



Programa “Cocoa of Excellence” y el “International Cocoa Awards”

Reconocimiento a la excelencia en la producción de cacao de alta calidad desde sus orígenes

MUESTRA DEL GRANO DE CACAO - INFORME FINAL

International Cocoa Awards, celebrado en el Salon du Chocolat, Paris, el 28 de Octubre del 2015

Fecha del Informe : **09/08/2016**

ANTECEDENTES

El Programa Cocoa of Excellence es la vía de ingreso a los agricultores para participar en los International Cocoa Awards, competencia única de este género que reconoce el trabajo de los cultivadores del cacao y celebra globalmente su diversidad de sabores. Este programa es organizado por Bioversity International y el evento se realiza en asociación con Guittard Chocolate, Seguinte Cacao, Barry Callebaut, Belcolade y bajo el patrocinio de The European Cocoa Association (ECA) y el Lutheran World Relief (LWR).

El Programa Cocoa of Excellence (CoEx) tiene como finalidad promover y facilitar el reconocimiento mundial a los agricultores/productores de cacao de alta calidad. Esto se lleva a cabo a través del reconocimiento, preservación y valoración de la artesanía en el cultivo de cacao, la cosecha y su posterior procesamiento, así como también mediante la valoración de la diversidad del cacao gracias a promover y proporcionar una condecoración global al cacao de alta calidad.

Los países productores de cacao fueron invitados a enviar al Programa CoEx un mínimo de 4 kilos como muestra de granos de cacao, que deberán ser bien preparados, fermentados y secados y que representen los orígenes genéticos y geográficos de sus regiones. Dicho envío se hizo a través de cada Comité Nacional Organizador respectivo antes del 31 de abril de 2015. Las pautas y directrices técnicas fueron ya proporcionadas e incluyen toda la información requerida para su participación en la edición 2015. Todas las muestras de cacao se analizaron mediante una prueba de corte para evaluar la salud general de los granos. Dicha prueba de corte (100 granos) debe tener menos de 3% de habas pizarrosas, 3% de granos enmohecidos (con moho blanco en el interior de los granos), y 3% de granos con otros defectos (rotos, dañados por insectos, germinados, podridos o vacíos), de lo contrario, las muestras serían rechazadas únicamente en base a esta prueba de corte. El análisis del cacao en licor y en chocolate no templado de todas las muestras aceptadas fue evaluado por un panel internacional de expertos, utilizando métodos normalizados (Panel del Comité Técnico). Cincuenta muestras de granos de cacao de alta calidad de diferentes orígenes fueron seleccionadas para su procesamiento y transformación en chocolate y nominación para los International Cocoa Awards (ICA). Las muestras de chocolate 50 se evaluaron por un panel de 25 expertos.

Los International Cocoa Awards fueron seleccionados y celebrados en el Salon du Chocolat en Paris, Francia, el 28 de Octubre del 2015. Los puntos clave para la edición del 2015 han sido:

- 146 muestras de granos de cacao recibidos
- 35 países productores de cacao como participantes
- 50 muestras que fueron procesadas y evaluadas en chocolate y recibieron certificados de reconocimiento
- 25 expertos evaluaron las 50 muestras de chocolate
- 17 fueron galardonadas con los International Cocoa Awards

El presente informe tiene como objetivo proporcionar información útil a los proveedores de las muestras de granos de cacao en cuanto a la calidad y evaluación de cada muestra. Proporcionar dichos informes de retroalimentación individual para cada una de las 146 muestras de granos recibidos para esta edición 2015 constituye una parte fundamental e importante del Programa CoEx,

suministrando una valiosa oportunidad para entender y mejorar la calidad a nivel del Comité Organizador Nacional y lo más importante, a nivel agricultor/cultivador de cacao. Esta actividad está fuertemente apoyada por todos los socios y patrocinadores del programa CoEx. Para obtener más información, visite el sitio web de Cocoa of Excellence en: www.cocoaofexcellence.org

Informe de Retroalimentación de la muestra de Cacao

Este es el informe para la muestra 140/15 (ver detalles en el cuadro 1) e incluye información referente a las evaluaciones físicas de los granos, incluidos la prueba de corte, la evaluación en licor y la evaluación en chocolate.

Cuadro 1. Información del Contacto de la muestra de Cacao:

País:	Bolivia	Código CoEx 2015 :	140/15
INTERNATIONAL COCOA AWARD 2015			
Productor :	Asociación de Productores de Carmen del Emero		
Localización de la hacienda o plantación :			
Ciudad:	Ixiamas		
Distrito:	Departamento de La Paz		
Región:	Norte del departamento de La Paz		
Origen genético dominante como informado por el proveedor de la muestra: Cacao Nacional Boliviano			
Contacto que envió la muestra al Comité Internacional del “Cocoa of Excellence Programme”:			
Fátima Baqueros, Representante, Oficina Nacional Bolivia			
Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE)			
Av. Landaeta # 523, esquina Calle Abdón Saavedra Edificio San Javier Piso 5 Sitio, La Paz, Bolivia			
Tel/Fax: +591 2 2419627, Email: baqueros@catie.ac.cr			
Nombre del remitente:			
Gabriela Sadud,			
ASOCIACION DE PRODUCTORES DE CARMEN DEL EMERO, Email: Gabriela.Sadud@hlevetas.org			

Cuadro 2. Evaluación Física de los granos incluyendo resultados de la prueba de corte:

Cuadro 2 Descripción	Resultado
Recuento del grano, número de granos/100g	165
Gramos promedio / granos en gramos	0.61
Prueba de corte – ver nota 1	
% granos color pizarra - grises	4
% granos color púrpura - violeta	7
% granos color en parte púrpura – en parte violeta	5
% granos marrón claro	2
% granos marrones (marrón medio)	22
% granos marrón oscuro	10
% granos blancos – marfil – color canela	0
% granos enmohecidos	0
% Infestación interna (por insectos o sus excrementos)	0

Cuadro 2 Descripción		Resultado
Fisuración Interna del Cotiledón – ver nota 2		
% Grado de Fisuración 1		17
% Grado de Fisuración 2		19
% Grado de Fisuración 3		6
% Grado de Fisuración 4		8
Otras evaluaciones físicas:		
% humedad en los granos crudos – ver nota 3		7.7
Pérdida durante limpieza en % - ver nota 4		0.3%
Aroma y apariencia externas del grano crudo	Granos pequeños, el aroma es ligeramente ácido.	
Aroma en Prueba de Corte	El aroma es floral, como pastos verdes y vegetales. Perfumado. El corte muestra púrpura, predominantemente oscuro con algunos granos marrones. Buena fisuración en general.	

Enlace a las fotos de la Prueba de Corte para su descarga– específicamente para esta muestra:

<https://www.dropbox.com/sh/isntswdkexawnhg/AACtuxtrd2XAY9Cfu1Yg8R4a?dl=0>

Cuadro 3. Protocolo usado en la tostación del grano

Cuadro 3 Descripción		Resultado
Condiciones de tostación – ver nota 5 - Temperatura y Tiempo		120°C x 20 min Tiempo abreviado debido al tamaño de los granos.
Rendimiento, de granos limpios a fragmentados % - ver nota 6		63.4%

Notas para los cuadros 2 y 3:

1	La prueba de corte puede no sumar el 100 % cuando un grano no se corta o se desintegra en el corte. Un juicio es requerido en la interpretación de las pruebas de corte. La idea de que una prueba de corte debe ser " X % " o la fermentación no está hecha correctamente es incorrecta. Los criterios para la prueba de corte son establecidos primero mediante la observación del perfil de sabor, luego identificando el perfil de corte asociado con el sabor del grano resultante deseado. Esta es solo una referencia indicativa, no un criterio predictivo.
2	Las fisuras internas del cotiledón pueden ser vistas, como alternativa, en los puntos publicados sobre la fermentación de los granos. Han sido publicados en una serie de patentes en los Estados Unidos que vinculan la fisuración con el contenido de flavonoles en el cacao. Usted puede acceder a dicha información de la Patente de los Estados Unidos sobre fisuración interna de los granos (US Patent 6582747B2) del 24 de Junio del 2003 aquí: https://www.dropbox.com/s/08wwixb3izmlnf3/USPatent-2003-Fissuring-of-cocoa-beans6582747.pdf?dl=0
3	Calibración Dickey-John mini-GAC plus, 121003 Cocoa Bean (6-23%)
4	La pérdida en la limpieza está determinada por el pesaje inicial en bruto de los granos. Luego, los granos se pasan por un tamiz de malla de ¼ de pulgada para eliminar todas las piezas rotas,

	<p>cáscara sueltas, granos planos y arrugados, granos rotos (más del 30 % en masa perdida), trozos, y todo el material ajeno al grano de cacao. Los granos son, entonces, pesados en neto. La pérdida en la limpieza se expresa como un porcentaje (peso inicial del grano – peso del grano limpio) / peso inicial del grano).</p>
5	<p>Tostación en Binder FD53, horno de convección a Tiro Forzado equilibrado para la temperatura objetivo. Los granos van en una capa profunda, 400 gramos por bandeja en bandeja forrada con malla de alambre (malla de ¼ de pulgada. 85% + espacio abierto). Dos bandejas centradas en el ventilador. El tiempo desde -2°C por debajo del punto de ajuste.</p> <p>Condiciones CoEx: Criollo (antiguo): 113°C x 25 minutos Trinitario: 120°C x 30 minutos Forastero: 130°C x 25 minutos</p>
6	<p>El rendimiento mide la conversión de granos crudos y limpios hasta seleccionar fragmentos libres de cáscaras. Después del tostado, los granos son quebrados y ahechados. Después de ahecharlos, los fragmentos son escogidos a mano para eliminar el último rastro de cáscara presente, tanto cáscara suelta como aquella adherida (pegada a las piezas fragmentadas). Esto resulta en un torrente de fragmentos muy puros para la máxima expresión del sabor.</p>

Para los cuadros 4 y 5 debajo, los valores son definidos como sigue:

Atributos de Intensidad	Significado
0	No presente
1	Solo un rastro y podrá no ser encontrado si probado nuevamente
2	Presente en la muestra
3 – 5	Claramente caracterizador de la muestra
6 – 8	Dominante
9 – 10	El máximo que se ha podido experimentar

Cuadro 4. Resultados de la Evaluación Sensorial en licor (muestra la puntuación dada por el Grupo de Selección del Comité Técnico):

Descripción sabor	Resultado	Visualización Gráfica de los resultados del sabor
Cacao	6.7	
Acidez	3.7	
Amargor	4.7	
Astringencia	5.7	
Dulce	3.0	
Fruta fresca	3.0	
Frutas marrones	1.7	
Nuez	2.0	
Floral	3.0	
Madera	1.3	
Especiado	2.0	
Calidad Global	9.0	

Notas del Grupo de Comité Técnico sobre la evaluación en licor:

- Color: Marrón oscuro.
- Aroma: Notas marrones.
- Sabor: A cacao pronunciado con una temprana acidez que es acética y de fruta. Amargor y astringencia balanceados. Notas dulces. Fruta caramelizada, terrosa y madera oscura.
- Terso. Buen producto pero algo demasiado astringente. Nota floral herbal que también es dulce con algunas notas de fruta fresca y madura, como mango maduro.

Cuadro 5. Resultados de la Evaluación Sensorial en Chocolate (para las 50 muestras seleccionadas y nominadas para un ICA)

Descripción del sabor	Resultado	Visualización Gráfica de los resultados del sabor
Cacao	6.0	
Acidez	3.7	
Amargor	3.7	
Astringencia	4.0	
Dulce	2.0	
Fruta fresca	3.7	
Frutas marrones	4.0	
Nuez	1.3	
Floral	3.3	
Madera	2.0	
Especiado	1.7	

Notas de los 25 expertos en la evaluación sensorial en chocolate:

- Color: Marrón medio con un débil matiz como de herrumbre.
- Aroma: Leñoso, muy suave.
- Textura: Terso y muy suave en la fusión.
- Sabor: A chocolate templado con notas florales y de fruta realmente pronunciadas. La fruta es caracterizada de una moderada acidez que es de carácter balsámico y afrutado.
- La nota de fruta de árbol oscuro inicial seguida por un sabor intermedio de notas florales fuertes que incluyen notas de verde, como a pepino, con un carácter terroso y pronunciado de flores. Algo de madera oscura con notas resinosas.



Esta muestra fue galardonada con el Premio Internacional del Cacao (ICA) durante la ceremonia realizada en París el 28 de Octubre del 2015. El ICA fue presentado por el **chocolatero Mr Susumu Koyama**, debajo está su descripción sobre la muestra, expresada hacia el productor del cacao **Armando Yarari - Asociación de Productores de Carmen del Emero**

Chocolat doux. On y trouve des parfums floraux et acidulés de fruits. C'est un chocolat bien équilibré, on y retrouve la volonté des producteurs.

Et également, c'est celui qui m'a attiré le plus, parmi les 50 couvertures de chocolats que j'ai goûté, pour créer mon nouveau bonbon de chocolat.

Chocolate suave. Se encuentra perfumes florales y acidulos de frutas. Es un chocolate bien equilibrado donde se siente la voluntad de los productores.

Me parece importante decir que como jurado, es la muestra que mas gusto entre los 50 chocolates que probé. Y seré muy interesado en realizar mi nuevo bonbon de chocolate con este cacao.

Para fotos del evento, consulte el sitio web: www.cocoaofexcellence.org