

Premios Cacao de Excelencia Edición 2023

Guía de participación

Revisada in Octubre 2022



Reconociendo, conservando y valorando
la calidad y la diversidad de los sabores del cacao
en toda la cadena de valor

Empoderando a una nueva generación de
productores de excelencia

www.cacaoofexcellence.org

Contenido

1	Sobre Cacao de Excelencia	3
1.1	Lo que nos importa	3
1.2	Teoría del cambio	4
1.3	Resumen del proceso	4
1.4	Nuestros logros desde 2009	5
1.5	Como funciona Cacao de Excelencia	6
1.6	Calendario de actividades	7
2	Coordinación de Cacao de Excelencia	8
2.1	Supervisar la implementación a nivel internacional	8
2.2	Recepción y evaluación física de las muestras de cacao en grano	8
2.3	Evaluación de los granos de cacao en licor y chocolate	8
2.4	Informes detallados sobre cada muestra de cacao	8
3	Comités Nacionales de Organización	9
3.1	Coordinación nacional	9
3.2	Recepción de muestras	9
3.3	Selección de muestras	10
3.4	Registro y envío de muestras	10
3.5	Duplicado de seguridad y almacenamiento de muestras	10
3.6	Seguimiento de los productores y de las celebraciones nacionales	10
4	Productores de cacao participantes	11
4.1	Condiciones de presentación de las muestras	11
4.2	Información asociada	11
4.3	Retroalimentación sobre las muestras	11
5	Tipos de muestras de cacao en grano y requisitos	12
5.1	Comercial y experimental	12
5.2	Muestras por origen	12
5.3	Requisitos de la muestra	12
6	Datos y fotos de cada muestra de cacao en grano	13
6.1	Datos completos sobre las muestras	13
6.2	Autorización y uso de los datos de las muestras de granos	13
7	Requisitos mínimos de calidad física	14
7.1	Características de las muestras de cacao en grano	14
7.2	Preparación y almacenamiento	15
8	Registro, documentos y envío de muestras	15
8.1	Pago de la cuota de inscripción por cada muestra	15
8.2	Preparación de las muestras de cacao en grano para su envío	16
8.3	Instrucciones de envío	16
9	Evaluación, selección y retroalimentación	17
9.1	Evaluación de las cualidades físicas	17
9.2	Evaluación de las muestras de cacao en grano como licor	17
9.3	Evaluación de las mejores 50 muestras transformadas en chocolate	17
9.4	Selección de los Premios Cacao de Excelencia de Oro, Plata y Bronce 2023	18
9.5	Información a los productores de muestras de cacao y a los Comités Nacionales de Organización	18
	Anexo A. Cuotas de muestras de cacao en grano por origen	19
	Anexo B. Ejemplo de formulario de datos en Excel para cada muestra	22
	Anexo C. Datos incluidos en el informe de evaluación	25
	Anexo D. Lista de verificación que debe incluirse con las muestras	27

Cita: Premios Cacao de Excelencia, Edición 2023: Guía de Participación

© Bioversity International 2022



El contenido de este sitio tiene una licencia de Creative Commons Atribución-No Comercial 4.0 Internacional. Para ver una copia de la licencia visite: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>.

Esta guía proporciona los detalles sobre el funcionamiento de Cacao de Excelencia y cómo pueden participar los productores de cacao de los distintos orígenes. Para más información, visite: www.cacaoofexcellence.org

1 Sobre Cacao de Excelencia

1.1 Lo que nos importa

Cacao de Excelencia **reconoce, conserva, valora y promueve la calidad del cacao y su diversidad de sabores** a lo largo de la cadena de valor para mejorar los medios de vida de los pequeños agricultores e impulsar la sostenibilidad de la cadena de suministro del cacao para favorecer comunidades prósperas, resilientes y saludables, desde los orígenes hasta los consumidores. Proporciona un reconocimiento mundial a los productores de cacao de calidad superior y celebra la diversidad de sabores de los diferentes orígenes de producción. Creado en 2009, Cacao de Excelencia está dirigido por la Alianza de Bioersity International y el Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT) y organizado en colaboración con varios socios del sector público y privado. Para más información sobre nuestras alianzas, visite <https://www.cacaoofexcellence.org/about-us/organisers-partners-sponsors>

Cacao de Excelencia es el punto de **entrada para que los productores de cacao participen en los Premios Cacao de Excelencia**, el concurso mundial más prestigioso que reconoce el trabajo de los productores de cacao y celebra la calidad y la diversidad de sabores de los cacaos producidos en todo el mundo. Celebrados cada dos años, los Premios Cacao de Excelencia, reúnen a los principales expertos en evaluación sensorial y a la industria del chocolate para premiar a los productores de excelencia.

Nuestra **VISIÓN** - La excelencia en el sector del cacao catalizando múltiples beneficios para sistemas agrícolas resilientes y prósperos a nivel de paisaje y globalmente.

Nuestros **OBJETIVOS** son:

1. Aumentar la conciencia y promover la educación en toda la cadena de valor del cacao sobre las oportunidades de producir cacao de calidad superior y preservar los sabores resultantes de la diversidad genética, el terroir y el saber hacer de los productores de cacao.
2. Facilitar la comunicación y los vínculos entre los productores de cacao y los operadores de la cadena de suministro para promover oportunidades de mercado.
3. Aumentar la capacidad de los orígenes donde se produce cacao para reconocer, valorar y preservar la calidad y la diversidad del cacao.
4. Mejorar los medios de vida de los agricultores mediante el aumento del valor de mercado del cacao de calidad.

Beneficios para los productores de cacao a través de su participación:

- Detallada retroalimentación de expertos sobre la calidad física y sensorial las muestras de cacao presentadas.
- Invitación a una plataforma única para conocer posibles compradores y promover el cacao de calidad superior.
- Aumento de la visibilidad mediante la promoción y exposición de las mejores muestras en diferentes eventos con potenciales compradores.
- Oportunidades de comercialización a través de la plataforma Cacao de Excelencia.
- Reconocimiento internacional, regional y nacional de los productores de cacao que producen granos de calidad excepcional y sabores diversos.
- Refuerzo de la capacidad de evaluar, identificar y reconocer cacaos excelentes.



- Incentivo para el desarrollo de competencias de evaluación de la calidad y el sabor del cacao a nivel nacional.
- Mayor conocimiento de la diversidad y la calidad del cacao resultante de la genética, los territorios y los conocimientos técnicos de los productores de cacao para informar a los programas de conservación.

1.2 Teoría del cambio

La excelencia en el sector del cacao cataliza múltiples beneficios para sistemas agrícolas resistentes y prósperos a nivel de paisaje y a escala global

Reconocer, preservar, valorar y promover la calidad y la diversidad de sabores del cacao en toda la cadena de valor para mejorar los medios de vida de los pequeños agricultores e impulsar la sostenibilidad de la cadena de suministro del cacao para lograr comunidades prósperas, resilientes y saludables, desde el origen hasta los consumidores.



1. Alianzas

Una **Comunidad para la Excelencia** que impulsa la transformación del sistema alimentario y de la tierra en el sector del cacao, a través de iniciativas de colaboración con impacto múltiple.



2. Innovación

Desarrollo y adopción de **innovaciones basadas en datos**, preservando y promoviendo la diversidad y la calidad en los orígenes, lo que conduce a la excelencia en el sector del cacao.



3. Diversidad genética

Salvaguardar la diversidad genética del cacao para garantizar la salud, la resiliencia, la calidad y la diversidad de los materiales de plantación a largo plazo.



4. Capacitación

Personas y organizaciones de toda la cadena de valor del cacao **desarrollan su capacidad para adoptar innovaciones** que generen valor y resiliencia en todo el sector.



5. Premios

Destacar los Orígenes del cacao en todo el mundo, promoviendo y celebrando la calidad y la diversidad a través de una cultura de excelencia en el sector del cacao.

1.3 Resumen del proceso

Fecha límite para la presentación de muestras de cacao en grano: 31 de enero de 2023

Cuota de inscripción: 100 USD por muestra

La cuota de inscripción incluye:

- Proceso de evaluación del Cacao de Excelencia y admisión en la edición de 2023.
- Un informe detallado de retroalimentación que incluye los resultados del análisis de la evaluación física, la evaluación sensorial de la muestra transformada en licor de cacao y, para los que se seleccionen entre las mejores 50 muestras (Best 50), la evaluación sensorial de la muestra transformada en chocolate - valor de mercado de 500 USD.
- Promoción en los materiales de promoción de Cacao de Excelencia entre compradores de cacao, comerciantes y chocolateros.



El contenido de este sitio tiene una licencia de Creative Commons Atribución-No Comercial 4.0 Internacional. Para ver una copia de la licencia visite: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>.

A todas las muestras de granos de cacao presentadas, Cacao de Excelencia les asigna un código aleatorio, lo que garantiza que todo el proceso se lleve a cabo a ciegas y que no se comunique ninguna información sobre los orígenes o las regiones de proveniencia a los participantes en la evaluación, ni a nadie más, antes de la celebración de los premios. Las muestras pasan por un riguroso proceso de evaluación y selección por parte de expertos. Todos los protocolos de procesamiento y evaluación de las muestras de granos forman parte de los Estándares Internacionales para la Evaluación de la Calidad y el Sabor del Cacao (ISCQF),¹ iniciativa coordinada por Cacao de Excelencia.

Tras una evaluación de la calidad física de los granos enteros y cortados, incluido su aroma, todas las muestras aceptadas se tuestan siguiendo protocolos precisos para expresar lo mejor posible el potencial de sabor de cada muestra de granos de cacao antes de su transformación en licor. La evaluación sensorial del licor la realiza un panel de expertos internacionales, miembros del Comité Técnico de Cacao de Excelencia.

La evaluación a ciegas da lugar a la selección de las mejores 50 muestras (Best 50), que se anuncian y publican en el sitio web de Cacao de Excelencia. A continuación, estas mejores 50 muestras se transforman en un chocolate oscuro y son evaluadas a ciegas por un panel más amplio de profesionales, expertos, chocolateros y pasteleros. Se analizan los resultados finales y se seleccionan los Premios Cacao de Excelencia de Oro, Plata y Bronce, se celebra a los ganadores en la ceremonia de entrega de premios a finales de 2023.

Se envía a todos los productores participantes un informe técnico detallado sobre la evaluación física y sensorial de los granos de cacao.

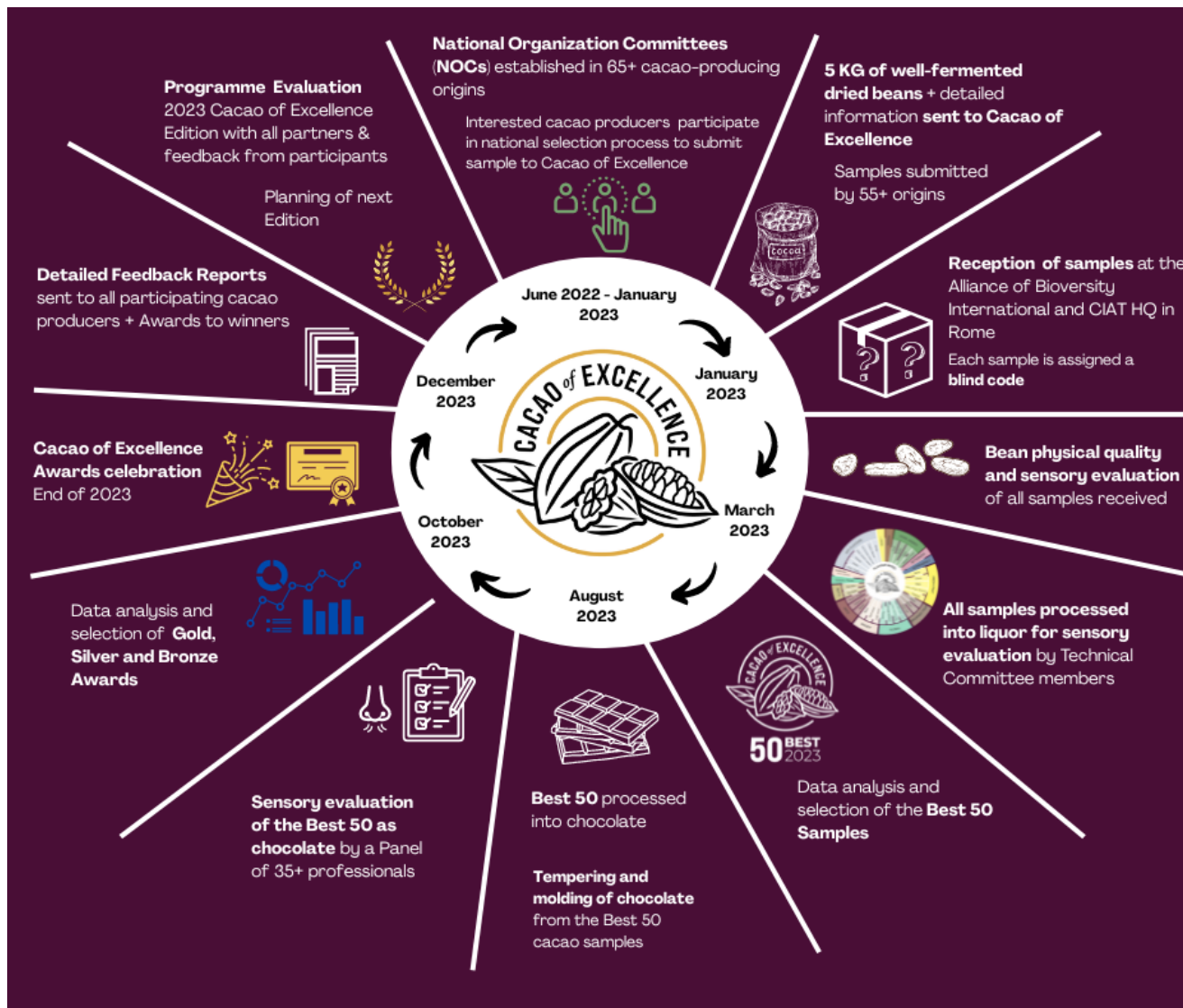
1.4 Nuestros logros desde 2009

- Promoción de los orígenes del cacao y desarrollo de capacidades a nivel de campo, institucional e industrial, mediante la colaboración con más de 30 organizaciones públicas y privadas.
- Ocho prestigiosas celebraciones internacionales de los Premios Cacao de Excelencia, que convocan a más de 1.000 actores de la cadena de valor, entre ellos productores de cacao y empresas chocolateras de todas las regiones del mundo.
- Consolidación del mayor conjunto de datos sobre la producción de cacao, la diversidad de sabores y la evaluación de la calidad de más de 1.250 muestras excepcionales y únicas de 55 orígenes.
- Más de 400 muestras de cacao, seleccionadas entre las mejores del mundo, han recibido los Premios Cacao de Excelencia, en representación de miles de productores, familias y comunidades.
- Más de 1.250 informes de retroalimentación detallados enviados a los productores participantes con recomendaciones para promover y comunicar el valor de su cacao.
- Productos innovadores, como una exclusiva Chocolate Treasure Box de edición limitada para mostrar los mejores productores y orígenes del cacao, y un conjunto de muestras de referencia únicas utilizadas por los expertos en evaluación sensorial de las principales industrias.
- Liderazgo de la amplia alianza para crear los primeros Estándares Internacionales para la Evaluación de la Calidad y el Sabor del Cacao (ISCQF), que proporcionan un lenguaje común sobre la calidad y la diversidad del sabor del cacao, en inglés, francés y español, y que ya se están implementando en todo el mundo.
- Un panel calibrado de expertos internacionales en la evaluación sensorial del cacao en toda la industria con amplia experiencia en el comercio, la compra y el procesamiento del cacao siguiendo las tendencias del mercado.
- Contribución significativa, a través de su Global Network on Cacao Genetic Resources (CacaoNet), a la salvaguarda de las únicas colecciones internacionales de diversidad genética del cacao en el Cocoa Research Centre de Trinidad y Tobago y en el CATIE de Costa Rica.

¹ www.cacaoqualitystandards.org



1.5 Como funciona Cacao de Excelencia



El contenido de este sitio tiene una licencia de Creative Commons Atribución-No Comercial 4.0 Internacional. Para ver una copia de la licencia visite: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>.

1.6 Calendario de actividades

Fecha	Actividad
Agosto 2022	Se lanza la edición 2023 de los Premios Cacao de Excelencia. Se publica la guía de participación: www.cacaoofexcellence.org
Septiembre - diciembre 2022	Cacao de Excelencia se comunica con todos los orígenes productores de cacao para establecer los Comités Nacionales de Organización.
Septiembre - diciembre 2022	Los Comités de Organización Nacional anuncian la edición de 2023 y fomentan una amplia participación de los productores. Los productores interesados en participar se ponen en contacto con su Comité Nacional de Organización para obtener los detalles de la participación. Se anima a los orígenes a organizar Concursos Nacionales de Cacao de Excelencia para seleccionar las mejores muestras de cacao en grano representativas de la diversidad genética de su origen.
Diciembre 2022 - enero 2023	Los Comités Nacionales de Organización envían un mínimo de 5 Kg de granos de cacao bien fermentados y secos con toda la información requerida y los acuerdos para el uso de cada muestra.
31 de enero 2023	Fecha límite de recepción de: <ol style="list-style-type: none"> 1. Todas las muestras de granos de cacao y los formularios de datos asociados en Excel 2. Cuota de inscripción por cada muestra presentada 3. Acuerdo confirmado sobre el uso de cada muestra.
Febrero - marzo 2023	A todas las muestras recibidas Cacao de Excelencia les asigna un código a ciegas por. Se lleva a cabo una evaluación de la calidad física, incluyendo el aroma de los granos enteros y cortados. Las muestras aceptadas se tuestan siguiendo protocolos precisos para expresar mejor el potencial de sabor y se procesan en licor para su evaluación sensorial.
Febrero - julio 2023	La evaluación sensorial del licor la realizan a ciegas los expertos internacionales del Comité Técnico de Cacao de Excelencia.
Agosto 2023	Las mejores 50 muestras (Best 50), son seleccionadas y nominadas para los Premios Cacao de Excelencia 2023. Se notifica a los productores. Los nombres y datos de contacto de los productores de las mejores 50 muestras se publican en el sitio web.
Agosto 2023	Las mejores 50 muestras se transforman en un chocolate oscuro (con la misma receta para todas) para su evaluación a ciegas por el Comité Técnico de Cacao de Excelencia y un panel más amplio de profesionales, chocolateros y expertos en evaluación sensorial.
Septiembre - octubre 2023	Los resultados se analizan para la selección de los Premios Cacao of Excelencia de Oro, Plata y Bronce 2023.
Nov – dic 2023	Celebración de los Premios Cacao de Excelencia 2023 - fechas y lugar por confirmar.
Diciembre 2023	Se envían informes detallados a todos los productores participantes, que incluyen los resultados de la evaluación física, la evaluación sensorial del licor y, en el caso de las mejores 50 muestras, la evaluación sensorial del chocolate y los certificados de los Premios Cacao de Excelencia 2023.



2 Coordinación de Cacao de Excelencia

Las responsabilidades de la coordinación de Cacao de Excelencia se resumen a continuación.

2.1 Supervisar la implementación a nivel internacional

- Garantiza que las normas y reglamentos sean aplicados y el mantenimiento de la confidencialidad y el anonimato durante todo el proceso de evaluación y nombramiento.
- Establece un Comité Técnico - un panel de expertos internacionales en evaluación sensorial - responsable de la evaluación de cada muestra mediante un proceso riguroso, transparente y justo.
- Asesora en todos los procesos técnicos, incluidos los requisitos de evaluación de la calidad y la selección de los miembros adicionales del grupo de expertos más amplio para la evaluación de las mejores 50 muestras (Best 50).

2.2 Recepción y evaluación física de las muestras de cacao en grano

- Acusa de recibido las muestras de cacao en grano presentadas.
- Asigna un código anónimo a cada muestra para garantizar un proceso de evaluación y selección justo e imparcial.
- Implementa la evaluación física para garantizar que las características clave estén dentro de los límites aceptables, incluyendo una evaluación sensorial inicial (granos enteros y cortados) antes de ser procesado en licor, para determinar las condiciones óptimas de tostado para expresar de la mejor manera el potencial de sabor de cada muestra.

2.3 Evaluación de los granos de cacao en licor y chocolate

- Procesa todas las muestras aceptadas en licor de cacao para su evaluación a ciegas por el Comité Técnico.
- Selecciona las mejores 50 muestras de las 4 regiones productoras de cacao del mundo.
- Informa a los productores y publica la lista de las muestras seleccionadas en las mejores 50.
- Procesa las mejores 50 muestras en chocolate oscuro para su evaluación a ciegas por el Comité Técnico de Cacao de Excelencia y un panel más amplio de profesionales, chocolateros y expertos en evaluación sensorial.

2.4 Informes detallados sobre cada muestra de cacao

- Elabora un informe detallado sobre cada muestra de cacao recibida para enviarlo a cada productor de cacao al final de la edición.
- Para las muestras seleccionadas entre las mejores 50, comparte la información sobre la evaluación sensorial del chocolate y los datos de contacto del productor a través del sitio web de Cacao de Excelencia. La información sobre las muestras no seleccionadas entre las mejores 50 permanece confidencial.
- La información resumida de todos los granos de cacao recibidos se utiliza para análisis científicos y la elaboración de informes, siempre garantizando el anonimato.



3 Comités Nacionales de Organización

Para cada Edición, orígenes productores de cacao participantes establecen un Comité Nacional de Organización que supervisa la participación de los productores de cacao. Los Comités Nacionales de Organización deben procurar de incluir el mayor número posible de las partes interesadas a nivel nacional, como los siguientes grupos:

- Consejos nacionales de cacao
- Centros de control de calidad
- Instituciones de promoción de las exportaciones
- Instituciones de investigación y desarrollo
- Organizaciones no gubernamentales (ONG)

Cacao de Excelencia confirma el Comité Nacional de Organización en cada origen, una vez acordadas las funciones y responsabilidades.

Los Comités Nacionales de Organización desempeñan un papel crucial a la hora de garantizar que se seleccionen y envíen a Cacao de Excelencia muestras de calidad superior, representativas de la diversidad del cacao en el origen. Se les anima a organizar un concurso nacional de Cacao de Excelencia siguiendo las directrices disponibles en el sitio web de Cacao de Excelencia.

Las responsabilidades de los Comités Nacionales de Organización se resumen a continuación.

3.1 Coordinación nacional

- Supervisar la aplicación al proceso de los Premios Cacao de Excelencia a nivel nacional de forma inclusiva y participativa.
- Garantizar la participación de todas las partes interesadas.
- Garantizar el cumplimiento de todas las normas y el respeto de la confidencialidad.
- Anunciar los Premios Cacao de Excelencia y las directrices a nivel nacional.
- Animar a los productores de cacao de diferentes regiones a participar, especialmente a los productores que no han participado en ediciones anteriores.
- No debe seleccionar muestras de productores que ya hayan ganado un Cacao de Excelencia Gold 2021 o un International Cacao Awards en ediciones anteriores, a menos que procedan de una plantación, una genética, un terruño y/o un proceso de postcosecha diferentes.
- Garantizar que la evaluación nacional y la selección de muestras de cacao se lleven a cabo bajo la dirección de expertos en calidad y evaluación sensorial del cacao.
- Almacenar los granos en condiciones óptimas durante el proceso de selección y asegurar un duplicado de seguridad de la muestra de 5Kg.
- Enviar las muestras seleccionadas según la cuota máxima a Cacao de Excelencia antes del 31 de enero de 2023.

3.2 Recepción de muestras

- Recibir las muestras de los productores de cacao y acusar de recibido.
- Asegurarse de que se dispone de un mínimo de 5 Kg de granos bien preparados, fermentados y secos para cada muestra y de que se guardan otros 5 Kg como duplicado de seguridad. Las muestras de menos de 5 Kg enviadas a Cacao de Excelencia serán rechazadas.
- Asegurarse de que todos los productores han concedido permiso a Cacao de Excelencia para el uso de las muestras con todos los datos y fotos asociadas.
- Atribuir un código único para identificar cada muestra enviada a Cacao de Excelencia.



3.3 Selección de muestras

- Clasificar las muestras como comerciales o experimentales. No más del 30% de las muestras por origen pueden ser experimentales.
- Asegurarse de que sólo se selecciona una muestra por productor.
- Asegurarse de que todas las muestras cumplen con los requisitos de Cacao de Excelencia (sección 7).
- Evaluar y seleccionar las mejores muestras que representen la diversidad de cacao del origen.
- Asegurarse de que no se envíe a Cacao de Excelencia más de la cuota de muestras por origen (**Anexo A**). Cacao de Excelencia rechazará las muestras adicionales.

3.4 Registro y envío de muestras

- Asegurarse de que se pague la cuota de inscripción por cada muestra de granos presentada a Cacao de Excelencia.
- Obtener un certificado fitosanitario de las respectivas autoridades nacionales.
- Preparar y embalar las muestras y los documentos que las acompañan siguiendo las instrucciones de preparación de muestras, embalaje y documentos de la sección 8.
- Cubrir los gastos de envío de las muestras de granos a Cacao de Excelencia.
- Asegurarse de que todas las muestras de granos vayan acompañadas del formulario de datos en Excel, descargado de www.cacaoofexcellence.org, con toda la información disponible sobre la muestra y el productor (sección 6).
- Garantizar la exactitud de la información proporcionada con cada muestra de cacao en grano.
- Envíe las muestras de granos a Cacao de Excelencia siguiendo las instrucciones de envío de la sección 8, antes del 31 de enero de 2023.

3.5 Duplicado de seguridad y almacenamiento de muestras

- Asegurarse de que se almacene un duplicado de seguridad de 5 kg de los mismos granos hasta que finalice la edición. Esto es en caso de daño, pérdida o cualquier duda sobre la calidad de los granos.
- Asegurarse de que se almacene un duplicado de seguridad de 5 kg de los mismos granos de cacao hasta que se complete la edición. Esto es en caso de daño, pérdida o cualquier duda sobre la calidad de los granos.
- Almacenar las muestras recibidas en condiciones adecuadas desde su recepción hasta su envío a Cacao de Excelencia.

3.6 Seguimiento de los productores y de las celebraciones nacionales

- Garantizar que todos los resultados se comuniquen a los productores participantes.
- Se anima a los Comités Nacionales de Organización a que organicen celebraciones nacionales para los productores de muestras que hayan obtenido los Premios Cacao de Excelencia de Oro, Plata y Bronce. En algunos orígenes, las celebraciones cuentan con la participación de los Ministerios de Agricultura, las Juntas Nacionales del Cacao y otras organizaciones, lo que supone un reconocimiento público nacional de los logros obtenidos. También se anima a elaborar comunicados de prensa para la cobertura de noticias y medios de comunicación.
- Garantizar la comunicación y los vínculos entre los productores de cacao y los operadores de las cadenas de suministro para promover las oportunidades de mercado.



4 Productores de cacao participantes

Los productores de cacao en grano interesados en participar deben ponerse en contacto con su Comité Nacional de Organización. La información de contacto se publicará en el sitio web de Cacao de Excelencia en cuanto se confirmen los Comités Nacionales de Organización.

La selección y el envío de las muestras de cacao en grano a Cacao de Excelencia es responsabilidad de los Comités Nacionales de Organización.

Los productores de cacao participantes pueden ser:

- Productores individuales
- Asociaciones de productores
- Cooperativas
- Fincas privadas
- Centros nacionales de investigación

A continuación se resumen las responsabilidades de los productores de cacao participantes.

4.1 Condiciones de presentación de las muestras

- Asegurarse de que sólo se presenta una muestra de cacao en grano por productor.
- Asegurarse de que las muestras no proceden de fermentaciones modificadas o artificiales con adición de material aromatizante, pulpa de fruta o zumos (sección 5).
- Asegurarse de que el Comité Nacional de Organización almacene un duplicado de seguridad de 5 kg de los mismos granos hasta que finalice la edición, en caso de daños, pérdidas o cualquier duda sobre la calidad de los granos.
- Aceptar las condiciones de uso de Cacao de Excelencia para la muestra presentada.
- Empacar de forma segura y etiquetar claramente la muestra de cacao en grano.
- Presentar su muestra de cacao en grano y toda la documentación asociada al Comité Nacional de Organización responsable del envío de la muestra a Cacao de Excelencia.

4.2 Información asociada

- Para la muestra, complete el formulario de datos de Excel descargado de www.cacaoofexcellence.org, con toda la información disponible sobre la muestra y el productor (sección 6).
- Asegurarse de que se incluyan los datos de contacto directo (dirección, correo electrónico y teléfono) del productor para la comunicación por correo electrónico y teléfono.

4.3 Retroalimentación sobre las muestras

- Cada productor participante recibirá un informe detallado de retroalimentación de Cacao de Excelencia al final de la edición (sección 9 y **Anexo C**).
- Los comentarios incluyen los resultados de la evaluación física y sensorial y, en algunos casos, recomendaciones para mejorar. Esta información es una parte fundamental del proceso de Cacao de Excelencia, ya que ofrece a los productores y a los Comités Nacionales de Organización la oportunidad de comprender mejor la calidad y la singularidad de las muestras y, en algunos casos, de mejorar la calidad.



5 Tipos de muestras de cacao en grano y requisitos

El objetivo de Cacao de Excelencia es reconocer y empoderar a una amplia gama de productores de cacao a nivel mundial. Por ello, se anima a los Comités Nacionales de Organización a seleccionar muestras que sean representativas de la diversidad del cacao y de los productores en el origen, y a presentar muestras de diferentes tipos genéticos de grano, terruños y/o preparadas mediante el uso de diferentes protocolos de poscosecha.

5.1 Comercial y experimental

Las muestras de cacao en grano presentadas a Cacao de Excelencia pueden ser de 2 categorías:

- **Muestras comerciales:** preparadas por los productores de cacao de plantaciones comerciales o de un grupo de plantaciones, que puedan reproducir la misma calidad de cacao a escala comercial (varias toneladas por año) en los años siguientes.
- **Muestras experimentales:** derivadas de nuevas variedades interesantes (variedades recién seleccionadas o materiales con rasgos de calidad especiales) o mediante nuevos procesos postcosecha (por ejemplo, un nuevo método de fermentación, etc.). Es posible que aún muestras no estén disponibles a escala comercial, pero podrían llegar a estarlo dentro de unos años. Estas muestras pueden ser preparadas por los cacaocultores o por los institutos de investigación.

5.2 Muestras por origen

Por razones de equidad y logística, Cacao de Excelencia limita el número total de muestras a recibir por cada origen en función de un cupo máximo que figura en el **Anexo A** basado en los siguientes criterios:

- **Cuota básica** - Previsiones de producción de cacao para 2021-2022 de la Organización Internacional del Cacao (ICCO)
- **Muestras adicionales:** se añade una muestra para los orígenes que hayan recibido un International Cacao Award en una de las Ediciones 2017, 2019 o un Premio de Oro Cacao de Excelencia 2021, hasta un máximo de 2 muestras.

5.3 Requisitos de la muestra

- No enviar más muestras que la cuota por origen.
- No más de una muestra por productor.
- No más del 30% de las muestras que representan un origen pueden ser experimentales.
- Las muestras no deben producirse a partir de fermentaciones modificadas o artificiales con adición de material aromático, pulpa de fruta o zumos.
- Si no se respetan los requisitos anteriores, Cacao de Excelencia rechazará estas muestras.



6 Datos y fotos de cada muestra de cacao en grano

6.1 Datos completos sobre las muestras

Es necesario completar un formulario de datos en Excel para cada muestra, con toda la información disponible sobre el productor, el origen y el modo de preparación de los granos. Los datos que deben proporcionar los productores y los Comités Nacionales de Organización se describen en el **Anexo B** y el archivo Excel puede descargarse en el sitio web: www.cacaoofexcellence.org

Los productores de cacao en grano son responsables de la exactitud y la calidad de la información proporcionada con las muestras al Comité Nacional de Organización, que a su vez es responsable de garantizar que cada muestra vaya acompañada de su Formulario de Datos Excel completado. Un objetivo clave de Cacao de Excelencia es poner en contacto a los compradores con los productores para vincularlos a las oportunidades de mercado pertinentes. Por lo tanto, es fundamental que el productor comparta sus datos de contacto completos, incluida la dirección de correo electrónico y los números de teléfono móvil. La exactitud de los datos facilitados también es esencial para determinar las condiciones de procesamiento de los granos.

Los Formularios de Datos Excel completados deben enviarse por correo electrónico a Cacao de Excelencia y debe incluirse en el envío una copia impresa del formato con la información de cada muestra.

AVISO IMPORTANTE

Las muestras que no vayan acompañadas de un formulario de datos Excel completado no son rastreables y, por tanto, no se aceptarán.

Los productores de muestras pueden enviar fotos, incluyendo una breve descripción y la fuente que debe acreditarse, con un tamaño máximo de 4MB de las siguientes:

- Productores/representantes de cooperativas en la explotación de cacao
- Frutas (abiertas y cerradas) de 5 árboles
- Granos frescos cortados
- Primeros planos de flores

6.2 Autorización y uso de los datos de las muestras de granos

Al rellenar y enviar el formulario de datos de Excel, los productores de cacao conceden permiso a Cacao de Excelencia para utilizar estos datos tal y como se indica en las directrices y con fines de investigación.

Los datos se utilizan para lo siguiente:

- Clasificar, evaluar y procesar correctamente las muestras con las condiciones óptimas de tostado.
- Poner en contacto a los productores con los compradores de la industria del cacao y el chocolate y promocionar las mejores 50 muestras (Best 50), y los ganadores de los Premios Cacao de Excelencia de Oro, Plata y Bronce poniendo a disposición del público la información de contacto y los resultados de la evaluación y los perfiles de sabor.
- Elaborar y enviar los informes de retroalimentación a cada productor.
- Realizar análisis científicos garantizando el anonimato.
- Supervisar y evaluar el impacto de Cacao de Excelencia.



Para que el procesamiento y la respuesta sean óptimos, es necesario que la siguiente información sea precisa:

- **Genética dominante:** se utiliza para determinar las condiciones de tostado, que son diferentes para cada tipo de grano de cacao, para sacar el máximo potencial de sabores.
- **Material de plantación, prácticas agrícolas y prácticas postcosecha:** se utilizan para elaborar informes de retroalimentación individuales con recomendaciones a los productores de la muestra.
- **Capacidad de producción:** permite evaluar y comunicar la comerciabilidad y reproducibilidad de cada muestra.

7 Requisitos mínimos de calidad física

Los Comités Nacionales de Organización se encargan de evaluar y seleccionar las muestras que se enviarán a Cacao de Excelencia. Todas las actividades de producción, gestión y procesamiento del cacao afectan en última instancia al desarrollo del sabor y a la calidad del grano. Por lo tanto, las muestras de granos de cacao deben ser:

- Seleccionadas por su calidad superior y consistencia.
- Cosechada en la temporada principal de cosecha, en la medida de lo posible.
- Procesadas de forma que se conserve y mejore el desarrollo de su potencial de sabor.
- Con una fermentación adecuada, que resulta en un amargor y astringencia moderados y bajos porcentajes de granos pizarrosos.
- Almacenada, embalada y enviada en condiciones óptimas, garantizando que la calidad se mantenga durante el transporte.

El propósito de Cacao de Excelencia es reconocer y celebrar la diversidad del cacao y de los sabores en todo el mundo. Por ello, no se aceptarán muestras procedentes de fermentaciones modificadas o artificiales, es decir, muestras en las que se haya añadido material aromatizante, pulpa de fruta o zumos a la fermentación.

Cacao de Excelencia lleva a cabo una evaluación detallada de la calidad física de todas las muestras recibidas para garantizar que las cualidades físicas básicas y los defectos están dentro de los límites aceptables. Esta información se proporciona a cada productor en un informe detallado de retroalimentación, al final de la edición.

7.1 Características de las muestras de cacao en grano

No debe añadirse ningún ingrediente a la fermentación, como material aromático, pulpa de fruta o zumos.

Se debe realizar una evaluación de los granos enteros y una prueba de corte para cada muestra de granos y las características (cualidades y defectos) deben estar dentro de los siguientes límites aceptables internacionalmente:

Granos de cacao enteros:

- Un máximo de 3% de moho externo.
- Máximo 3% con otros defectos: granos rotos, dañados por insectos, germinados, podridos o vanos, etc.
- Secado adecuadamente con un contenido de humedad idealmente entre 6,5% y 7,5% y hasta un máximo de 8,5%.

Granos de cacao cortados:

- Máximo 3% de granos pizarrosos.



- Máximo 4% de moho interno.

Las siguientes son características deseables:

- Ausencia de sabores extraños, es decir, humo, moho, tierra, suciedad o excesiva acidez, amargor y astringencia.
- Ausencia de materias extrañas y residuos de cacao, es decir, granos rotos, planos, arrugados y aglomerados o placenta, cáscara de la fruta o fragmentos de cáscara.
- Tamaño razonablemente uniforme.
- Es deseable, pero no obligatorio, un recuento de 100 granos/100g o menos.
- Almacenado durante un mínimo de 6 semanas entre el fin del secado y el envío a Cacao de Excelencia para permitir que el sabor se establezca antes de la evaluación de sabor.
- El color de los granos cortados puede variar desde un púrpura total (sin fermentar o con una fermentación parcial hasta un marrón chocolate (totalmente fermentado). Sin embargo, el color puede variar según la variedad y la genética. Una buena fermentación contribuye a reducir el amargor y la astringencia del cacao.

7.2 Preparación y almacenamiento

Los Comités Nacionales de Organización deben garantizar el cumplimiento de los siguientes requisitos de almacenamiento para cada muestra de granos que se envíe a Cacao de Excelencia:

- Retirar los granos dañados o vacíos y las placentas restantes antes de empacar.
- Utilice bolsas de yute, algodón o nylon limpias y sin olores.
- Almacenar las muestras de granos de cacao en un ambiente fresco (20-22 °C), libre de insectos, con menos del 70% de humedad relativa y sin olores anormales.
- Almacenar cada muestra de granos por separado para evitar que se transmitan olores anormales o infestaciones de una muestra a otra.
- Si es necesario fumigar para erradicar los insectos, hacerlo bajo la supervisión de un experto y de acuerdo con los requisitos nacionales.
- Almacenar los granos durante un mínimo de 6 semanas después de la fecha de secado y antes de su envío para permitir que el sabor se establezca.

8 Registro, documentos y envío de muestras

8.1 Pago de la cuota de inscripción por cada muestra

La cuota de inscripción de 100 USD debe pagarse por cada muestra enviada a Cacao de Excelencia. El pago es gestionado por la Alianza de Bioversity International y CIAT, líder de Cacao de Excelencia.

Modo de pago

- Tasa: 100 USD por muestra de cacao en grano
- Pago: PayPal: cree una cuenta si aún no la tiene
- Pasos:
 - Haga clic en este enlace de PayPal:
 - Donación a la "Alianza de Bioversity International y CIAT"
 - Introduzca la cantidad de 100 USD
 - Elija "Registration fee Cacao de Excelencia 2023"
 - Haga la donación eligiendo una de las 2 opciones: 1) con PayPal o 2) con tarjeta de crédito o débito.

NOTA – Recibirá un recibo por correo electrónico una vez que se haya procesado el pago - por favor, guarde este recibo como prueba de pago



8.2 Preparación de las muestras de cacao en grano para su envío

- Coloque cada muestra de granos de cacao en bolsas resistentes y bien cerradas (se recomienda una bolsa de plástico doble), para evitar el rompimiento y la pérdida de granos durante el transporte.
- Etiquete claramente la bolsa de cada muestra de granos con un código de identificación único que corresponda a la información del formulario de datos Excel impreso y electrónico.
- Incluya una copia impresa del formulario de datos de Excel en la bolsa de cada muestra para garantizar su correcta identificación.
- Coloque las bolsas de muestras en una caja de cartón rígido para evitar pérdidas o contaminación entre las muestras.
- Para cada caja/paquete, incluya una copia impresa de la lista de verificación completada (**Anexo D**).
- Envíe el formulario de datos en Excel para cada muestra a Cacao de Excelencia a Andrew Meter por correo electrónico – a.meter@cgiar.org
- Envíe fotos por WeTransfer: www.wetransfer.com

8.3 Instrucciones de envío

- Enviar la muestra a la siguiente dirección:
Cacao of Excellence Laboratory and Training Centre
C/o Alliance of Bioversity International and CIAT
Via Baccio Baldini 4b-c
00146, Rome, Italy
- Indique claramente lo siguiente en cada caja/paquete del envío de mensajería (por ejemplo, DHL, FedEx, UPS, etc.) y en los documentos de envío:
 - Valor del paquete de 5 USD - para la aduana, incluso si el paquete contiene varias muestras.
 - Contenido: Muestras de granos de cacao fermentados y secos sin valor comercial / sólo PARA FINES DE INVESTIACION.
 - NOTA: No hay requisitos fitosanitarios de la UE para la importación de cacao en grano seco o fermentado
- Si se envía más de una muestra a la vez, todas deben estar bajo el mismo número de envío de la empresa de mensajería. Cuando la caja/paquete esté lista para ser enviada, envíe la siguiente información a Andrew Meter de Cacao de Excelencia – a.meter@cgiar.org:
 - Nombre y detalles de contacto del remitente
 - Fecha de envío
 - Nombre de la empresa de mensajería
 - Número de tracking (rastreo) de la empresa de mensajería

NOTAS IMPORTANTES

- Indique toda la información anterior para evitar los impuestos de importación y los retrasos en las aduanas que pueden afectar a la calidad del cacao en grano si no se almacena en condiciones adecuadas.
- **No ponga un valor superior a 5 USD** por cada caja/paquete, de lo contrario se le pedirá que cubra los gastos adicionales de aduana. Cacao de Excelencia no es responsable de cubrir los gastos de aduana en la recepción.
- Envíe la caja/paquete con las muestras y los documentos adjuntos antes del **31 de enero de 2023**.
- Indique a la empresa de mensajería que **entregue el envío en el horario:**
 - **De lunes a viernes de 9:00 a 17:00 hora de Roma.**



- La oficina está cerrada los sábados y domingos.
- Si se envía más de un paquete a la vez, todos los paquetes deben estar bajo el mismo número de envío de la empresa de mensajería.

9 Evaluación, selección y retroalimentación

En el momento de la recepción, a cada muestra de cacao en grano recibida por Cacao de Excelencia:

- Se le acusa de recibida con un correo electrónico de confirmación al remitente
- Se le Atribuye un código anónimo de identificación y se registra
- Se registra toda la documentación asociada

El código garantiza el anonimato de la muestra durante todo el proceso de evaluación y selección hasta la celebración de los Premios Cacao de Excelencia.

9.1 Evaluación de las cualidades físicas

Las características físicas de todas las muestras de granos recibidos se evalúan para garantizar que todas las características clave están dentro de los límites aceptables. Las muestras se evalúan primero como granos enteros, incluido el aroma. A continuación, se realiza una prueba de corte y se registran las características de los granos cortados. El aroma de la prueba de corte se evalúa y se utiliza para determinar las condiciones óptimas de tueste para optimizar el potencial de sabor.

Los datos registrados y las mediciones realizadas figuran en el **Anexo C**.

9.2 Evaluación de las muestras de cacao en grano como licor

Todas las muestras de cacao aceptadas se transforman en licor y son evaluadas (a ciegas) por el Comité Técnico, un panel de expertos internacionales en la evaluación sensorial del cacao, siguiendo el formulario de evaluación del Cacao de Excelencia, la rueda de sabores y el glosario. Los datos cuantitativos se analizan estadísticamente y se seleccionan las mejores 50 muestras (Best 50), que representan a las cuatro regiones productoras de cacao ((1) África & Océano Índico, (2) Asia, & el Pacífico, (3) América Central & el Caribe y (4) América del Sur), y se nominan para los Premios Cacao de Excelencia de Oro, Plata o Bronce.

NOTA – Una vez finalizada la selección de las mejores 50 muestras, Cacao de Excelencia notifica los resultados a todos los productores participantes. En este momento se publica el nombre de los productores de las mejores 50 muestras, sin asociarlas con los códigos anónimos. Se invita a los productores de estas mejores 50 a que envíen una serie de vídeos y fotos breves que presenten a los productores de la muestra y/o a las cooperativas en las plantaciones de cacao. Estos vídeos y fotos se utilizan para la celebración de los premios.

9.3 Evaluación de las mejores 50 muestras transformadas en chocolate

Las mejores 50 muestras, se transforman en un chocolate oscuro con la misma receta (véase más abajo) y son evaluadas a ciegas por un panel más amplio de unos 35 profesionales, entre los que se encuentran el Comité Técnico y otros chocolateros, compradores de granos y expertos en evaluación sensorial.



Receta y características del chocolate

% Cacao Nibs	61.00
% Manteca de cacao desodorizada	5.00
% Azúcar (caña de azúcar)	33.65
% Lecitina de soja	0.35
% Total	100
% Total Cacao	66
Relación Cacao en pasta (nibs) / azúcar	1.81
Finura del chocolate	14 - 18 μ

9.4 Selección de los Premios Cacao de Excelencia de Oro, Plata y Bronce 2023

Los datos de la evaluación sensorial cuantitativa se analizan para seleccionar los Premios Cacao de Excelencia de Oro, Plata o Bronce (distinción honorífica, sin valor monetario) que representan a las cuatro regiones productoras de cacao ((1) África & Océano Índico, (2) Asia, & el Pacífico, (3) América Central & el Caribe y (4) América del Sur). En el momento de la celebración, la información de contacto de los productores y el perfil de sabor de la muestra de cacao procesada y evaluada como chocolate se hacen públicos en el sitio web de Cacao de Excelencia. La información sobre las muestras no seleccionadas se mantiene confidencial y se comparte únicamente con los productores individuales y, en algunos casos, con los Comités Nacionales de Organización.

9.5 Información a los productores de muestras de cacao y a los Comités Nacionales de Organización

Tras la celebración de los Premios Cacao de Excelencia se envían informes de retroalimentación individuales y confidenciales a todos los productores participantes (véanse los datos en el **Anexo C**). El informe incluye los resultados de la evaluación de las cualidades físicas del grano, la evaluación sensorial del licor y, en el caso de las mejores 50 muestras, la evaluación sensorial del chocolate. La información detallada puede ser útil para los productores a la hora de interactuar con posibles compradores de granos de cacao y chocolateros. En el caso de las muestras con defectos, se proporcionan recomendaciones cuando se logra asociar a un proceso específico de postcosecha.



Anexo A. Cuotas de muestras de cacao en grano por origen

Cálculos de las cuotas básicas

Previsión de producción ICCO 2021-2022	Cuota básica
Más de 50.000 Mt	7
5.000-49.999 Mt	5
1.000-4.999 Mt	4
Menos de 1.000 Mt	3
No hay datos de la ICCO	3
Número de premios ICA o de oro recibidos en las ediciones 2017-2019-2021	Muestras adicionales
1	+1
2 o más	+2

Cuotas de muestras de cacao en grano por origen y región

Origen / Región	Cuota básica	ICA 2013	ICA 2015	ICA 2017	ICA 2019	Premios de Oro 2021	Muestras adicionales	Cuota 2023
África & Océano Índico							Total :	118
1. Benín	3							3
2. Camerún	7							7
3. Congo, Rep. del	5							5
4. Congo, Rep. Dem. del	5							5
5. Côte d'Ivoire	7	2	2		1		2	9
6. Gabón	3							3
7. Gambia	3							3
8. Ghana	7	1	1	1	1		2	9
9. Guinea	5							5
10. Guinea Ecuatorial	3							3
11. Kenya	3							3
12. La Reunión	3							3
13. Liberia	5							5
14. Madagascar	5	1		1	2	1	2	7
15. Mauricio	3							3
16. Nigeria	7							7
17. República Centroafricana	3							3
18. Rwanda	3							3
19. Santo Tomé y Príncipe	4							4
20. Sierra Leona	5			1			1	6
21. Tanzania	5			1	1		2	7
22. Togo	5	1	1			2	2	7
23. Uganda	5							5
24. Zambia	3							3



Origen / Región	Cuota básica	ICA 2013	ICA 2015	ICA 2017	ICA 2019	Premios de Oro 2021	Muestras adicionales	Cuota 2023
Asia & el Pacífico							Total :	98
25. Australia	3			1			1	4
26. Camboya	3							3
27. China	3					1	1	4
28. Fiji	3				1		1	4
29. Filipinas	5				1	2	2	7
30. Hawái	3		1	2	1	1	2	5
31. India	5			1			1	6
32. Indonesia	7		1			1	2	9
33. Islas Salomón	5		1				1	6
34. Laos	3							3
35. Malasia	3	2		1	1	1	2	5
36. Myanmar	3							3
37. Papua Nueva Guinea	5		1				1	6
38. Papua Nueva Guinea - Región Autónoma de Bougainville (AROB)	3					1	1	4
39. Polinesia Francesa	3							3
40. Samoa	3							3
41. Sri Lanka	3							3
42. Tailandia	3							3
43. Taiwán	3				1	1	2	5
44. Timor-Leste	3							3
45. Vanuatu	4							4
46. Viet Nam	4	1			1		2	6
América Central & el Caribe							Total :	91
47. Belice	3				1		1	4
48. Costa Rica	3	1					1	4
49. Cuba	4							4
50. Dominica	4			1			1	5
51. República Dominicana	7	1			1		2	9
52. El Salvador	3			1			1	4
53. Granada	3							3
54. Guadalupe	3							3
55. Guatemala	3			2		1	2	5
56. Haití	4							4
57. Honduras	4	1	1				2	6
58. Jamaica	3							3
59. Martinica	3			1			1	4
60. México	5					1	1	6
61. Nicaragua	5		1				1	6



Origen / Región	Cuota básica	ICA 2013	ICA 2015	ICA 2017	ICA 2019	Premios de Oro 2021	Muestras adicionales	Cuota 2023
62. Panamá	4							4
63. Puerto Rico	3							3
64. Saint Kitts y Nevis	3							3
65. Santa Lucía	3							3
66. San Vicente y las Granadinas	3				1		1	4
67. Trinidad y Tobago	3	1	2		2		2	5
América del Sur							Total :	58
68. Bolivia	4	1	2	1	1	1	2	6
69. Brasil	7			1		1	2	9
70. Colombia	7		1		1		2	9
71. Ecuador	7		2	1	1		2	9
72. Guayana Francesa	3							3
73. Guyana	3							3
74. Perú	7	1		1		1	2	9
75. Suriname	3							3
76. Venezuela	5	1			1		2	7
Total general:								365



Anexo B. Ejemplo de formulario de datos en Excel para cada muestra

El Formulario de Datos puede descargarse del sitio web del Cacao de Excelencia:

www.cacaoofexcellence.org

Descripción de los datos
A. Información de la muestra
Origen de la muestra:
Número de la muestra: Identificación de la muestra de cacao en grano por el productor o el Comité Nacional de Organización
Tipo de muestra: <i>¿Comercial o experimental?</i>
Si es experimental, ¿qué tipo de muestra? <i>Nueva variedad, Acceso en el banco de genes, Variedad autóctona local, Nuevo método de procesamiento, Otros</i>
Si es otro tipo de muestra experimental, descríbala.
B. Productor de muestras
Tipo de productor: <i>Productor individual, Asociación de productores, Cooperativa, Estación de investigación, Finca privada, Otros</i>
Nombre y Apellido del productor individual
Nombre de la cooperative, asociación de productores, cooperativa, estación de investigación, finca privada, o otros
¿A cuántos productores representa esta muestra? ¿Cuántos son mujeres? ¿cuántos son hombres?
Ubicación de la granja o plantación, dirección local/ calle, ciudad, distrito, región
Ubicación de la finca o plantación, coordenadas de latitud GPS (ejemplo, 10,1234):
Ubicación de la finca o plantación, coordenadas de longitud GPS (ejemplo, -100,1234):
C. Cómo contactar con el productor
El contacto del productor para la muestra debería ser los propios productores o un contacto autorizado.
Tipo de contacto del productor: <i>Productor individual de la muestra, Representante de cooperativa/ asociación, etc., Familiar del productor, Vecino, Otro</i>
Nombre y apellido del contacto del productor
Dirección de correo electrónico y Número de teléfono del contacto del productor
D. Remitente de la muestra - Persona responsable de enviar la muestra a Cacao de Excelencia
Fecha de envío de la información (dd/mm/aaaa)
Nombre y apellido del remitente
Organización del remitente
Dirección de correo electrónico y Número de teléfono del remitente
Comentarios sobre el remitente
E. Para las muestras que representan a un productor: hogar y fuentes de ingresos
Tamaño del hogar: cuántas personas componen el hogar ¿cuántas son mujeres? ¿cuántas son hombres?
¿Cuántos miembros del hogar participan en las actividades de producción de cacao?
¿Cuántas personas son empleadas para las actividades de producción de cacao?
¿Tiene el hogar ingresos de otras actividades además de la producción de cacao? ¿cuáles son estas actividades?
¿Cuál sería el porcentaje aproximado de ingresos derivados de la actividad de producción de cacao?
¿Forma parte de una asociación o cooperativa de productores? En caso afirmativo, indique el nombre de la asociación o cooperativa.



F. Descripción de la plantación y de las prácticas agrícolas
Tamaño de la plantación de la que se obtuvo la muestra, en hectáreas (ha)
Número de parcela(s) de la plantación representada por la muestra (si está disponible)
Densidad de árboles de cacao en la finca de la que procede la muestra (árboles/ha)
Productividad de la plantación de la que procede la muestra (Kg de granos secos/ha/año)
Si se trata de una muestra comercial, ¿cuál es la cantidad de granos (toneladas/año) del mismo origen que puede reproducirse con una calidad similar en los años siguientes?
Edad media de los árboles de los que se obtuvo la muestra (años)
Inicio y fin de la estación seca (mes del año)
Inicio y fin del período principal de cosecha (mes del año)
Tipo de prácticas agrícolas: <i>Manejo tradicional, Plantación intensiva, Sistema agroforestal, Otros</i>
Tipo de certificación: <i>Ninguna, orgánica certificada, Rainforest Alliance, UTZ, Fairtrade, Otras</i>
¿Uso de abono? Si se utiliza abono, especifique de qué tipo.
¿Uso de pesticidas? Si se utilizan plaguicidas, ¿qué productos?
¿Utilización de árboles de sombra permanentes? En caso afirmativo, nombre de la especie de árbol de sombra dominante.
G. Origen genético de la muestra y técnicas de propagación
Nombre local de la variedad de cacao
Origen genético dominante de la variedad: <i>Criollo (como cultivado, antiguamente o similar), Trinitario, Forastero, Nacional, Otro tipo</i>
Si es un cruce, ¿cuáles son los nombres de los padres (madre x padre)?
Si se trata de una muestra experimental, describa el origen genético.
Técnica de propagación de árboles utilizada principalmente; <i>Semillas, injertos, otros</i>
Si se ha injertado, ¿cuál es el portainjerto (si se conoce)?
Si se injerta, qué tipo de injerto se utiliza: <i>Injerto de copa, Injerto de parche de yema, Injerto en árbol maduro, Otros</i>
H. Información sobre el proceso y tiempo de fermentación de la muestra
¿Cuándo se inició la fermentación de esta muestra? (dd/mm/aaaa)
¿Dónde se fermentó la muestra? <i>En la plantación, En el centro de postcosecha de la cooperativa o asociación, En la estación experimental, Otros</i>
Tiempo entre la cosecha y el rompimiento de la fruta (en días)
¿Secado previo los granos en baba antes de la fermentación? <i>Sí/ No</i>
Peso de la muestra de cacao recogida para la fermentación (Kg de granos húmedos)
Duración de la fermentación (días)
Fermentación realizada en: <i>Cajas de madera, Montones, En bolsas, Otros</i>
Peso estimado de la masa de fermentación en 1 caja, montón o bolsa (Kg de granos húmedos).
Número de vueltas durante la fermentación.
Número de días después del inicio de la fermentación en que se dio el primer volteo de los granos (días).
¿Se han añadido materias aromáticas, pulpa de fruta o zumo? <i>Sí/ No</i>
Tenga en cuenta que no se aceptan muestras procedentes de fermentaciones modificadas o artificiales con adición de material aromático, pulpa de fruta o zumos.
MUESTRA EXPERIMENTAL ÚNICAMENTE - Si se ha hecho microfermentación: peso de los granos en baba colocados en bolsas de malla en una masa de fermentación (Kg de granos en baba)
MUESTRA EXPERIMENTAL ÚNICAMENTE - Si se trata de microfermentación: peso de la masa total de cacao (Kg de granos húmedos)
Método de fermentación: ¿El método descrito es el que se realiza habitualmente en la región? Si no es así, ¿cuál es la principal diferencia?
I. Información sobre el proceso y tiempo de secado de la muestra



¿Cuándo se inició el secado de la muestra? (dd/mm/aaaa)
¿Dónde se secó la muestra? <i>En la plantación, En el centro de postcosecha de la cooperativa o asociación, En la estación experimental, Otros</i>
Método(s) de secado aplicado(s) a esta muestra:
Secado directo al sol - <i>Sí / No</i>
Secado indirecto al sol (por ejemplo, túnel ventilado, tipo invernadero) - <i>Sí / No</i>
Secado artificial (o secado "mecánico" o "forzado") - <i>Sí / No</i>
Si se utiliza una combinación de métodos de secado, especifique
Indique a continuación los detalles del método o métodos de secado utilizados para la muestra de granos.
Secado directo al sol: Duración del proceso de secado directo al sol (días)
Secado directo al sol: ¿Sobre qué tipo de superficie se secó la muestra? <i>Al lado de la carretera/asfalto, Suelo de cemento, Madera, Bambú, Metal, Otros</i>
Secado directo al sol: Si es otro tipo de superficie, especifique
Secado directo al sol: Espesor de la capa de granos en la superficie de secado (cm)
Secado indirecto al sol : ¿Duración del secado indirecto al sol (días)?
Secado indirecto al sol: Sobre qué tipo de superficie se secó la muestra? <i>Suelo de cemento, madera, bambú, metal, otros</i>
Secado indirecto al sol: Si es otro, especifique
Secado indirecto al sol: Espesor de la capa de granos en la superficie de secado (cm)
Secado solar indirecto : Describa la construcción del secador solar.
Secado artificial ("mecánico" o "forzado"): ¿Duración del secado artificial (días)?
Secado artificial : Espesor de la capa de granos (cm)
Secado artificial : Tipo de secador utilizado: <i>Bandeja y fuego, Tipo Samoa, Otros</i>
Secado artificial : Si es otro tipo de secado, ¿cuál?
Secado artificial : Fuente de calor utilizada: <i>Madera, Residuos, Gas, Combustible, Otros</i>
Secado artificial : Si se utilizan otras fuentes de calor, especifique
Duración del proceso de secado total (días), calculada a partir de las respuestas anteriores
Método(s) de secado: ¿El método descrito es el que se realiza habitualmente en la región? Si no es así, ¿cuál es la principal diferencia?
J. Evaluación de la calidad física y almacenamiento de las muestras de granos
¿Se ha realizado una prueba de corte? <i>Sí / No</i>
En caso afirmativo, proporcionar el porcentaje de: <ul style="list-style-type: none"> • granos pizarrosos • granos violetas/no fermentados • granos marrones violetas/semifermentadas • granos marrones
Contenido de humedad de los granos (%)
Temperatura y humedad relativa del lugar de almacenamiento de la muestra (grados Celsius °C)
¿Se ha realizado algún control de plagas durante el almacenamiento? <i>Sí / No</i>
K. Otros comentarios
Añada cualquier comentario sobre la muestra si es necesario



Anexo C. Datos incluidos en el informe de evaluación

Datos	
1.	Código CoEx de muestra
2.	Fecha del informe
3.	Origen
4.	Región
5.	Productor/a
6.	Resultados: Licor, Best 50, o Premio de Oro, Plata o Bronce
7.	Antecedentes – cifras clave de la Edición 2023
8.	Propósito
Productor – Detalles de contacto	
9.	Nombre completo
10.	Tipo
11.	Persona de contacto
12.	Teléfono de la persona de contacto
13.	Correo electrónico de la persona de contacto
Ubicación de la finca	
14.	Dirección
15.	Ciudad
16.	Distrito
17.	Región
18.	País/Origen
19.	Coordenada de latitud GPS
20.	Coordenada de longitud GPS
Remitente de la muestra – Detalles de contacto	
21.	Nombre
22.	Organización
23.	Teléfono
24.	Correo electrónico
25.	Comité Nacional de Organización (CNO) Datos de contacto
Historia de envío de la muestra de cacao en grano	
26.	Fecha de recepción - en Cacao de Excelencia c/o la Alianza de Bioversity International y CIAT, Roma, Italia
27.	Fecha inicio de la evaluación física y procesamiento en el Laboratorio Cacao de Excelencia.
Descripción de la plantación y de las prácticas agrícolas	
28.	Tamaño de la plantación (ha)
29.	Productividad (Kg de granos secos/ha/año)
30.	Tipo de prácticas agrícolas
Origen genético y tipo de muestra	
31.	Peso de la muestra enviada (g)
32.	Origen genético dominante
33.	Nombre local de la variedad de cacao
34.	Tipo de muestra

Datos	
	(comercial / experimental)
35.	Si es comercial, volumen de producción estimado (toneladas/año)
Fermentación	
36.	Fecha
37.	Duración (días)
38.	Método utilizado
39.	Tipo de contenedor
40.	Primer volteo
41.	Número total de volteos
42.	Peso total de la masa de fermentación (kg)
Secado	
43.	Fecha
44.	Duración (días)
45.	Método utilizado
46.	Tipo específico
47.	Espesor de la capa de grano secado (cm)
Condiciones de almacenamiento	
48.	Temperatura (°C)
49.	Humedad relativa (%)
50.	Control de plagas durante almacenamiento
Granos enteros no tostados	
51.	Olor exterior del grano
52.	Apariencia externa de los granos
53.	Recuento de granos (/100g)
54.	Peso promedio por grano (g)
55.	Pérdida por limpieza (%)
56.	Contenido de humedad (%)
Granos cortados	
57.	Enlace a las fotos de las pruebas de corte
58.	Olor en prueba de corte
59.	Apariencia en prueba de corte
60.	% púrpura / violeta
61.	% parcialmente púrpura
62.	% marrón claro
63.	% marrón medio
64.	% marrón oscuro
65.	% mohosos
66.	% pizarrosos
67.	% Infestación interna
Agrietamiento interna del grano	
68.	Agrietamiento grado 1 (%)
69.	Agrietamiento grado 2 (%)
70.	Agrietamiento grado 3 (%)
71.	Agrietamiento grado 4 (%)
Condiciones de tostado para el procesamiento de licor	
72.	Temperatura (°C)
73.	Tiempo (minutos)



Datos	
74.	Rendimiento de nibs (%)

Características del licor	
75.	Contenido de manteca de cacao en el licor (%)
76.	Tamaño de partícula del licor (µm)
Evaluación sensorial del sabor del licor de cacao	
77.	Cacao
78.	Acidez
79.	Amargor
80.	Astringencia
81.	Fruta fresca
82.	Fruta marrón
83.	Floral
84.	Madera
85.	Especia
86.	Nuez
87.	Caramelo / Panela
88.	Grado de tostado
89.	Sabores atípicos / Defectos
Calidad global	
Sabores atípicos detectados	
Subatributos clave	
Comentarios sobre el sabor	
Comentarios sobre las prácticas postcosecha	

Datos	
Evaluación sensorial del sabor del chocolate (para Best 50)	
95.	Cacao
96.	Acidez
97.	Amargor
98.	Astringencia
99.	Fruta fresca
100.	Fruta marrón
101.	Floral
102.	Madera
103.	Especia
104.	Nuez
105.	Caramelo / Panela
106.	Dulzor
107.	Grado de tostado
108.	Sabores atípicos / Defectos
Calidad global	
Sabores atípicos detectados	
Subatributos clave	
Descripción del perfil de sabor del chocolate	
113.	Cacao de Excelencia Award (Gold, Silver, Bronze – si corresponde)
114.	Discurso del chocolatero/experto internacional en la celebración de los premios – Gold Awards
115.	Anexo 3B. – Resumen de la prueba de corte
116.	Anexo 3C. – Fotos de la prueba de corte de los granos evaluados y etiquetados



Anexo D. Lista de verificación que debe incluirse con las muestras

Cada envío/paquete de muestras de cacao en grano debe ir acompañado de la lista de comprobación verificada que figura a continuación para garantizar que se cumplen todos los requisitos. La lista de comprobación puede descargarse en el sitio web de Cacao de Excelencia: www.cacaoofexcellence.org

Requisitos para la aceptación de muestras	(✓)
Elegibilidad de las muestras	
1. Todas las muestras son de un mínimo de 5 kg de granos de cacao fermentados y secos.	
2. Un duplicado de seguridad de 5 kg de la muestra es almacenado hasta Diciembre 2023.	
3. No se preparan muestras con fermentaciones modificadas o artificiales, es decir, con material aromático, pulpa de fruta o zumos añadidos a la fermentación.	
4. No se presenta más de una muestra por productor.	
5. No se presentan muestras por ganadores anteriores de un Premio de Oro en Cacao de Excelencia 2021 o de un International Cacao Award en ediciones anteriores.	
6. El número de muestras presentadas no excede la cuota de cada origen.	
7. No más del 30% del número total de muestras son experimentales.	
8. Todas las muestras de granos cumplen los requisitos mínimos de calidad física y los criterios de selección.	
9. Los derechos de inscripción de 100 USD se pagaron siguiendo las instrucciones de la guía de 2023.	
Documentos y envíos	
10. Las muestras se preparan y envían siguiendo las instrucciones de la sección 8 de la Guía de Participación.	
11. Se indica un valor simbólico del paquete de un máximo de 5 USD para la aduana, aunque el paquete contenga varias muestras. Si no se indica ningún valor o se indica uno diferente, deberá pagar los gastos de aduana.	
12. Los contenidos indicados son muestras de granos de cacao fermentados y secos sin valor comercial / sólo con fines de investigación.	
13. Toda la información requerida sobre las muestras se completa en el formulario de datos de Excel.	
14. Se envía por correo electrónico a Andrew Meter (a.meter@cgiar.org) el formulario de datos en Excel completado para cada muestra.	
15. En el envío de cada muestra se incluye una copia impresa del formulario de datos de Excel completado.	
16. Se ha informado a la empresa de mensajería que la recepción de muestras en el laboratorio de Cacao de Excelencia, en Roma, Italia, está restringida a los lunes a los viernes de 9:00 a 17:00 hora de Roma.	



Requisitos para la aceptación de muestras	(✓)
17. Se ha enviado un correo electrónico a Andrew Meter (a.meter@cgiar.org), con la siguiente información: <ul style="list-style-type: none"> a. Nombre y datos de contacto del remitente b. Fecha de envío c. Nombre del mensajero d. Número de seguimiento del mensajero e. Formulario de datos en Excel para cada muestra 	
18. Fotos asociadas a las muestras se envían a Andrew Meter (a.meter@cgiar.org) a través de WeTransfer	
19. Esta lista de comprobación se incluye en el(los) paquete(s) de muestras.	

