

Directrices para la Participación



III Concurso Nacional de Cacao Fino y de Aroma de Honduras

*Premio Nacional a la Calidad del Cacao
“Ek Chuaj”*



Enlazado a los International Cocoa Awards (ICA)
del Programa Cocoa of Excellence
Edición 2019

SINATEC, Choloma, septiembre 2018

Contenidos

BIENVENIDA A EL PREMIO NACIONAL A LA CALIDAD DEL CACAO	2
INVITACION A LOS PRODUCTORES DE CACAO	3
ACERCA DEL CONCURSO NACIONAL DEL CACAO FINO Y DE AROMA EN HONDURAS Y EL PREMIO A LA CALIDAD DEL CACAO “Ekchuaj”	3
Lo que nos importa.....	5
Nuestra Visión	5
Nuestro Propósito	5
Nuestros Objetivos	5
Como se benefician los productores de cacao	6
CALENDARIO PARA LA EDICION DEL 2019.....	7
PARTE A: RESPONSABILIDADES & PROCEDIMIENTOS PARA LA PARTICIPACION EN PREMIO NACIONAL A LA CALIDAD DEL CACAO	9
Responsabilidades de la Comisión Nacional de Organización del concurso	10
Responsabilidades de los productores de cacao.....	12
PARTE B: REQUISITOS PARA EL ENVIO DE LAS MUESTRAS AL PREMIO NACIONAL A LA CALIDAD DEL CACAO....	13
Número de muestras de cacao por productor	13
Cantidad de granos.....	13
Tipos de muestras de granos.....	13
I. Muestras comerciales.....	13
II. Muestras experimentales.....	13
Almacenamiento de las muestras de cacao	14
Entrega de las muestras de cacao	15
Diversidad como criterio de selección de muestra	16
Estándares de calidad de las muestras de cacao	17
Calidad deseable de las muestras de cacao	17
Criterios de calidad aplicados para aceptar o rechazar las muestras de cacao	18
Información de cada muestra de cacao	19
Datos requeridos por cada muestra de grano.....	19
Propósito y uso de los datos:.....	19
Retroalimentación para los participantes	20

BIENVENIDA A EL PREMIO NACIONAL A LA CALIDAD DEL CACAO

El Comité Nacional de la Cadena Agroalimentaria del Cacao de Honduras se complace en anunciar la nueva Edición del año 2019 para el Premio a la Calidad del Cacao “EkChuaj”, para lo cual convoca a productores, empresas e instituciones a participar en el III Concurso Nacional de Cacao Fino y de Aroma.

El premio es una oportunidad para que el Comité Nacional de la Cadena del Cacao reconozca y promueva el cacao de alta calidad y la diversidad de cacao a nivel nacional, al tiempo que seleccionan las mejores muestras para International Cocoa Awards del Programa Cocoa of Excellence. El Premio Nacional a la Calidad del Cacao es el punto de entrada de los productores de cacao para participar en el Programa **Cocoa of Excellence** y los **International Cocoa Awards**, un concurso mundial que reconoce el trabajo de los productores de cacao y celebra su diversidad de sabores a nivel mundial.

El concurso es coordinado por la Comisión Nacional de Organización (CNO) nombrada por el Comité Nacional de la Cadena del Cacao de Honduras, a través del SINATEC y se organiza conjuntamente en colaboración con el Programa Cocoa of Excellence.

Con el propósito de reforzar la transparencia que año con año requiere el concurso, todas las muestras de cacao serán recibidas en un único día, el 12 de diciembre del 2018, en Oficinas de APROCACAO, Choloma, Cortés (de 9:30 am a 3:00 pm). Para la identificación de las muestras a concursar cada muestra será rotulada con un código anónimo para el procesamiento a ciegas y serán analizadas, inicialmente, mediante una evaluación física del grano y una prueba de corte. Las muestras que pasan estas pruebas iniciales son procesadas en licor de cacao y evaluadas sensorialmente por el Panel Nacional de Cata. Las mejores seis muestras serán seleccionadas para recibir el Premio Nacional a la Calidad del Cacao “EkChuaj”.

Durante la primera reunión del Comité Nacional de la Cadena del Cacao, el 31 de enero del 2019 se decodificarán las muestras y se darán a conocer los ganadores del concurso. En fecha posterior se organizará el evento de premiación, el cual queda pendiente de definir y organizar.

Las seis mejores muestras serán seleccionadas para ser enviadas para la Edición 2019 de los *International Cocoa Awards* del Programa *Cocoa of Excellence*.

INVITACION A LOS PRODUCTORES DE CACAO

Se invita a los productores de cacao a enviar muestras de granos de cacao bien preparadas, fermentadas y secadas para el participar en el **Premio Nacional a la Calidad del Cacao**. La fecha única y límite para la presentación de las muestras al Premio Nacional a la Calidad del Cacao es el 12 de diciembre de 2018.

Los proveedores de muestras de granos de cacao pueden ser:

- Productores independientes (naturales)
- Organizaciones de productores,
- Fincas productoras de cacao (personas jurídicas)
- Empresas comercializadoras que tienen plantaciones para producción o que desarrollan protocolos de beneficiado de cacao,
- Centros Nacionales de Investigación.

Si Usted desea participar, por favor, comuníquese con los miembros de la Comisión Nacional de Organización (CNO) y manténgase informado sobre eventos de orientación, así como de los requisitos específicos y condiciones.

Estas directrices proporcionan una visión general de los requisitos y procedimientos para el envío de muestras de cacao al III Concurso Nacional de Cacao Fino y de Aroma. Rogamos, se ponga en contacto con los miembros de la Comisión Nacional de Organización (CNO), visite www.aprocacaho.com para obtener más información sobre las directrices a nivel nacional y www.cocoaofexcellence.org para conocer las directrices de participación en los *International Cocoa Awards* del Programa *Cocoa of Excellence*.

ACERCA DEL CONCURSO NACIONAL DEL CACAO FINO Y DE AROMA EN HONDURAS Y EL PREMIO A LA CALIDAD DEL CACAO “Ekchuaj”

El premio a la calidad del cacao “ekchuaj” es el punto de entrada de los productores de cacao de Honduras para participar en el Programa *Cocoa of Excellence* y los *International Cocoa Awards*, un concurso mundial que reconoce el trabajo de los productores de cacao y celebra su diversidad de sabores a nivel mundial.

En el enunciado de la misión del Acuerdo Marco de Competitividad (AMC) 2014-2018 define que el compromiso de esta plataforma de actores públicos y privados es “*posicionar el cacao hondureño en los mercados de calidad*”, a partir de éste punto el tema de la calidad es frecuentemente mencionado (en 54 ocasiones), considerándolo como la estrategia central para lograr la competitividad del sector.

La calidad genética de los cultivares del cacao hondureño representa un enorme potencial para el desarrollo económico y social del sector, pero aún la producción es baja y sólo una pequeña parte de ésta llega a los centros de beneficiado. Los retos para alcanzar la calidad son grandes, incluso con el cacao que es acopiado, fermentado y secado.

El sector cacaotero hondureño orientado hacia la producción de cacao fino y de aroma, ha invertido en investigación, infraestructura y formación de competencias para el beneficiado del grano. También se brinda apoyo técnico y financiero para promover y facilitar el crecimiento con nuevas áreas cultivadas, con material genético cuidadosamente seleccionado y el manejo adecuado de las plantaciones ya establecidas. Es en este contexto que el sector cacaotero hondureño, sabiéndose heredero de un enorme patrimonio cultural y genético de cacao decide priorizar el fermentado y secado dentro de su agenda de trabajo.

Por la importancia y el significado del cacao cultura Maya, se estableció previo a la edición 2017 el premio a la Calidad del Cacao en Honduras con el nombre EkChuj, en honor al Dios del Cacao de la Cultura Maya, cuya imagen se presenta en este texto.

Cada dos años, el programa *Cocoa of Excellence* da reconocimiento y recompensa al cacao que posee atributos de sabores únicos y excepcionales, mientras que provee “Know-how”, herramientas de evaluación de cacao, oportunidades de mercado e incentivos para la salvaguardia de la diversidad del cacao sea en las comunidades agrícolas como en las organizaciones nacionales a nivel global.

la Comisión Nacional de Organización (CNO) supervisará la implementación del Programa *Cocoa of Excellence* a nivel nacional y se asegurará de que se apliquen los reglamentos, el respeto de la confidencialidad y la garantía del anonimato. El Panel Nacional de Cata se encarga de la selección de las mejores muestras para ser enviados al Programa *Cocoa of Excellence*, las que representan la gama de diversidad de cacaos y productores de cacao del país.

Las directrices y formularios que se utiliza para el III Concurso Nacional de Honduras, siguen la orientación general sobre los procedimientos, los requisitos, calidad del cacao y procedimientos de evaluación del sabor del Programa *Cocoa of Excellence*, responsable del ámbito global.

Lo que nos importa

La finalidad es promover y proveer el reconocimiento nacional y mundial a los agricultores que producen cacao de alta calidad.

Nuestra Visión

Estimular y valorar el trabajo de los productores de cacao mediante un reconocimiento que incentive la calidad post cosecha y dar a conocer la diversidad de sabores del cacao hondureño

Nuestro Propósito

Reconocer, valorar y preservar la diversidad de cacao mediante un reconocimiento nacional del cacao de alta calidad.

Nuestros Objetivos

1. Promover el desarrollo de capacidades de evaluación física y de sabores de muestras de cacao en el país.
2. Estimular e incrementar la capacidad de los productores nacionales de reconocer, buscar y preservar la calidad y diversidad del cacao
3. Seleccionar las mejores seis (6) muestras de cacao de Honduras que representarán al país en los *Premios Internacionales del Cacao* (ICA) edición 2019.

Como se benefician los productores de cacao

- **Premios y reconocimiento nacional y mundial:** las mejores muestras de cacao de calidad excepcional, sabores únicos y con posibilidades de mercados prometedores reciben un *Premio Nacional del Cacao*. Las mejores muestras serán seleccionadas por el Comité Nacional de Organización para ser enviadas a los *International Cocoa Awards*, donde las 50 mejores muestras de las diferentes regiones son seleccionadas, procesadas en chocolate y nominadas a los *International Cocoa Awards*. Entre 3 a 5 productores de cacao de cada una de las 4 regiones reciben un *International Cocoa Awards*.
- **Retroalimentación individual y Recomendaciones:** Todas aquellas muestras que son enviadas a los *International Cocoa Awards* son evaluadas por un panel internacional de expertos y los proveedores de dichas muestras reciben una retroalimentación con información individual detallada, donde se incluye un análisis sobre la calidad y el sabor, así como las innovaciones recomendadas para las mejoras en la práctica. Esta retroalimentación proporciona la oportunidad para los agricultores, quienes podrán mejorar algunas prácticas para aumentar su capacidad de producción de cacao de alta calidad y navegar en el mercado “Premium” del cacao.
- **Oportunidades de Mercado:** el Programa “*Cocoa of Excellence*” y los *International Cocoa Awards* constituyen una plataforma para los productores de cacao donde podrán encontrar y reunirse con representantes de la industria nacional y mundial del cacao y el chocolate. Las informaciones de contacto para las 50 muestras nominadas son publicadas y se comparten con la industria a través de la página web de *Cocoa of Excellence*. Las muestras prometedoras son puestas en manifiesto y promovidas en las celebraciones del *Salon du Chocolat* y otros eventos similares, así como distribuidas a los fabricantes de chocolate interesados.

CALENDARIO PARA LA EDICION DEL 2019

Calendario de la Edición 2019 del Premio Nacional a la Calidad del Cacao “EkChuaj”

Fecha	Actividad	Responsabilidad
25 de Septiembre, 2018	A nivel nacional, se anuncia la Edición 2019 del Premio Nacional a la Calidad del Cacao “EkChuaj” del Cacao y la Edición año 2019 de los International Cocoa Awards del Programa Cocoa of Excellence. Se publican las directrices para los participantes.	Comisión Nacional de Organización
Del 26 de Septiembre al 11 de diciembre, 2018	Muestras de cacao bien fermentadas y secadas que cumplan con los requisitos del Premio Nacional a la Calidad del Cacao son preparadas por los participantes. Los formularios conteniendo la información requerida son cuidadosamente completados	Participantes
12 de diciembre, 2018	Recepción de muestras asignación de un código anónimo para el procesamiento a ciegas.	Comisión Nacional de Organización
8 de enero, 2019	Entrega de las muestras codificadas al Panel Nacional de Cata	Comisión Nacional de Organización
Del 09 al 21 de enero, 2019	Las muestras son evaluadas para detectar los defectos o atributos físicos y ver la calidad. Las muestras que cumplen el análisis de físicos son procesadas en licor de cacao.	Panel Nacional de Cata
22 al 30 de enero, 2019	Las muestras son evaluadas a ciegas por un panel de expertos nacionales y seis muestras de cacao son seleccionados para recibir un Premio Nacional del Cacao.	Panel Nacional de Cata
31 de enero, 2019	En la primera reunión del Comité Nacional de la Cadena del Cacao se decodifican las muestras y se descubre quienes son los ganadores	Comisión Nacional de Organización
Por definir	Premio Nacional a la Calidad del Cacao “EkChuaj” celebra a sus ganadores	Comisión Nacional de Organización
Enero – Febrero, 2019	Comisión Nacional de Organización envía un mínimo de 5 kg de cada muestra de granos de cacao, tomando todas las precauciones para conservar la calidad e integridad de las muestras durante el envío.	Comisión Nacional de Organización

**Calendario la Edición 2019 de los *International Cocoa Awards*
del Programa *Cocoa of Excellence*:**

<i>Fecha</i>	<i>Actividad</i>	<i>Responsabilidad</i>
28 de Febrero, 2019	Fecha límite para la recepción de las muestras al Programa Cocoa of Excellence en Bioversity International. Para cada muestra es asignado un código anónimo para el procesamiento ciego.	Programa Cocoa of Excellence
Marzo, 2019	Las muestras son evaluadas para establecer la calidad y detectar defectos físicos.	Comité Técnico de Cocoa of Excellence
Abril – Junio, 2019	Las muestras que pasan las evaluaciones físicas son procesadas en licor de cacao y son luego evaluadas a ciegas por un panel internacional de expertos.	Comité Técnico de Cocoa of Excellence
Julio, 2019	Selección de las 50 mejores muestras de cacao procedentes de diferentes regiones y orígenes a ser nominadas para un <i>International Cocoa Awards</i> .	Comité Técnico de Cocoa of Excellence
Julio, 2019	A los proveedores de las 50 muestras nominadas se les notifica en forma confidencial que su muestra será reconocida en el <i>salón du Chocolat</i> en París.	Programa Cocoa of Excellence
Agosto, 2019	Las 50 mejores muestras de chocolate son evaluadas a ciegas por un panel más amplio de expertos en evaluación sensorial y fabricantes de chocolate.	Panel Experto en Evaluación Sensorial
Septiembre, 2019	Entre 3 y 5 productores de cacao de cada una de las 4 regiones cacaoteras son seleccionados para los <i>International Cocoa Award</i> . La información permanece confidencial hasta la Ceremonia de los ICA en el <i>Salon du Chocolat</i> en Paris, Francia.	Comité Técnico de Cocoa of Excellence
30 de Octubre – 3 de Noviembre, 2019	<i>Salon du Chocolat</i> en Paris, France: celebración de las 50 mejores muestras y los <i>International Cocoa Awards</i> .	Programa Cocoa of Excellence
Noviembre 2019	Seguimiento de los certificados para los ICA y las 50 mejores muestras con los productores que no pudieron atender la ceremonia en Paris.	Programa Cocoa of Excellence
Diciembre, 2019	Informes de retroalimentación incluyendo resultados de las evaluaciones de granos, licor y chocolate para todas las muestras de grano recibidas son enviados a la Comisión Nacional de Organización y a los productores de cacao por la Coordinación del CoEx.	Programa Cocoa of Excellence
Enero-Mayo, 2020	Evaluación del Programa CoEx y de la Edición 2019 de los <i>International Cocoa Awards</i> por los socios y el Comité Técnico del Programa CoEx y planificación de la próxima Edición 2021.	Programa Cocoa of Excellence
Junio, 2020	Lanzamiento de la Edición 2021 de los <i>International Cocoa Awards</i> .	Programa Cocoa of Excellence

COMO TRABAJAN EL PREMIO NACIONAL DEL CACAO & EL PROGRAMA COCOA OF EXCELLENCE

Ámbito Nacional

Participantes entregan sus muestras de cacao a la Comisión Nacional de Organización del concurso de Honduras

Las muestras de cacao son procesadas en licor, evaluadas por El panel Nacional de Cata y las mejores muestras son seleccionadas para recibir el Premio Nacional a la Calidad del Cacao "EkChuaj"

Los ganadores del Premio Nacional a la Calidad del Cacao "EkChuaj" son celebrados y la Comisión Nacional de Organización selecciona las mejores muestras de cacao para enviarlas al Programa Cocoa of Excellence

Ámbito Global

Las muestras de cacao son analizadas por el Comité Técnico del Programa Cocoa of Excellence y aquellas muestras aceptadas son procesadas en licor de cacao

Una evaluación sensorial es realizada y las 50 mejores muestras son seleccionadas, procesadas en chocolate y nominadas para un International Cocoa Awards

Una evaluación sensorial de las 50 mejores muestras es llevada a cabo por un amplio panel de expertos y chocolateros y de 3 a 5 muestras de cada una de las 4 regiones cacaoteras son seleccionadas para recibir un International Cocoa Award

Las 50 mejores muestras y los ganadores de un International Cocoa Award son reconocidos en el Salon du Chocolat, en París.

Información de contacto y perfiles de sabor de las 50 muestras son publicados y hechos accesibles a la industria del cacao y chocolate

Informes de Retroalimentación detallados son preparados para cada muestra y enviados a cada Comité Nacional de Organización para ser enviados a cada proveedor de muestra

PARTE A: RESPONSABILIDADES & PROCEDIMIENTOS PARA LA PARTICIPACION EN PREMIO NACIONAL A LA CALIDAD DEL CACAO

Responsabilidades de la Comisión Nacional de Organización del concurso

La Comisión Nacional de Organización del concurso es la responsable de aplicar los requisitos específicos y procedimientos establecidos en el SINATEC para el Premio Nacional a la Calidad del Cacao en Honduras y, en coordinación con el Panel Nacional de Cata, asegurarse del adecuado manejo, procesamiento y evaluación de las muestras de cacao.

La Comisión Nacional de Organización del III Concurso Nacional de Cacao Fino y de Aroma de Honduras deberá:

1. Aplicar los procedimientos y requisitos establecidos por SINATEC y, de ser necesario definir, los por menores prácticos en la aplicación de los mismos.
2. Seguir las pautas y emplear formularios elaborados para los participantes.
3. Asignar, entre sí, los roles necesarios para asegurar un adecuado desarrollo general del evento.
4. Velar por el estricto seguimiento del cronograma establecido.
5. Anunciar y promover el Premio Nacional a la Calidad del Cacao por medios efectivos para asegurar una amplia y representativa participación de todas regiones productoras de cacao del país.
6. Ofrecer información sobre el evento a los productores de cacao de todas las regiones productoras de cacao del país incentivando y facilitando su participación.
7. Definir y ejecuta un sistema de información con los medios de comunicación.
8. Socializar las directrices para la participación.
9. Organizar eventos para brindar la información sobre la adecuada preparación de las muestras.
10. Apoyar a los productores que lo requieran en la preparación de la muestra y en la generación de la documentación completa que se solicita.
11. Recibir las muestras y su documentación respectiva, evidenciándolo el cumplimiento de cada requisito (Anexo A. Formulario de datos para cada muestra)
12. Codificar las muestras siguiendo un procedimiento previamente concertado y claramente definido (con instrucciones paso a paso) que garantice la confidencialidad y cata a ciegas.
13. Asegurar que las muestras sean custodiadas adecuadamente, asegurando su integridad y su anonimato.
14. Entregar las muestras al Panel Nacional de Cata en tiempo y forma.

15. Asegurar la credibilidad del concurso, garantizando la necesaria confidencialidad para la cata a ciegas y la transparencia del evento.
16. Coordinar con el Panel Nacional de Cata para evaluar las muestras.
17. Dar a conocer los ganadores del Premio Nacional a la Calidad del Cacao.
18. Enviar, con apoyo técnico del Panel Nacional de Cata, un informe de retroalimentación con los resultados en licor de cacao a los participantes.
19. Enviar a los International Cocoa Awards, en tiempo y forma, las muestras ganadoras acompañadas de la información requerida.
20. Organizar y coordinar un evento de premiación digno y estimulante para el sector, definiendo y gestionando los reconocimientos a los ganadores y participantes.
21. Elaborar un presupuesto, identificar las fuentes de financiamiento, asegurar un adecuado manejo financiero de las actividades e informar a los patrocinadores.
22. Los coordinadores deben tener una comunicación fluida con el Programa *Cocoa of Excellence*, informando sobre cualquier cambio dentro del Comité Nacional (nuevos miembros, nueva coordinación, etc.).
23. Evaluar el desarrollo general del evento y elaborar un análisis de las lecciones aprendidas y recomendaciones de mejora para las siguientes ediciones.

Responsabilidades de los productores de cacao

Los productores de cacao que estén interesados en enviar muestras a Premio Nacional a la Calidad del Cacao “EkChuaj” y en consecuencia al Programa Cocoa of Excellence deberán aceptar las normas propuestas y estar conscientes de que son responsables de:

- Asegurar un mínimo de 6 Kg de granos de cacao bien preparados, fermentados y secados para cada muestra. Muestras de menos de 6 Kg podrán no ser aceptadas.
- Asegurarse de enviar no más de 3 muestras por cada organización de productores, institución de investigación y por cada empresa comercializadora a la Comisión Nacional de Organización y, además, no enviar más de 1 muestra por cada productor independiente. Si se envían más muestras, la Comisión Nacional de Organización se reservan el derecho de eliminarlas.
- Seguir los procedimientos descritos en estas directrices para asegurarse de que todas las muestras cumplan con los requisitos y condiciones del Premio Nacional del Cacao. Aquellas muestras que no los cumplan pueden no ser trazables y por lo tanto podrán no ser consideradas.
- Asegurarse que todas las muestras de granos van acompañados del formulario de datos completo con toda la información disponible sobre el productor, el origen y el modo de preparación de cada muestra. El productor de cacao es responsable de la calidad de información suministrada con cada muestra. (Anexo A.)
- Acompañar, cada muestra con el Comprobante de Entrega (Anexo B.) para asegurar el cumplimiento de las condiciones.
- Entregar las muestras a la Comisión Nacional de Organización un mínimo de 6 semanas después del secado, en lugar, día y hora definidos:
 - **Lugar:** Oficinas de la APROCACAO, Choloma, Cortés.
 - **Fecha:** miércoles 12 de diciembre de 2018
 - **Horario:** 9:30 am – 3:00 pm
- Efectuar el pago de Lps. 500.00 para financiar parcialmente las actividades.
- Adjuntar fotografías con un tamaño máximo por cada fotografía deberá ser de 4MB, ls fotos deben estar relacionadas a la muestra:
 - productores/representantes en las fincas de cacao
 - 5 árboles,
 - Árboles de cacao,
 - mazorcas (abiertas y cerradas),
 - cortes de granos húmedos o frescos (baba),
 - primer plano de flores.
- Solamente muestras experimentales pueden ser producidas a través de métodos de “micro-fermentación”, y no serán aceptadas muestras provenientes de fermentaciones modificadas o “artificiales” con adición de material saborizante, pulpas o jugos de fruta.

PARTE B: REQUISITOS PARA EL ENVIO DE LAS MUESTRAS AL PREMIO NACIONAL A LA CALIDAD DEL CACAO

Número de muestras de cacao por productor

Para esta edición, los productores podrán enviar:

- 3 muestras por cada organización de productores, institución de investigación y por cada empresa comercializadora,
- 1 muestra por cada productor independiente.

Los productores de cacao pueden presentar muestras de cacao experimental y comercial deberán notificarlo previamente. La Comisión Nacional de Organización del concurso es consciente que Máximo 1/3 de las muestras enviadas a Bioversity International para los *International Cocoa Awards* debe ser experimental.

Cantidad de granos

Cada muestra de cacao deberá ser de un mínimo de 6 Kg de granos bien preparados, fermentados y secados. Muestras de menor cantidad podrán no se aceptadas.

Tipos de muestras de granos

Las muestras pueden ser de dos tipos de granos de cacao, muestras comerciales o muestras experimentales:

- I. **Muestras comerciales** son preparados por los agricultores/productores de cacao desde plantaciones comerciales ya existentes, o grupos de plantaciones de cacao, que representen las variedades tradicionales de cacao o variedades mejoradas/modernas provenientes de diferentes orígenes geográficos/climáticos. Debería ser posible reproducir la misma calidad de cacao a escala comercial (varias toneladas por año) en los años siguientes.
- II. **Muestras experimentales** provienen de nuevas e interesantes variedades (variedades recientemente seleccionadas o materiales con características especiales de calidad) o mediante nuevos procesos posteriores a la cosecha (por ejemplo, novedoso método de fermentación, etc.) Estas muestras experimentales potencialmente interesantes pueden no estar disponibles aún para la producción comercial a gran escala, pero pueden llegar a serlo en unos pocos años. Estas muestras pueden ser preparadas por los productores de cacao o por institutos de investigación.

NOTIFICACIÓN IMPORTANTE:

- Sólo las muestras experimentales pueden ser producidas a través de un método de "micro-fermentación".
- No se aceptan muestras de fermentaciones modificadas o "artificiales" con adición de material de sabor, pulpa de fruta o jugos.

Almacenamiento de las muestras de cacao

Los productores de cacao deberán almacenar las muestras en condiciones adecuadas antes de enviarlas al Comité Nacional de Organización. Se recomienda seguir las siguientes indicaciones:

- Granos dañados o vacíos, así como aquellos con restos de placenta deberán ser removidas antes del empaquetado.
- Se recomienda el uso de yute limpio y libre de olores, bolsas de algodón o nilón.
- El almacenamiento debe realizarse en una habitación fresca y libre de insectos, donde los granos están protegidos de la humedad excesiva (por encima del 70%) y olores anormales.
- Los granos deben ser almacenados durante un mínimo de 6 semanas después del secado.

NOTIFICACIÓN IMPORTANTE: Se recomienda, aunque no es necesario, que el productor del grano de cacao conserve un duplicado de la muestra (de 5-6 kg) de cada una de las muestras enviadas, en almacenamiento en su ubicación a la espera de recibir los resultados de las evaluaciones iniciales de la muestra original presentada. Esto se recomienda en caso de daño o pérdida de la muestra inicial y también por si surgiera cualquier pregunta sobre la calidad de sus granos.

Entrega de las muestras de cacao

Los participantes del III Concurso Nacional de Cacao Fino y de Aroma de Honduras deberán entregar **un mínimo de 6 Kg** de cada una de las muestras de la forma y tiempo acordados en las presentes directrices.

Con el fin de garantizar el adecuado manejo, trazabilidad y confidencialidad se definió que las muestras se recibirán y codificarán en un **ÚNICO DIA** el miércoles el 12 de diciembre de 2018 (de 9:30 am a 3:00 pm), en la sede de la APROCACAO, Choloma, Cortés

Las muestras entregadas de un peso menor de 6 kg requeridos podrán no ser aceptadas.

Las muestras deben manejarse en contenedores adecuados hechos, por lo menos, de cartón rígido, para evitar la pérdida o contaminación de los granos de cacao. Por favor, asegúrese de que las bolsas sean lo suficientemente fuertes y estén bien selladas, para evitar cualquier rotura o pérdida del grano durante el transporte. Se recomienda el uso de bolsas plásticas de cierre a presión tipo ZIPLOC.

El proveedor de la muestra asume sus propios costos para entregar directamente la muestra y la documentación solicitada. El coste del envío al Programa *Cocoa of Excellence* es cubierto según se defina en el presupuesto elaborado por la Comisión Nacional de Organización del concurso.

Las muestras serán recibidas en:

Dirección:

APROCACAO

1ª Calle, 5 Ave. Barrio El Centro,
Choloma, Cortés, Honduras C.A.



Google Maps: <https://goo.gl/maps/cL17L3kB90z>

- Representante de Honduras ante Cocoa of Excellence Programme: **Anibal Ayala Ayala**
Correo electrónico: cacaohonduras@aprocacaho.com
Teléfono +504 2669-3912, +504 2669-3400 celular: +5049991-5643
(<http://www.cocoaofexcellence.org/-national-organization-committees2019#Honduras>)
- Coordinador de la Comisión Nacional de Organización del III Concurso Nacional de Cacao Fino y de Aroma de Honduras: **Roberto Enrique Paz Bodden**

Coordinador Regional Valle de Sula

Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG)

Correo electrónico: robertopaz.bodden@gmail.com

Teléfono +504 2556-8797 celular: +504 9992-8464

Al momento de la entregar la muestra de granos de cacao deberá:

1. Entregar el Formulario de Datos para Cada Muestra (Anexo A.)
2. Firmar el Comprobante de Entrega (Anexo B)
3. Entrega de Fotos relativas a la muestra, similar al ejemplo compartido (Anexo C)
4. Efectuar el pago de la cuota de Lps. 500.00

Diversidad como criterio de selección de muestra

El Premio Nacional a la Calidad del Cacao y el Programa *Cocoa of Excellence* tienen como objetivo reconocer y potenciar un amplio grupo de productores de cacao en el ámbito nacional y global. La Comisión Nacional de Organización seleccionará muestras que representen la gama de la diversidad de cacao y de sus productores en Honduras y dará preferencia a aquellas muestras que provengan de diferentes tipos genéticos de granos, regiones o aquellos preparados mediante el uso de diferentes protocolos de post-cosecha. Para seleccionar las muestras que serán enviadas al Programa *Cocoa of Excellence*, la Comisión Nacional de Organización dará preferencia a los nuevos proveedores de muestras o a quienes no han ganado previamente un *International Cocoa Award*. Queda a discreción de la Comisión Nacional de Organización el permitir que un ganador *International Cocoa Award* en alguna edición anterior pueda participar en la nueva edición. El Comité Nacional de Organización y el Programa *Cocoa of Excellence* recomiendan firmemente que las muestras de anteriores ganadores de un *International Cocoa Awards* deberán ser de un tipo de grano de diferente genética, región o proceso pos cosecha a diferencia de las muestras que ya han recibido un *International Cocoa Awards*.

Estándares de calidad de las muestras de cacao

Las muestras de granos de cacao deben ser seleccionados en base a su alta calidad y consistencia. Sin embargo, se recomienda que, si es posible, las muestras sean cosechadas en la temporada principal de cosecha. Todas las muestras deben ser bien fermentadas y secadas con el fin de preservar y mejorar el desarrollo potencial de su sabor.

Calidad deseable de las muestras de cacao

- La presencia de granos defectuosos debe estar dentro de los límites aceptables a nivel internacional. Pero se pide buscar el mayor nivel de calidad: de 0% de granos enmohecidos, 0% de granos pizarrosos y 0% de granos con otros defectos (rotos, dañados por insectos, germinados, podridos o vacíos).
- Los granos deben estar debidamente fermentados, produciendo una amargura y astringencia moderadas y bajo porcentaje de granos pizarrosos.
- Los granos púrpura y parcialmente púrpura deben ser de un nivel que permita que todas las notas positivas de sabor puedan ser manifiestas sin astringencia no satisfactoria y no balanceada.
- Sólo las muestras experimentales pueden ser producidas a través de un método de "micro-fermentación".
- No se deberán agregar ingredientes adicionales a la fermentación, es decir, material saborizante, pulpa o jugos de frutas.
- Los granos deben ser debidamente secados, con un contenido de humedad de 6,5%
- Los granos deben ser almacenados durante un período mínimo de 6 semanas después del secado y antes del envío para permitir que el sabor se equilibre antes de la prueba del sabor.
- Los granos deben estar libre de olores anormales.
- Los granos deben estar libres de la presencia de sabores desagradables, es decir, humo, moho, tierra, acidez sucia o excesiva, amargor y astringencia.
- El grano debe estar razonablemente libre de material extraño y residuos de cacao, es decir, granos rotos, planos, arrugados, granos en racimos o placenta, cáscara de bellotas o fragmentos de cáscaras.
- Los granos deben estar libres de cualquier evidencia de adulteración.
- Los granos deben ser de un tamaño suficientemente uniforme.
- Un recuento de granos de 100 piezas o menos por cada 100 gramos es deseable, pero no es obligatorio.

Todas las actividades en la producción, manejo y procesamiento del cacao últimamente el desarrollo de sabor y la calidad del grano. Es muy recomendable que Usted consulte el *CAOBISCO/ECA/FCC Cocoa Beans: Chocolate and Cocoa Industry Quality Requirements. September 2015 (End, M.J. and Dand, R., Editors)*, que ofrece una amplia visión de los

procedimientos de cosecha y pos cosecha, estándares internacionalmente aceptados sobre la calidad de cacao, y métodos de pruebas de calidad. Esta guía se puede descargar desde el sitio www.cocoaquality.eu.

Directrices básicas sobre las prácticas de cosecha y pos cosecha son disponibles en el **Anexo D**.

Criterios de calidad aplicados para aceptar o rechazar las muestras de cacao

Las muestras con un evidente mal sabor u otros defectos por sobre los límites de aceptabilidad a nivel internacional no serán considerados para posterior evaluación.

Las muestras con los siguientes defectos serán rechazadas por el Comité Nacional de Organización de Honduras y el Programa *Cocoa of Excellence*:

- Contenido de humedad mayor del 8,5%
- Infestación por insectos
- Evidencias de niveles descalificativos de moho interior (> 4%)
- Evidencia de defectos críticos, tales como olores desagradables, mínima cantidad de granos con moho, granos con porcentajes de otros defectos (rotos, dañados por insectos, germinado, podridos o vacíos)

NOTIFICACIÓN IMPORTANTE:

Con el propósito de reconocer y celebrar la diversidad genética del cacao a nivel nacional y mundial, el Premio Nacional a la Calidad del Cacao de Honduras y el Programa *Cocoa of Excellence* no aceptarán muestras producidas mediante fermentación modificada o fermentaciones "artificiales", es decir, muestras en las que un material de sabor, pulpa o jugos de fruta ha sido añadido a la fermentación.

Información de cada muestra de cacao

El productor del grano es el responsable de que cada muestra sea acompañada de los datos completos así como de la calidad de información suministrada para cada muestra. Las muestras que no estén acompañadas con la información solicitada no podrán ser trazables y no se consideran para su posterior evaluación.

Datos requeridos por cada muestra de grano

Se requiere un **formulario de datos** completo, con toda la información disponible sobre el productor, el origen y el modo de preparación de cada muestra. Una copia del formulario de datos es disponible en el [Anexo A](#).

Los proveedores de las muestras deberán usar el **FORMULARIO DE DATOS PARA CADA MUESTRA** puesto a disposición por la Comisión Nacional de Organización del III Concurso Nacional de Cacao Fino y de Aroma de Honduras “EkChuaj”. Para el envío de las seis (6) mejores muestras se utilizará el formato excel requerido por Programa *Cocoa of Excellence* y que se puede descargar en la página web de *Cocoa of Excellence*. Aquellas muestras no acompañadas de un formulario de datos completado podrían ser no trazables y por consiguiente no consideradas.

Serán de utilidad **fotos** de bellotas (abiertas y cerradas) provenientes de 5 árboles y, si es factible, fotos de granos frescos cortados y flores en primer plano; esto, con el fin de clasificar y manejar cada muestra correctamente. El tamaño de las fotos debe ser de 4 MB como máximo.

Propósito y uso de los datos:

Toda la información se utiliza para:

- La clasificación, evaluación y el procesamiento de las muestras correctamente, así como para facilitar la reproducibilidad en la obtención de muestras con los mismos perfiles de calidad y en particular lo siguiente:
 - Información acerca del tipo genético del grano: se utiliza para determinar las condiciones de tostado, las que serán diferentes dependiendo del tipo de grano de cacao y de esta manera hacer resaltar todo el potencial de sabores.
 - Información sobre los materiales de plantación, las prácticas agrícolas y las prácticas post cosecha: se utiliza para desarrollar informes de retroalimentación individuales con las recomendaciones específicas para cada proveedor de muestra.
 - Información sobre los logros en la producción hace que sea posible evaluar y comunicar el valor comercial y la reproducibilidad de cada muestra.
- La publicación de la información de contacto de los proveedores de las muestras que son nominadas entre las 50 mejores y la hicieron accesible para la industria del cacao y del chocolate a través de la página web del *Cocoa of Excellence*.

- La promoción de las 50 mejores muestras y del *International Cocoa Awards*.
- La producción y el envío de los informes de retroalimentación a cada proveedor de muestra y el Comité Nacional de Organización del concurso.
- La producción de análisis científico y su comunicación, al tiempo que se garantiza el anonimato, a menos que hayan objeciones específicas.
- El seguimiento y evaluación del impacto del programa *Cocoa of Excellence*.

NOTIFICACIÓN IMPORTANTE:

- Las muestras que no estén acompañadas con el formulario de datos llenado y completado no serán trazables y serán rechazadas.
- Dado que un objetivo clave del programa *Cocoa of Excellence* es conectar los compradores con los productores, es fundamental que el productor haga disponibles todos los detalles completos de contacto, incluyendo dirección de correo electrónico y números de teléfono móvil, en el formulario de datos de hoja de cálculo en Excel.

Retroalimentación para los participantes

Como mínimo, todos los productores de cacao participantes deben ser informados sobre los resultados para sus muestras. Los coordinadores del Premio Nacional a la Calidad del Cacao de Honduras con el apoyo técnico del Panel Nacional de Cata enviarán un informe de retroalimentación con los resultados en licor de cacao a los participantes en el Premio Nacional a la Calidad del Cacao.