio.

Articolo 5 : Svolgimento del concorso

5.1. Controllo dei campioni

Tutti i campioni devono arrivare almeno una settimana (7 giorni) prima della prima sessione della Giuria.

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

Il Comitato Tecnico (come da Articolo 2) si riunisce quache giorno prima per:

- Verificare che i tè corrispondano alla categoria dichiarata dal partecipante nel modulo d'iscrizione, o se debbano essere classificati diversamente.
- Scartare i tè che presentino evidenti difetti in relazione alla categoria assegnata.

5.2. Definizione dei criteri di valutazione

La Giuria professionale definisce le caratteristiche organolettiche di un tè di qualità ed i difetti che lo squalificano. I membri delle giurie porranno attenzione particolare alla limpidezza, alla sequenza e all'armonia dei profumi, all'originalità come pure agli eventuali difetti.

La griglia per l'assegnazione del punteggio viene messa a punto dal Comitato Tecnico (3.2) e rimane confidenziale.
L'analisi dettagliata per ciascun tè presentato in concorso è disponibile su richiesta e a pagamento: tale opzione va indicata sul modulo d'iscrizione.

5.3. Preparazione materiale del concorso

- Codificazione: a ciascun tè viene assegnato un codice identificativo, noto solo alla segreteria e non alla Giuria.
- Preparazione dei campioni: con la massima discrezione, in una stanza a fianco di quella ove si tiene la degustazione.
    - Degustazione: in un luogo tranquillo e luminoso, privo di odori o di suoni esterni.

5.4. Valutazione finale delle Giurie

Tra i tè in concorso, la Giuria professionale sceglie quelli dal gusto eccezionale e che possono definirsi "gourmet". Questi hanno la certezza di vincere un premio.
La Giuria degli amatori "tempera" il giudizio dei professionisti. Le preferenze espresse da questa giuria portano all'assegnazione finale dei premi.

Ciascun componente della giuria è autonomo e indipendente: egli valuta i tè in concorso con l'ausilio del foglio di valutazione di cui sopra (Articolo 5.2)

Degustazione supplementare: il Presidente della Giuria può chiedere un'ulteriore prova di assaggio, se necessario, con un nuovo campione:

- Per decidere tra due tè molto simili,
- Per una verifica del tè se si percepiscono dei gusti "anomali".

5.5. Deliberazioni e Premi

Per ciascuna categoria, le giurie sono sovrane nelle loro deliberazioni e determinano i premi assegnati ai partecipanti:

- « Gourmet Or » (Gourmet d'Oro)
- « Gourmet Argent » (Gourmet d'Argento)
- « Gourmet Bronze » (Gourmet di Bronzo)
- Distinzione speciale per un tè originale o per un candidato meritorio.

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

La qualifica "Produit Gourmet AVPA 2020" per i tè selezionati comporta anche la consegna di un diploma ufficiale.

I premi sono confermati da un certificato e eventualmente anche da un trofeo.

Il compratore o distributore che garantisca la promozione del produttore premiato riceverà, su richiesta e a pagamento, un certificato attestante lo sforzo fatto per migliorare l'informazione e la trasparenza nei confronti dei consumatori, e gli verrà concesso il diritto di pubblicizzare il premio, conferito al produttore, sia sulla confezione commerciale del prodotto che sui mezzi di comunicazione.

Articolo 6 : Cerimonia di premiazione

Gli organizzatori del Concorso determineranno a tempo debito le date esatte per tutte le fasi del Concorso come pure il luogo ove si terrà la cerimonia di premiazione nel corso della quale verranno proclamati i vincitori. Questa cerimonia potrà essere riproposta su richiesta e a spese dei partecipanti.