



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



Concurso Internacional « Chocolates Elaborados na Origem » AVPA–Paris

Regulamento gerais

A Agência pela Valorização dos Produtos Agrícolas AVPA está organizando um concurso para permitir que os países produtores de cacau melhorem a percepção dos consumidores sobre as qualidades organolépticas excepcionais dos chocolates produzidos localmente quando são tratados pelos fabricantes locais de chocolate com o mesmo cuidado que outros produtores de produtores excepcionais, como produtores de vinho ou azeite.

Os princípios gerais dessa competição podem ser resumidos da seguintes forma:

- Não existe um bom gosto universal e seria ilusório falar do melhor chocolate do mundo. Por outro lado, existem categorias homogêneas de chocolate e é possível, dentro de cada categoria, determinar o chocolate ou chocolates que melhor expressam a tipicidade e as qualidades da categoria em questão.
- A preparação dos chocolates pode mudar consideravelmente sua percepção. Ao dominar a torrefação e a moagem da fava, o chocolateiro torna-se mestre do produtor a ser feito. Entretanto, a escolha dos ingredientes e sua distribuição deve ser tal que permita a melhor avaliação possível de suas qualidades. É por isso que são propostos dois métodos de preparação de chocolate, que se adaptarão aos critérios indicados pelo concorrente.

Para garantir total transparência e igualdade entre os participantes deste concurso, a AVPA elaborou estas regras em francês, espanhol, inglês e português. Elas estarão disponíveis para qualquer pessoa que as solicite

Art 1 : Participantes

Qualquer empresa pode participar do concurso, independentemente de sua natureza legal e de seu objetivo corporativo. Deve no entanto :

- o Poder informar aos organizadores do concurso sobre a origem geográfica do chocolate apresentado,
- o Atestar que foi feito na propriedade onde o cacau foi cultivado, ou na província ou país onde foi colhido,
- o Ser o proprietário da marca ou do nome do chocolate apresentado. Somente a participação de empresas será levada em conta :
- o Atualizado com suas taxas de filiação e participação,
- o Ter preenchido corretamente seu « formulário de participação » (ver abaixo),
- o Ter apresentado as amostras necessárias nas condições exigidas.

Ao simplesmente preencher e assinar seu formulário de inscrição os participantes reconhecem que aceitam as regras, que leram de antemão.

Art 2 : Júri

A AVPA reúne um júri de seis a doze membros.

Os membros do júri são francófonos ; São profissionais do setor (produtores, chocolateiros, distribuidores), chefs, gastrônomos ou consumidores informados. As características principais deste júri são:

- o Sua homogeneidade cultural e linguística,
- o Sua pluralidade ao reunir :
 - Profissionais do chocolate

- Profissionais do paladar,
- Amadores informados.

Assim, uma opinião conséqüente a uma cultura gastronômica e a um bom gosto « francês » que alcança uma forma de universalismo pela alta competência ou cultura gastronômicas de seus membros que podem assim apresentar produções excepcionais.

O presidente do júri é nomeado pela secretaria da AVPA. Ele concorda com a composição final do júri e com os procedimentos operacionais do júri.

Dentro do júri, um « comitê técnico » de pelo menos três membros participa da classificação preliminar que permite a organização do universo dos chocolates em competição.

As decisões do júri são soberanas e nenhuma contestação será aceita.

Art 3 : Os chocolates no concurso

Os chocolates são degustados segundo dois métodos :

AVPA aceitará os chocolates que respeitarão os seguintes critérios :

- elaboração industrial
- elaboração artesanal
- elaboração tradicional de acordo com métodos ancestrais

Cabe ao participante :

- Escolher a apresentação mais adequada à qualidade de seu chocolate,
- Torrar as sementes de cacau e moê-las de forma otimizada em relação ao método de preparação¹.
- Enviar pelo menos quatro unidades de venda de 500 gramas (ou 1lb) de amostras de chocolates apresentados em cada um dos métodos de preparação.
- Preencher o formulário de inscrição que lhe será entregue, indicando em particular :
 - o a(s) variedade(s) vegetal(ais) dos chocolates,
 - o os métodos de cultivo usados,
 - o o tratamento do cacau após a colheita da vagem,
 - o a distribuição exata dos ingredientes: massa de cacau, manteiga de cacau, açúcar e etc,
 - o o volume de chocolate com as mesmas características produzido durante o ano corrente,
 - o no caso do chocolate certificado « orgânico» ou « comércio justo », uma cópia dos certificados relevantes deve acompanhar a amostra.

Art 4 : Classificação

Os produtos são classificados em categorias de degustação homogêneas e, em seguida, em categorias profissionais

Categorias de degustação

As categorias de degustação incluem tipos de produtos e famílias organolépticas.

Classe 1 : Tipos de produtos :

Cinco tipos de produtos foram selecionados para a competição:

Chocolate amargo "bean to bar" em barra

Este chocolate "bean to bar" é tema de uma sessão especial com júri próprio. Deve ser de grãos de árvores pertencentes ao chocolatier (árvore a barra) ou grãos comprados de terceiros (grãos a barra) Deve ter uma porcentagem maior ou igual a 65% de teor de cacau (soma total do peso de cacau e manteiga de cacau ou cacau em pó eventualmente adicionados). Não pode conter adição de adjuvantes, emulsionantes ou aromatizantes, com exceção do açúcar, que é autorizado.

Barra de chocolate preto com um mínimo de 65% de cacau mínimo

Este chocolate deve ter uma percentagem maior ou igual a 65% de teor de cacau (soma total do peso cacau e manteiga de cacau ou cacau em pó possivelmente adicionado). Não pode conter adjuvantes, emulsificantes ou aromatizantes adicionados. No total, só pode conter cacau ou derivado de cacau (manteiga de cacau, cacau em pó, mucilagem, lascas de feijão de cacau) sem qualquer outro tipo de ingrediente, exceto açúcar que é autorizado a ele.

Chocolates fantasia

Esses chocolates podem ser pretos, brancos ou leite, suas formas podem variar (quadrados, rodadas, retângulos, outros), mas devem ser sólidos (não preenchidos). Eles podem ter adicionado ingredientes como leite em pó, sabores, frutas, especiarias, etc.

Doces de chocolate ou barras de chocolate "enchidas"

Esses chocolates têm um centro mais ou menos cremoso, revestido em uma camada de chocolate escuro, branco ou leite. Eles podem ter adicionado ingredientes como leite em pó, sabores, frutas, especiarias, etc.

Produtos de Cacau

Esses produtos são feitos de grãos de cacau e prontos para consumo no estado. Eles podem ser grelhados, caramelizados, etc. Eles podem ter adicionado ingredientes como leite em pó, cacau, sabores, frutas, especiarias, etc.

Esses tipos de produtos poderiam ser subdivididos em subcategorias se isso se mostrasse necessário para uma melhor avaliação pelo Júri.

Classe 2 : Famílias organolépticas

As famílias organolépticas são definidas pelo Comitê Técnico que atribui cada produto à família que melhor corresponde a ele, a fim de organizar todos os produtos em um universo coerente que permita uma classificação qualitativa dentro de cada uma das famílias organolépticas definidas como as mais homogêneas possíveis.

O Comitê Técnico será livre para constituir o maior número de famílias que julgar necessário para definir o universo organoléptico das amostras recebidas. Famílias organolépticas podem variar de um tipo de produto para outro.

Classe 3: Tipos de produção.

Por tipo de produção, significamos o modelo socioeconômico que rege a preparação da amostra enviada. Três grupos são selecionados:

Chocolate de plantação – chocolate, feito na propriedade a partir do cacau da fazenda onde foi colhido para o qual a colheitadeira pode adicionar cacau de propriedades vizinhas.

Chocolate regional – chocolate apresentado por um processador, muitas vezes local ou regional, para o qual os produtos acabados submetidos à assistência são feitos de cacau de uma determinada província no caso de um nome geográfico ou, no mínimo, do cacau colhido no país do processador.

Chocolate nacional – chocolate apresentado por um fabricante nacional ou internacional realizando o processamento no país de onde vem o cacau.

Organização coletiva – chocolate apresentado por uma organização coletiva regional, nacional ou internacional que realiza o processamento no país de origem do cacau

Assim, os produtos podem ser divididos entre 3 tipos de produtos e famílias organolépticas N. Cada uma das categorias assim definidas pode então ser segmentada em 3 tipos de produção se o número de produtos permitir e se a diferenciação das pontuações obtidas confirmar a consistência de tal classificação.

Art 5 : Organização da degustação

A secretaria da AVPA apresentará ao Presidente do júri todos os produtos concorrentes reembalados para que sua origem não seja reconhecível. Cada produto terá um número. Os produtos para os quais o candidato solicitou comentários serão identificados por meio de um sinal distinto.

Para cada categoria de degustação, o Comitê Técnico definirá as qualidades buscadas e os defeitos de desqualificação na forma de uma grade de degustação na forma de uma lista de elementos descritivos. Um elemento descritivo, em um certo nível de intensidade, pode ser considerado uma qualidade em algumas categorias e um defeito em outras. Em um nível diferente de intensidade, uma qualidade pode se tornar um defeito....

Cada elemento será pontuado de 0 a 10 de acordo com seu interesse (10 o melhor, 0 o pior) na categoria e ponderado de acordo com sua importância em relação à pontuação final que será a adição das pontuações ponderadas de cada elemento.

A degustação será realizada em um espaço isolado e tranquilo, sem perfumes ou arcos parasitas. Os jurados serão equipados com um tablet eletrônico e os acessórios de degustação apropriados serão fornecidos (água, enxaguante bucal, toalha...).

O Presidente do Júri auxiliado por um dos membros da Comissão Técnica seguirá para uma organização sequencial da degustação para que os jurados possam apreciar plenamente as qualidades específicas de cada chocolate.

Art 6 : Papel do Comitê Técnico

Após a definição da grade de análise já mencionada, a Comissão Técnica seguirá para a degustação dos produtos em concorrência.

Ao final desta degustação, a secretaria da AVPA e o Presidente do júri analisarão a consistência dos resultados (verificação dos produtos de isca, homogeneidade das notas dos jurados) e, se necessário (caso de um jurado pontuando excessivamente, por exemplo, ou retirada de um jurado durante a degustação) poderão corrigir os resultados que serão estabelecidos como a média da pontuação total e o desvio padrão de cada um dos produtos.

Categoria por categoria, definirão a pontuação mínima que permite que o produto seja considerado um produto Gourmet e seja apresentado para uma segunda degustação ao Júri.

Eles podem ser capazes de aceitar produtos cuja pontuação seria inferior à pontuação mínima, mas cujo desvio padrão seria significativamente maior do que os desvios padrão observados.

Art 7: Avaliação do Júri

Os produtos que passaram pelo filtro da Comissão Técnica são apresentados para degustação pelo segundo Júri que prossegue da mesma forma que a Comissão Técnica.

O Presidente do júri pode interromper a degustação para um compartilhamento de análises que permitam, pelo menos para as primeiras degustações, garantir a compreensão adequada dos elementos descritivos e sua notação. Ele o fará sistematicamente para produtos para os quais a AVPA se comprometeu a dar feedback ao seu produtor.

Ao final desta degustação podem ser reveladas ao júri as características de cada um dos produtos conforme definido em seu registro.

A secretaria da AVPA e o Presidente do Júri analisarão os resultados como já haviam feito anteriormente para os da Comissão Técnica.

Art 8 : Distingções

O Presidente do Júri e a Secretaria da AVPA têm em mãos os resultados do Comitê Técnico e dos do segundo Júri. Caberá a eles ponderar os resultados dados por ambos os corpos de provadores, a fim de chegar a uma pontuação final e um desvio padrão para cada produto. Em uma nota equivalente, o produto com maior desvio padrão será preferido.

Para cada uma das categorias, o Presidente do Júri e a Secretaria da AVPA, com base nas avaliações acima calculadas, determinam as distinções concedidas aos concorrentes. Se o nível e o número de produtos em concorrência permitirem, eles podem premiar os melhores produtos em cada uma dessas categorias uma das seguintes medalhas: "Gourmet Or" (Gourmet Ouro), "Gourmet Argent" (Gourmet Prata) ou "Gourmet Bronze", dependendo do seu ranking, todos os outros produtos submetidos ao segundo Júri já obtiveram a distinção "Médaille Gourmet" (Medalha Gourmet AVPA).

Eles terão o dever de não conceder medalhas a produtos cujas embalagens comerciais não permitem boa proteção. Neste caso, eles informarão ao candidato o motivo específico que o impede de lhe conceder uma medalha, apesar da qualidade de seu produto.

Eles podem ser capazes de analisar especificamente os resultados dos produtos anunciados como comércio justo ou orgânico, para esses produtos como para outros, eles terão a oportunidade de criar distinções especiais ou preços especiais.

Art : 9 Cerimônia de premiação

Os organizadores do concurso determinarão oportunamente as datas exatas das diferentes etapas do concurso, que terminará com uma cerimônia de premiação onde os chocolates vencedores serão anunciados.

O organizador evita mencionar produtores e produtos que não terão medalha.

Esta cerimônia pode ser duplicada, em especial em outros países de consumo ou em países ou regiões de produção, a pedido e despesa de um dos participantes.

Article 10 : Obrigações dos participantes

O produtor se compromete a expor seu diploma "Produto Gourmet" ou o de sua medalha AVPA nos espaços comerciais, fixos ou temporários (exposição por exemplo) que ele vai animar durante os dois anos seguintes à obtenção desses prêmios.

Para isso, o produtor poderá publicar quantas reproduções for necessário.

Para participar do esforço promocional da associação ao final da competição, os vencedores comprometem-se a enviar à AVPA uma quantidade de unidades de vendas, para cada chocolate ganhador de medalhas, de acordo com a seguinte descrição:

Chocolate de plantação: 20 produtos –Chocolate regional: 40 produtos -Chocolate nacional: 60 produtos
Organização coletiva : 20 produtos por membro participante do concurso

O produtor que recebeu uma medalha poderá representá-la em suas embalagens comerciais sob as condições do contrato de licença emitido anualmente pela AVPA e que será assinado pelo produtor.

A AVPA pode mencionar livremente os nomes dos produtores vencedores e reproduzir suas embalagens para obter boas informações do público em causa desta competição.