



REGLAMENTO OFICIAL

El concurso “LA PEPA DE ORO” es un evento de competitividad y calidad del CACAO ecuatoriano, en el que se identificará el mejor sabor de cacao producido en el país.

OBJETIVOS:

- 1) Dar a conocer las cualidades distintivas, diferenciales y de excelencia del cacao a especialistas, compradores y consumidores locales e internacionales.
- 2) Promocionar la vinculación de los productores cacaoteros y el desarrollo de actividades relacionadas con la cadena del cacao.
- 3) Incentivar y promover las mejores prácticas para que el Ecuador se mantenga internacionalmente como el Mejor Cacao del Mundo.

NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE PARTICIPACIÓN

1. **EVENTO:** La Asociación Nacional de Exportadores e Industrializados de Cacao del Ecuador (ANECACAO), La Asociación de Productores de Cacao Fino y de Aroma (APROCAFA) y EXPOPLAZA organizan la tercera competencia de CACAO “LA PEPA DE ORO”, a llevarse a cabo en Guayaquil dentro del evento “CUMBRE MUNDIAL DEL CACAO”.
2. **PARTICIPANTES:** Podrán participar haciendas, productores y asociaciones agrícolas; siempre y cuando puedan demostrar el origen y derecho de propiedad del lote de cacao es decir “la trazabilidad del lote” a presentarse en la competencia.
3. **CATEGORÍAS:** El evento evaluará y reconocerá los mejores lotes presentados al concurso, los cuales pasarán por una preclasificación de evaluación física realizada por un panel de especialistas. Los seleccionados pasarán a ser transformados en licor y serán evaluados y calificados por el segundo panel de especialistas. Con el producto de los 3 finalistas se transformará en barras de chocolate y se escogerá el mejor cacao. La calificación se hará de acuerdo al 70% de puntuación asignado a los panelistas y el 30% asignado al público.
4. **REQUISITOS:** Todos los participantes deberán registrarse en el período establecido para el efecto y se sujetarán a las definiciones técnicas y reglamentos desarrollados por el Comité Organizador; además, deberán demostrar la trazabilidad del lote con el que participarán e **indicar variedad genética, fórmula y días de fermentación y secado.**



PEPA DE ORO

CONCURSO DE CATA

Los participantes deberán presentar los siguientes datos: Ubicación geográfica de la finca y registro de propiedad, especificando cantón, recinto y número de lote y variedad.

El Comité recibirá el cacao durante 24 horas para codificarlos, se emitirá el criterio de pre clasificación en las 24 horas posteriores para que las muestras no seleccionadas sean retiradas por los participantes.

5. **VOLÚMENES PERMITIDOS:** Todos los participantes deberán entregar **5 sacos de 100 libras cada uno**, con un contenido de humedad entre el **6,5% a 7,5%**, los cuales estarán almacenados adecuadamente en los sacos que serán entregados al momento de la inscripción. (lo que se denomina 0 es = al 7%)
6. **INSCRIPCIÓN:** Se realizará la inscripción desde lunes 11 de febrero al 5 de abril del 2019 con el formulario que encontrarán en la página web www.cumbrecacao.com o podrá retirar los formularios en cada una de las instalaciones del comité organizador: APROCAFA, EXPOPLAZA, ANECACAO.

Una vez llenado el formulario y cancelada la inscripción deberán acercarse a las oficinas de EXPOPLAZA y entregar los siguientes documentos:

- a. Papeleta de depósito original con el valor de inscripción. Realizar el depósito en la siguiente cuenta:
 - i. RESULTCONSUL S.A.
 - ii. Banco de Machala Cta. Corriente No. 111010586-6
- b. Formulario de inscripción.

Se podrá realizar el pago en efectivo en las oficinas de Expoplaza y entregar junto con el formulario.

En ese momento se le entregará los sacos para que puedan entregar las muestras posteriormente en las mismas oficinas.

7. **RECEPCIÓN:** Se receptorán los sacos el día lunes 8ero. De abril 2019 en la oficina de EXPOPLAZA en el Centro de Convenciones de Guayaquil, Ave. De las Américas No. 406. Estos sacos serán codificados al momento de la recepción.

Los sacos deberán ser entregados impostergablemente, desde las 09H00 hasta las 16H00 horas del 8 ero. De abril 2019 en las oficinas de EXPOPLAZA.

8. **CANTIDAD DE MUESTRAS A INSCRIBIR:** Los participantes podrán inscribir una sola muestra por persona, finca o asociación, cumpliendo con las especificaciones descritas en los numerales 4 y 5 del presente documento, con un máximo de 50 de inscritos.



9. **COSTO DE INSCRIPCIÓN:** La inscripción de la muestra al concurso “LA PEPA DE ORO”, es USD \$50,00 incluido iva (Cincuenta dólares americanos 00/100).
10. **COMISIÓN TÉCNICA DE CALIFICACIÓN:** Estará conformada por un panel de especialistas de la industria, quienes serán responsables de la verificación de lotes y recolección de muestras clasificadas y un Auditor Técnico o Notario Público, que será responsable de asignar los códigos a todas y cada una de las muestras en cada etapa del evento, además de verificar la aplicabilidad y cumplimiento de los procedimientos.
11. **CODIFICACIÓN DE MUESTRAS:** El Auditor Técnico o Notario Público designado, codificará las muestras inscritas y entregará el reporte o inventario con los códigos asignados a la comisión técnica de calificación, quienes tendrán a su cargo la etapa de preselección.
12. **CRITERIO DE CALIFICACIÓN FÍSICA:** El 8 de abril del 2019, el panel de especialistas realizará la pre calificación de 12 lotes máximo, de acuerdo a la siguiente ponderación:

PARÁMETROS POSITIVOS	PUNTAJE
PRESENTACIÓN EL GRANO	40%
FERMENTACIÓN	60%
	100%
CRITERIO DE DESEMPATE	
AROMA DEL GRANO	15%
SABOR DEL GRANO	10%
PARÁMETROS NEGATIVOS	
PICADO	
2 GRANOS	-10
3 GRANOS	-20
PIZZARRA	
11-15 GRANOS	-5
16-20	-15
21 O MAS GRANOS	-40
IMPUREZA EXTERNA	
2%	-10
3%	-20
4% o más	-30
AROMA AJENO	-40
INFESTACIÓN	-50

El dictamen de la comisión técnica de cata no será sujeto a ningún recurso de revisión, apelación o impugnación.



PEPA DE ORO

CONCURSO DE CATA

- 13. RESULTADOS DE LA PRESELECCIÓN:** El 12 de abril del 2019 se notificará de manera individual y exclusiva a los participantes que accedieron a la etapa final el resultado de la preselección y la continuidad en competencia de aquellas muestras que han sido preseleccionadas. En el caso de que no hayan sido seleccionadas se les informará que tienen los días 15 y 16 de abril de 9H00 a 17h00 para retirar sus sacos, caso contrario los mismos serán dados en abandono.
- 14. CATACIÓN DE LOS PRESELECCIONADOS:** A partir del 16 de abril, se enviará a la industria para que se proceda con la transformación del grano en licor, lo que durará hasta el 30 de abril. El panel de especialistas designado realizará la cata del licor y pasarán a la etapa final los 3 mejores sabores.
- 15. CRITERIO DE CALIFICACIÓN DE LICOR:** El 1 de mayo del 2019, el panel de especialistas realizará la calificación final de los 3 mejores sabores, de acuerdo a la siguientes categorías:

CATEGORIAS
Aroma
Cacao
Nuez/Frutos secos
Frutales Cítricos
Frutales Ácidos
Floral
Astringencia
Otros
Defectos

- Se van a analizar los perfiles organolépticos y se presentarán el día del anuncio del ganador. (no es un indicador de calificación)
- 16. RESULTADO DE CATACIÓN:** El panel de especialistas, entregará los resultados finales al Auditor Técnico o Notario Público el día 1 de mayo a las 17h00 asegurando de esta manera un proceso imparcial, transparente y de acuerdo a estándares establecidos.

En el caso de que no hayan sido seleccionadas como los 3 finalistas, se les informará que tienen hasta el 3 de mayo hasta las 16h00 para retirar sus sacos, caso contrario los mismos serán dados en abandono.

El Comité Organizador será responsable de la difusión de los resultados.

- 17. FINALISTAS:** De los 3 lotes finalistas se transformarán 2 KG de cacao en barras de chocolate de 5 a 10 gramos para ser degustado por el público, el mismo que votará para elegir el mejor cacao para hacer chocolate. El voto del público tendrá el 30% del peso de la calificación final.
- 18. LA PREMIACIÓN:** Los tres finalistas serán premiados el 22 de mayo del 2019 durante la Cumbre Mundial de Cacao.
- 19. SUBASTA:** Los Lotes de los tres finalistas serán subastados en vivo durante la CMC, empezando con un valor base según el precio de venta de la Bolsa de Valores de Nueva York al día 1 de mayo del 2019 + \$1000 del quintal de cacao.
Adicionalmente se garantizará la presencia de compradores durante la premiación, quienes serán los que directamente realicen la compra del lote subastado. La subasta se llevará a cabo el miércoles 22 de mayo durante la Cumbre Mundial de Cacao.

Los resultados de este concurso en todas sus fases son inapelables, y no se someterán a ningún recurso, se precautela la integridad profesional de los Jueces Nacionales e Internacionales.

La información de los ganadores y sus productos será publicada por la Organización en todos los medios que esta estime conveniente y sin necesidad de autorización adicional por parte de los ganadores y participantes.

- 20. COMITÉ DE COORDINACIÓN:** Se conformará un comité cuya función, es la elaboración, ejecución y control del evento; así como, resolver cualquier imprevisto no contemplado en el presente reglamento. El comité estará conformado por miembros del Comité Organizador la de Cumbre Mundial de Cacao:

Merlyn Casanova
Lorena Vera
Andrea Blanco

Directora Ejecutiva ANECACAO.
Coordinadora Adm. APROCAFA.
Gerente Marketing EXPOPLAZA