



AVPA - [www.avpa.fr](http://www.avpa.fr)  
Association sans but lucratif  
Espace Altura  
46 rue Saint-Antoine  
75004 Paris



## **6° Concorso Internazionale "Tè dal mondo" AVPA - Paris 2023**

### **Infusi, miscele e tè aromatizzati 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. Dal 2019 si è aggiunta la sezione Infusi, miscele e tè aromatizzati. 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 sugli infusi, miscele e tè aromatizzati 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 alcune infusioni, miscele e tè aromatizzati, 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 unità in vendita e sui mezzi di comunicazione.

L'originalità e la legittimazione di questo Concorso nascono dal rifiuto di celebrare i prodotti che piacciono alla maggioranza, per valutare innanzitutto la capacità di questi infusi, miscele e tè aromatizzati di esprimere il carattere tipico della loro natura.

Poiché il concetto di universalità del buon gusto è un'illusione, non avrebbe alcun senso selezionare « il miglior infuso di erbe, miscela o tè aromatizzato del mondo », ma siccome esistono delle categorie omogenee di infusi, miscele e tè aromatizzati, è possibile determinare, nell'ambito di ciascuna categoria, quali infusi di erbe, miscele e tè aromatizzati ne esprimono al meglio le qualità ed il carattere.



AVPA - [www.avpa.fr](http://www.avpa.fr)  
Association sans but lucratif  
Espace Altura  
46 rue Saint-Antoine  
75004 Paris



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.

## **Articolo 2 : Partecipanti**

### ***2.1. Partecipanti***

Il concorso è aperto a tutte le entità in grado di assumersi la responsabilità di un infuso di erbe, di una miscela o tè aromatizzato (marchio e confezione commerciale) 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 il pagamento ai coltivatori, il trasporto delle foglie, la produzione e la commercializzazione degli infusi di erbe, miscele o tè aromatizzati.
- Compratori/buyers dei paesi produttori o esportatori. Queste aziende, situate nei Paesi di produzione, comprano gli infusi, le miscele e i tè aromatizzati 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 gli infusi, le miscele, i tè aromatizzati dai *buyers* di cui sopra, o direttamente dai produttori, per rivenderli ai distributori ad uso del mercato nazionale o regionale. Un importatore può essere anche un distributore.
- Distributori nei Paesi consumatori. Queste società vendono gli infusi, le miscele e i tè aromatizzati ai consumatori finali. Un distributore può rifornirsi dai produttori, dagli importatori o avere i propri compratori. Egli si assume la responsabilità commerciale degli infusi, miscele o tè aromatizzati 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, la varietà vegetale/cultivar.
- Presentare gli infusi, miscele e tè aromatizzati confezionati in unità da 1 kg massimo per mantenerne la freschezza, insieme all'etichetta commerciale completa.



AVPA - [www.avpa.fr](http://www.avpa.fr)  
Association sans but lucratif  
Espace Altura  
46 rue Saint-Antoine  
75004 Paris



## **2.2 Livelli di produzione dei partecipanti**

I partecipanti al concorso pagano una quota associativa corrispondente al loro livello di produzione.

Per livello di produzione, si intende il modello socio-economico da cui è stato estratto il campione di tè inviato al concorso. Si identificano 4 gruppi:

**2.2.1 Tè locali** – infusi di erbe, miscele e tè aromatizzati preparati da un piccolo produttore o distributore, proveniente da proprie piantagioni.

**2.2.2 Tè regionali** – infusi di erbe, miscele e tè aromatizzati preparati da un produttore o distributore che acquista a livello regionale i tè iscritti al concorso. Particolarmente adatta l'Indicazione Geografica.

**2.2.3 Tè nazionali** – infusi di erbe, miscele e tè aromatizzati preparati da un produttore o distributore che acquista a livello nazionale i tè iscritti al concorso

**2.2.4 Tè da organismi collettivi** – infusi di erbe, miscele e tè aromatizzati preparati da un'organismo collettivo o da una cooperativa nazionale che acquista a livello nazionale i tè iscritti al concorso

## **2.3 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 on-line, in assenza di ciò la partecipazione non potrà essere presa in considerazione.
- Per compratori/*buyers* e distributori, l'impegno a dare comunicazione del riconoscimento ricevuto al produttore dell'infuso di erbe, miscela o tè aromatizzato premiato.
- La possibilità, qualora riceva un premio, di riprodurre l'immagine della medaglia vinta 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 medaglia AVPA vinta 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 infuso di erbe, miscela o tè aromatizzato nella confezione di vendita usuale, per partecipare allo sforzo promozionale dell'associazione. Per i piccoli produttori, la cui superficie coltivata sia di un



AVPA - [www.avpa.fr](http://www.avpa.fr)  
Association sans but lucratif  
Espace Altura  
46 rue Saint-Antoine  
75004 Paris



ettaro o inferiore, tale minimo è ridotto a 500 gr.

Per prepararsi al Concorso i candidati devono:

- Inviare i campioni (200 gr per infuso di erbe, miscela o tè aromatizzato) 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 on-line.

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 pubblicazione 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 come pure 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 tecnica è formata da professionisti del gusto e della gastronomia in fatto di infusi di erbe, miscele e tè aromatizzati. Tra gli infusi, miscele e tè aromatizzati presentati in concorso, questa giuria sceglie quelli che presentano qualità sensoriali eccezionali e possono essere definiti « *gourmet* ». Questi infusi di erbe, miscele e tè aromatizzati riceveranno un premio.

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

Una seconda giuria gastronomica riunisce appassionati di gastronomia esperti di infusi di erbe, miscele, tè aromatizzati rappresentativi del profilo dei consumatori di questi prodotti. L'opinione di questi cultori della materia 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" è affiancato da due esperti in infusi di erbe, miscele, tè aromatizzati facenti parte della Giuria professionale.

Il Comitato ispeziona i prodotti ricevuti per verificarne la validità e la classificazione per categoria.

Non esprime alcuna valutazione finché non si sono completati i lavori di entrambe le giurie.



## **Articolo 4 : Metodologia del Concorso**

### ***4.1. Classificazione degli infusi di erbe, miscele e tè aromatizzati***

Vengono ammessi al Concorso solo infusi di erbe tracciabili all'origine, miscele o monorigine, e i tè aromatizzati ma non con prodotti chimici.

Gli infusi, miscele e tè aromatizzati vengono classificati nel modo più pertinente nel contesto del seguente schema:

#### 1 : Infusi di erbe :

- 1.1 : camomilla
- 1.2 : cascara
- 1.3 : citronella
- 1.4 : fiori d'arancio
- 1.5 : lavanda
- 1.6 : menta
- 1.7 : liquirizia
- 1.8 : rooibos
- 1.9 : tiglio
- 1.10 : verbena
- 1.11 : altro

#### 2 : Miscela:

- 2.1 : agrumi
- 2.2 : tiglio menta
- 2.3 : tiglio verbena
- 2.4 : altro

#### 3 : Tè aromatizzati:

- 3.1 : Earl Grey
- 3.2 : Tè al limone
- 3.3 : Tè allo zenzero
- 3.4 : Tè al gelsomino
- 3.5 : Tè alla menta
- 3.6 : altro

Questa classificazione garantisce che gli infusi, le miscele ed i tè aromatizzati vengano degustati in gruppi di gusto omogeneo. Le medaglie vengono assegnate a gruppi che abbiano almeno 6 tè.

Se un gruppo è troppo piccolo per l'assegnazione di una medaglia, confluirà in un gruppo simile nell'ambito del quale verranno assegnate le medaglie.



## **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 profilo sensoriale più equilibrato 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 infusi, miscele e tè aromatizzati viene definito dal Comitato Tecnico (3.2).

L'esplorazione degli infusi, miscele e tè aromatizzati attraverso più infusioni anche con metodi diversi, può essere oggetto di una consultazione indipendente dal Concorso.

### **4.2.2 Acqua usata per l'infusione**

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

### **4.2.3. Temperatura d'infusione**

- 95°C per
  - Infusi di erbe
  - Miscela
- 90°C per
  - Tè aromatizzati
- 85°C per
  - Altre piante
- 80°C
  - Altre piante

### **4.2.4. Tempo d'infusione e rapporto acqua/foglie**

Questi parametri vengono definiti dal Comitato Tecnico per ciascun infuso, miscela o tè aromatizzato sulla base dei campioni ricevuti e del loro raggruppamento. I partecipanti sono incoraggiati a comunicare i loro desiderata sul procedimento d'infusione da adottare che verrà seguito ogni qualvolta possibile. NB Anche le temperature possono essere modificate dalla Giuria.



#### **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 o di vetro 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 cucchiaino di liquido dalla tazza d'infusione o più semplicemente, usando singole tazzine per ciascun infuso, miscela o tè aromatizzato. Dell'acqua naturale è a loro disposizione per risciacquarsi la bocca ed il cucchiaino 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.

Il Comitato Tecnico (come da articolo 2) si riunisce qualche giorno prima per:

- Verificare che gli infusi, miscele e tè aromatizzati corrispondano alla categoria dichiarata dal partecipante nel modulo d'iscrizione, o se debbano essere classificati diversamente.
- Scartare gli infusi, miscele e tè aromatizzati 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 infuso, di una miscela o di un tè aromatizzato di qualità ed i difetti che lo/la 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 infuso, miscela o tè aromatizzato presentato in concorso è disponibile su richiesta e a pagamento: tale opzione va indicata sul modulo d'iscrizione on-line.

#### **5.3. Preparazione materiale del concorso**

- Codificazione: a ciascun infuso di erbe, miscela o tè aromatizzato 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.



AVPA - [www.avpa.fr](http://www.avpa.fr)  
Association sans but lucratif  
Espace Altura  
46 rue Saint-Antoine  
75004 Paris



#### **5.4. Valutazione finale delle Giurie**

La Giuria professionale tecnica sceglie tra gli infusi, le miscele e i tè aromatizzati in concorso, quelli dal gusto eccezionale e che possono definirsi "Prodotto Gourmet". Questi hanno la certezza di vincere un premio.

La seconda Giuria gastronomica "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 gli infusi, le miscele ed i tè aromatizzati 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 infusi, miscele o tè aromatizzati molto simili,
- Per una verifica del prodotto 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)
- " Produit Gourmet AVPA"

La qualifica "Produit Gourmet AVPA 2023" è una distinzione speciale per gli infusi, miscele o tè aromatizzati selezionati che si adatta sia a un tè originale che a una candidatura meritevole.

Comporta la consegna di un diploma ufficiale.

I premi sono confermati da un diploma ed eventualmente anche da un trofeo.

Il compratore o distributore che garantisca la promozione del produttore premiato riceverà 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 e premiati i vincitori. Questa cerimonia potrà essere replicata su richiesta e a spese del partecipante.

AVPA - [www.avpa.fr](http://www.avpa.fr)  
Association sans but lucratif

Espace Altura  
46 rue Saint-Antoine  
75004 Paris

