

World Coffee Challenge 2023



Reglamento Oficial

Artículo 1: Objeto

Grow and Connect, en adelante el Organizador, ubicado en 1 rue des Forgerons, 58200 Cosne-Cours-sur-Loire, Francia, organiza el World Coffee Challenge, en adelante el Concurso, al amparo de Chocomad 2023 en Madrid (España). Este concurso está abierto a todos los productores de café del mundo, independientemente del tipo de café (Arábica o Robusta), de procedencia local, regional o nacional siempre que sea tostado en origen.

Artículo 2: La Misión

Los objetivos principales del Concurso son:

- promover el café tostado en origen
- fomentar las iniciativas locales que promuevan mejor calidad, mejores prácticas sociales y medioambientales
- fomentar la expresión de las particularidades de los terruños y las tradiciones agroalimentarias, así como la transmisión de experiencias; crear conciencia sobre el interés de las designaciones geográficas en los territorios cafeteros para proteger y mejorar el producto procesado localmente
- ayudar a los productores a comunicarse con los consumidores y adaptarse a las nuevas tendencias del mercado (circuito directo, buenas prácticas agrícolas, RSE)
- educar al consumidor sobre el café tostado en origen, y las cualidades organolépticas de los mismos

Artículo 3: Condiciones de participación

Cafés admitidos para competir

Cualquier café puede participar en el Concurso, siempre que se pueda certificar que el café esté directamente vinculado a un territorio cafetero identificable (trazabilidad claramente establecida) y se pueda corroborar que la torrefacción se ha realizado en la finca, la región o al menos en el país de este territorio.

Costos de participación

El costo de la participación se establece en función del número de catas deseadas por cada participante:

- 250,00 € HT para la primera cata.
- 100,00 € HT por cada cata adicional hasta 9.
- 1000,00 € HT por diez catas.

Después de la inscripción, el participante puede elegir si cada cata se realiza en taza o en espresso.

Estos costos deben pagarse al momento de la inscripción. Los cafés cuyos gastos de inscripción no se hayan pagado no serán admitidos en el concurso.

Artículo 4: El Jurado

El Organizador reúne a un jurado de 5 a 6 miembros. Este jurado estará compuesto por profesionales del café (baristas, distribuidores, etc.) y profesionales del gusto - análisis sensorial (chefs, sumilleres, consumidores informados).

La Presidenta del jurado da su acuerdo sobre la constitución del jurado y sobre el funcionamiento de la cata que supervisa y valida.

Artículo 5: La Cata

El Organizador establecerá una clasificación previa al concurso para clasificar cada café en su categoría y podrá, si es necesario, en particular en caso de que haya demasiados participantes, preseleccionar de acuerdo con la presidenta del jurado.

Esta preselección tendrá lugar al menos un día después de la fecha límite de recepción de las muestras y como máximo 10 días antes de la cata.

Condiciones de cata:

Los cafés se disfrutan utilizando dos métodos: cata al bol (“cupping”) y / o café espresso.

Cata al bol (cupping), los baristas al servicio del Jurado realizarán las infusiones según los siguientes criterios:

- Agua neutra, temperatura entre 90°C y 95°C
- Molienda uniforme para todos los cafés participantes
- Volumen de agua y gramaje de café: 10 g por 150 cl de agua
- Tiempo de preparación (infusión en el bol): 5 minutos

Cata al espresso, los baristas al servicio del Jurado realizarán las infusiones según los siguientes criterios:

-a través de una maquina para ser lo más cerca posible de los hábitos del consumidor (modelo Nivona 680)

-en igualdad de condiciones para todos los cafés para asegurar la objetividad: temperatura alta,

Categorías

Los cafés son clasificados por los organizadores del Concurso bajo el control y validación de la Presidenta del jurado en categorías predefinidas a condición que tienen candidatos suficientes para justificarlo.

“La organización del Concurso se reserva el derecho , sino hubiese un mínimo de muestras por categoría, crear una categoría extra que englobase estas muestras con poca representación pero de gran calidad

Contexto de la Cata

La cata tendrá lugar en España, unos días antes de Chocomad 2023.

La cata se realizará en una sal bien iluminada y espaciosa que sea tranquila y libre de cualquier aroma. Durante la cata, la habitación debe estar tranquila y sin distracciones para que los participantes puedan prestar toda su atención a las muestras.

La Presidenta del Jurado asistida por uno de los miembros del Comité Técnico procederá a una organización secuencial de la cata para que los jurados puedan apreciar plenamente las cualidades específicas de cada café.

El anonimato absoluto es un principio fundamental del Concurso. Durante la cata, los jurados se mantienen en silencio (sin comentarios), y dan sus notas individualmente. Después de la degustación, los jurados consensuarán para la adjudicación de los premios. El jurado es soberano y su opinión es inapelable.

Cada jurado tendrá a su disposición los elementos necesarios para la degustación.

Si es necesario, en caso de duda con alguna muestra, la Presidenta del Jurado podrá solicitar una 2ª cata, posiblemente utilizando una nueva taza, ya sea para decidir entre cafés muy cercanos, o que se hayan percibido sabores "anormales".

Evaluación

Cada miembro del jurado calificará los cafés en competición utilizando una hoja de cata previamente definida.

Cada característica se calificará del 1 al 10 según su evaluabilidad.

Cada una de las hojas de cata se entrega al Organizador con el fin de calcular la media aritmética de las puntuaciones dadas a cada característica de cada uno de los cafés para obtener la puntuación final.

Artículo 6: Muestras e informaciones

De cada muestra de café participante se aportarán al menos cuatro 8 bolsas de como mínimo 225 gramos de granos de café.

Cada participante se compromete a proporcionar a los organizadores del Concurso toda la información necesaria para su inscripción:

- **Variedad** de su café
- La **denominación** o el terruño geográfico (finca(s), altitud, región, ciudad, cosecha)
- Las **técnicas** de proceso y fermentación utilizadas (natural, lavado, honey-miel)
- Si el café está **etiquetado** (orgánico, sostenible...) proporcione un certificado que se remonta a menos de un año

Calendario:

-Fecha límite para la inscripción al concurso: 14 octubre 2023

-Fecha límite para la recepción de muestras y la transmisión de información: 25 octubre 2023

-> Dirección de envío de las muestras

Alternative Café
12 Place de la Bastille
75011 Paris
France

Las muestras deben enviarse para que lleguen antes del 25 de octubre de 2023. La fecha de tueste de cada muestra de café debe ser óptima por parte de los participantes ; deben considerar que la cata degustación será los días 29 y 30 de octubre. Así mismo deben ser conservadas de forma óptima (la organización no se hace responsable del mal procesado y envasado de la muestra por parte del participante).

Las muestras recibidas con retraso, que no se hayan inscrito correctamente o no se correspondan a la inscripción, no se presentarán para degustación ni se devolverán.

La entrega de muestras se realizará bajo la responsabilidad y con cargo a los competidores. El Organizador de ninguna manera será responsable en caso de destrucción, pérdida, robo, retraso o daños en la entrega de muestras.

Las muestras serán almacenadas en una sala adecuada con las condiciones idóneas de luz temperatura e higrometría. Dichas muestras se mantendrán durante un año para permitir cualquier control en casos de fraude.

Artículo 7: Distinciones

1. Premios de categorías de café

Las categorías de la cata se harán en función del tipo de café (arábica, robusto o mezcla) y del tipo de método (lavado, miel, natural o mezcla). El número de premios o diplomas será en función del número de muestras presentadas. Las categorías con mas de diez muestras tendrán dos premios, y las categorías con mas de veinte muestras tres premios.

De no presentarse mínimo « 3 » muestras por categoría, unos cafés podrían participar en una categoría única que tiene sentido.

La cata “espresso” tendrá su propia categoría. Por lo mismo, el número de premios o diplomas en función del número de muestras presentadas.

2. Premios de categorías particulares

Por otra parte, otros premios se acordarán en las categorías siguientes:

- Cafés regionales: de una región específica, si se presenta un numero mínimo de muestras de varios productores de una misma región
- Cafés muy especiales: cultivados en zonas determinadas bajo condiciones excepcionales, o con procesos de transformación originales
- Cafés de finca: producidos en una sola finca, provienen de un solo cultiv
- Cafés Sostenibles. Cultivados por comunidades con un serio compromiso con la protección del medio ambiente, con producción limpia, conservación de la bioriqueza de sus zonas y que promueven el desarrollo social de las familias cafeteras que los producen.
- Cafés orgánicos: se cultiva sin la utilización de productos químicos de síntesis como fungicidas, herbicidas, insecticidas

El número de premios o diplomas también será en función del número de muestras presentadas.

Además, premios excepcionales se acordarán por el jurado:

- Premio “MUJER Y CAFÉ”: debe haber sido verificado al registrarse: tostado, cultivado, administrado u otros trabajos de la empresa donde mujeres deben estar representadas e involucradas al menos en un 50%
- Distinción especial “RCS” (Responsabilidad Social Corporativa) y medio ambiente: se debe aportar un resumen de 20 líneas junto a fotos o documentación que justifiquen su acción.
- Premio especial del Jurado

Artículo 8: Ceremonia Entrega de Premios

La Ceremonia de entrega de premios tendrá lugar el 3 de noviembre en el marco de Chocomad 2023 en Madrid, bajo los auspicios de la directora técnica del Jurado y los órganos de gestión de Chocomad y Grow and Connect.

Esta ceremonia podrá ser reproducida en algunos países de origen, en el caso de que algún Delegado o Embajada de dicho país tenga en su posesión los premios y trofeos de los galardonados en dicho concurso (a petición y a cargo de los participantes en cuestión).

Artículo 9: Obligaciones de los participantes

La participación en el World Coffee Challenge 2023 implica la aceptación plena y total de las bases del presente concurso.

Los cafés presentados deben cumplir con las normas sanitarias vigentes en su país de origen.

El participante debe estar al día con el pago de los costos de participación de los cafés inscritos en la fecha del concurso

Uso de la información: el productor acepta que su nombre y el nombre de la finca / empresa se mencionarán durante la comunicación en el entorno de comunicación del evento y durante la ceremonia de entrega de premios, si ha resultado distinguido.

Artículo 10: Beneficios para los participantes

A cada participante en el concurso se le asigna:

- 1 post en las redes sociales del concurso para anunciar su participación y presentarlo (siempre que el participante transmita una foto o un mensaje fácilmente utilizable por nuestros equipos de comunicación)
- Promoción de su marca y cafés en el stand del World Coffee Challenge en Chocomad.
- Presencia en el libro oficial Roasted@Origin, con dos páginas dedicadas.

A cada premiado en el concurso se le asigna:

- 1 trofeo, 1 diploma y un NFT en la blockchain (certificado digital) para dar fe de su premio
- Derecho a utilizar el premio de su café tostado con el año del galardón para ilustrar el mismo con el galardón obtenido

Propiedad intelectual y uso de los premios

Se hará un seguimiento: si afirman tener un premio que no obtuvieron o de cualquier uso injustificado de una distinción considerada fraudulenta . Estará sujeto a procedimientos legales contra la empresa abusiva que incumpla estas bases.

Sanciones tipificadas: retirada inmediata de menciones de la empresa en el sitio web del concurso, prohibición de participar al Concurso durante 5 años, prohibición de referirse a la obtención de todos los premios que habría tenido en otro lugar.

Artículo 11: Fuerza mayor

Fuerzas de causa mayor, que se escapen al control del Organizador e impidan el buen funcionamiento y desarrollo del Concurso, no será considerado responsabilidad de dicha Organización. El organizador se reserva el derecho de cancelar el Concurso, modificar las fechas inicialmente previstas, acortarlo, ampliarlo, modificar las condiciones o el curso del Concurso en caso de fuerza mayor (pandemia, epidemia, incendio, inundación, desastre natural, huelga, acto terrorista, ...), u otro evento fuera de su control o necesidad justificada. Su responsabilidad no podría ser comprometida por este hecho y no se puede solicitar ninguna compensación por parte de los participantes.

La participación en el World Coffee Challenge implica la aceptación expresa y sin reservas de estas bases. Estas normas están disponibles en tres idiomas para facilitar su correcta comprensión: francés, inglés y español. En caso de disputa en relación con el Organizador, se tomará el tribunal competente, prevalecerá la versión francesa de las reglas y se aplicará la ley francesa.