



Informe de Retroalimentación

Para las muestras de cacao en grano presentados en el
Programa Cocoa of Excellence y la
Edición 2019 de los International Cocoa Awards

Fecha de Reporte:	12/12/19
Código CoEx de la muestra:	185/19
País:	Peru
Región:	Sudamérica
Productor:	Ucayali River Cacao SAC - Nro 112a Fnd, Parcelación Pueblo Libre (Parcela Agrícola) Ucayali, Padre Abad

www.cocoaofexcellence.org



El contenido de este sitio está bajo una licencia Creative Commons Atribución-NoComercial 4.0 Internacional.
Para ver una copia de la licencia: <https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/deed.es>.

Antecedentes

El programa Cocoa of Excellence (CoEx) es el punto de entrada de los productores de cacao para participar en 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 programa Cocoa of Excellence es coordinado por Bioversity International y organizado conjuntamente con Salon du Chocolat en colaboración con Guittard Chocolate, Seguine Cacao, Cocoa y Chocolate Advisors, Barry Callebaut, Puratos, the Cocoa Research Centre of the University of the West Indies (CRC/UWI), Valrhona, y con la contribución de CocoaTown.

El programa Cocoa of Excellence reconoce y valora el trabajo de productores de cacao mediante el reconocimiento global de productores de cacao de alta calidad y celebrando la diversidad de sabores de los diferentes orígenes en el mundo. Esto ofrece oportunidades de mercado y provee incentivos para salvaguardar la diversidad de cacao para beneficiar la entera cadena de valor, desde las comunidades agricultoras hasta los consumidores.

Los países productores de cacao fueron invitados a enviar un mínimo de 5 kilos como muestra de granos de cacao bien preparados, fermentados y secados y que representen los orígenes genéticos y geográficos de sus regiones, a través de cada Comité Nacional de Organización (CNO) respectivo antes del 28 de febrero de 2019. Las pautas y directrices técnicas fueron proporcionadas e incluyen toda la información requerida para su participación en la edición 2019.

Todas las muestras de cacao fueron codificadas en la recepción y se analizaron para evaluar sus características físicas y sensoriales. Las muestras de cacao aceptadas fueron procesadas en licor de cacao y evaluadas (cata a ciegas) por un panel de expertos internacionales en evaluación sensorial, el Comité Técnico Cocoa of Excellence. Las 50 mejores muestras que representan las diferentes regiones productoras de cacao fueron seleccionadas y procesadas en chocolate, temperado y moldeado. Estas 50 mejores muestras fueron evaluadas a ciegas por el Comité técnico y un panel más amplio de expertos y fabricantes de chocolate profesionales. 20 International Cocoa Awards fueron seleccionados y celebrados en el Salon du Chocolat en Paris, el 30 de octubre de 2019.

Los puntos clave para la Edición 2019 son:

- **55 países productores** participaron
- **223 muestras de granos de cacao** recibidas y analizadas sus cualidades sensoriales y físicas
- **221 muestras de granos de cacao aceptadas** y procesadas en licor para su evaluación sensorial
- **50 muestras de cacao de alta calidad fueron seleccionadas** y procesadas en chocolate temperado y moldeado
- **35 expertos y fabricantes de chocolate profesionales** evaluaron a ciegas las 50 mejores muestras de chocolate
- **20 International Cocoa Awards** fueron celebrados para esta edición 2019

El presente informe tiene como objetivo proporcionar retroalimentación a cada productor de cacao acerca de la calidad de las muestras entregadas. Proporcionar dichos informes de retroalimentación individual constituye una parte fundamental del Programa Cocoa of Excellence, suministrando una valiosa oportunidad para entender los resultados de la evaluación de las muestras y en algunos casos, mejorar la calidad para futuras producciones.

Para preguntas acerca de este reporte de retroalimentación, por favor contactar al Coordinador del Cocoa of Excellence Programme: Brigitte Laliberte, Bioversity International, a b.laliberte@cgiar.org

Para más información, visite el sitio web de Cocoa of Excellence en: www.cocoaofexcellence.org



I. Información del productor

A. Productor – Detalles de contacto	
Nombre Completo	Ucayali River Cacao SAC
Tipo	Compañía Privada -
Persona de contacto	Jessica Sifuentes y Marcos Blitchtein
Teléfono	(+51) 998127933 / (+51) 998127934
Correo electrónico	logisticaucayalirivercacao@gmail.com / marcos.ucayalirivercacao@gmail.com / ucayalirivercacao@gmail.com
Ubicación de la finca o plantación	
Dirección	Nro 112a Fnd
Ciudad	Parcelación Pueblo Libre (Parcela Agrícola) Ucayali
Distrito	Padre Abad
Región	Curimana
País	Peru
Coordenadas GPS	
B. Emisor de la muestra – Detalles de contacto	
Nombre	Jessica Sifuentes Saturio
Organización	Ucayali River Cacao S.A.C.
Teléfono	(+51) 998127933 / (+51) 998127934
Correo electrónico	logisticaucayalirivercacao@gmail.com / marcos.ucayalirivercacao@gmail.com / ucayalirivercacao@gmail.com
C. Comité Nacional de Organización (CNO)	
<p>Ing. Augusto Sayán Gianella Director General Dirección General Agrícola Ministerio de Agricultura y Riego – MINAGRI Jr. Yauyos Nº 258, Lima, Perú Tel. Central: (51-1) 209-8800 Anexo: 4011 Email: asayan@minagri.gob.pe</p> <p>Ing. Jorge Moreno Morales Director de la Dirección Agrícola Dirección General Agrícola Ministerio de Agricultura y Riego - MINAGRI Jr. Yauyos Nº 258, Lima, Perú Tel. Central: (51-1) 209-8800 Anexo: 4030 Email: jmoreno@minagri.gob.pe</p> <p>Ing. Carmen Rosa Chávez H. Especialista Responsable Cadena Cacao & Chocolate</p>	



Código CoEx de la muestra: 185-19

Productor: Ucayali River Cacao SAC - Nro 112a Fnd, Parcelación Pueblo Libre (Parcela Agrícola) Ucayali, Padre Abad

País: Peru

Región: Sudamérica

Dirección General Agrícola Ministerio de Agricultura y Riego - MINAGRI
Jr. Yauyos N° 258, Lima, Perú
Tel. Central: (51-1) 209-8800 Anexo: 4031
Cell: +51 998559543
Skype: crchavezh
Email: cchavez@minagri.gob.pe

D. Historia de envío de muestras de cacao en grano

Fecha de recepción – en Bioversity International, Montpellier, France	02/22/19
Fecha de recepción – en Seguíne Cacao, Cocoa and Chocolate Advisors, California, USA para evaluación de calidad física y procesamiento de licor/chocolate.	03/04/19



II. Información de granos de cacao proporcionados por el productor de la muestra

A. Origen genético y tipo de muestra	
Origen genético dominante	Nativo - Trinitario
Nombre local de la variedad de cacao	Trinitario
Tipo de muestra (comercial / experimental)	Comercial
Si es comercial, volumen de producción estimada (toneladas/año)	100
Si es experimental, especifique el tipo	-
Peso total de la muestra (g)	4947
B. Fermentación	
Método usado	Cajas/cajones de madera
Tipo específico	
Fecha	05/01/18
Duración (días)	6.0
Número de vueltas	4
Peso total de la masa de fermentacion (kg)	600.0
C. Secado	
Método usado	Secado al sol
Tipo específico	Secado solar cubierto
Fecha	05/01/18
Duración (días)	8.0
Espesor de la capa de grano secado (cm)	Covered Sun Drying - 5
D. Condiciones de almacenamiento	
Temperatura (°C)	
Humedad relativa (%)	70.0
Control de plagas durante almacenaje	Si



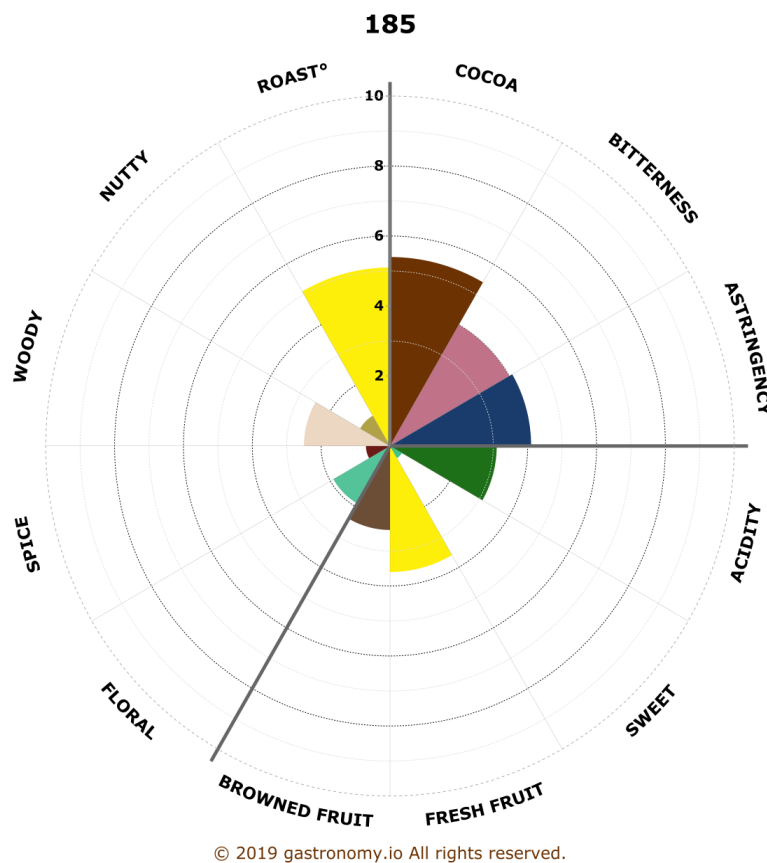
III. Resultados de Evaluación de calidad física

A. Granos enteros no tostados					
Aroma externo de los granos		Clean, woody, wood bark			
Apariencia externa de los granos		Slight dried mucilage generally rounded shape profile.			
Recuento de granos (/100g) – ver nota 1		80 - Standard Beans			
Peso promedio por grano (g)		1.3			
Pérdida por limpieza (%) – ver nota 2		1.4			
Contenido de humedad (%) – ver nota 2		6.4 - Medium Moisture			
B. Prueba de corte – ver nota 4					
Enlace a las fotos de prueba de corte		https://www.dropbox.com/sh/do9jofv839lxve9/AACUO2CQwrOqweQumptrpSVFa?dl=0			
Aroma en prueba de corte		Spicy, tobacco, dark slightly resinous wood			
Apariencia en prueba de corte		Generally medium to darker brown. One light bean with cheesy cut			
% púrpura - violeta	2.0	% marrón claro	0.0	% mohosos	0.0
% parcialmente púrpura	6.0	% marrón medio	76.0	% pizarrosos	0.0
% blancos - marfil - canela	0.0	% marrón oscuro	16.0	% infestación interna	0.0
C. Fisuración interna del grano – ver nota 5					
Fisuración grado 1 [%]		8			
Fisuración grado 2 [%]		30			
Fisuración grado 3 [%]		46			
Fisuración grado 4 [%]		16			
D. Condiciones de tostado para el procesamiento de licor – ver nota 6 y nota 7					
Temperatura (°C)		118			
Tiempo (minutos)		24			
Rendimiento de nibs (%) – ver nota 8		66.6			
E. Características del licor					
Contenido de manteca de cacao (%)		62.5			
Tamaño de partícula del licor (µm)		16			



IV. Evaluación sensorial del licor de cacao – Ver Nota 9

A. Intensidad de atributos (0-10) – ver Anexo 3	
Cacao	5.4
Amargor	4.0
Astringencia	4.1
Acidez	3.1
Dulzor	0.4
Fruta fresca	3.6
Fruta marrón	2.4
Floral	1.9
Especiado	0.7
Madera	2.5
Nuez	1.0
Grado de tostado	5.1
Calidad global	7.9
B. Sabores atípicos / Defectos (0-10)	
Sucio/Empolvado	0.0
Humedad	0.0
Mohoso	0.0
Carne/Animal/Cuero	0.0
Sobre fermentado/ Fruta podrida	0.0
Podrido/Estiércol	0.0
Humo	0.0
Otros	0.0
C. Comentarios sobre el aroma	
Sweet browned and fresh fruit notes. With mild acidity, moderate bitterness and astringency and good basal cocoa flavour.	
D. Comentarios sobre las prácticas postcosecha	
Good quality sample - no recommended changes	



V. Evaluación sensorial de chocolate – Ver Nota 10

A. Receta de chocolate y características

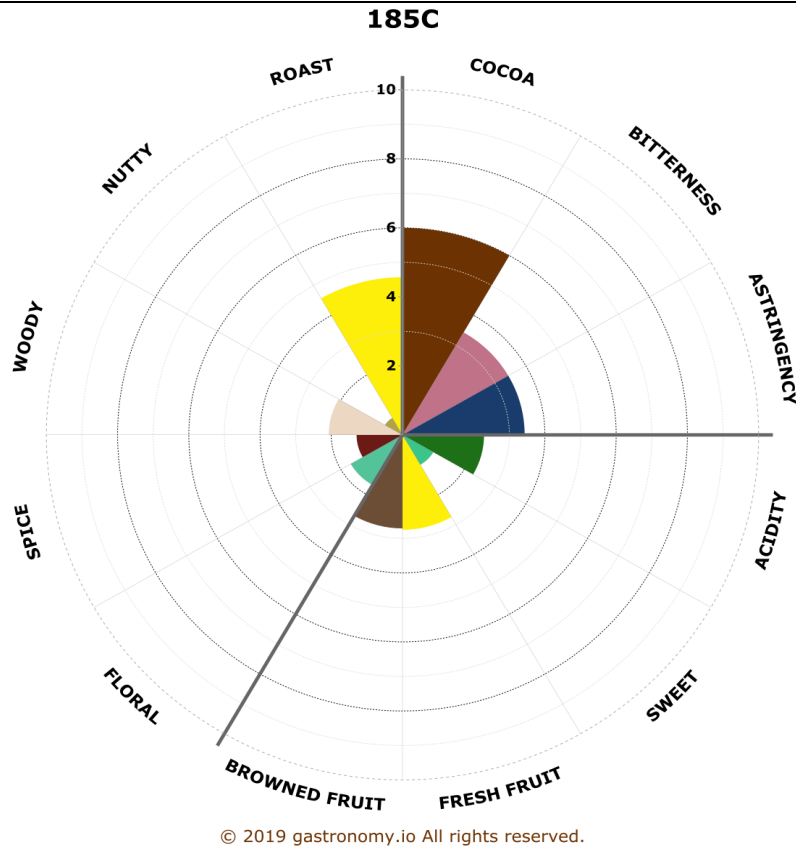
% Trozos de cacao (nibs)	61.00
% Manteca de cacao, desodorizada	5.00
% Azúcar (caña de azúcar)	33.65
% Lecitina de Soya	0.35
Ratio masa de cacao (nibs) / azúcar	1.81
Tamaño de partícula del chocolate (µm)	14 - 18

B. Intensidad atributos (0-10) – ver Anexo 3

Cacao	6.0
Amargor	3.4
Astringencia	3.4
Acidez	2.3
Dulzor	1.0
Fruta fresca	2.8
Fruta marrón	2.7
Floral	1.7
Especiado	1.3
Madera	2.1
Nuez	0.6
Grado de tostado	4.6
Calidad global	8.1

C. Sabores atípicos / Defectos (0-10)

Sabores atípicos/Defectos	0.0
---------------------------	-----



D. Comentarios sobre el aroma

Colour: Medium to darker brown with slight rust hues

Aroma: Moderate chocolate with a fermented cocoa / prune note

Flavour: Mild chocolate that emerges smoothly and with low bitterness and astringency. Has some browned fruit notes but clean. Very smooth. Harmonious and clear. Chocolate seems to emerge more strongly in the aftertaste / finish.

Anexo 1. Notas

1. **Tamaño de grano** clasificaciones de acuerdo con el conteo de granos en rangos definidos por ISO 2451:2014: granos estándar (<100), granos medianos (101-110), granos pequeños (111-120), y granos muy pequeños (>120).
2. **Pérdidas por limpieza**, es la pérdida total en la muestra de granos como resultado de la remoción de pequeñas (tamizado) y grandes partículas (como piedras, tornillos, granos planos, cacao aglomerado). El procedimiento detallado en determinar la pérdida por limpieza puede ser encontrado en Estándares Internacionales para la Evaluación de la Calidad y el Aroma del Cacao – Protocolo para Medida de las Pérdidas por Limpieza y Conteo de Granos de Cacao (*International Standards for the Assessment of Cocoa Quality and Flavour – Protocol for Measuring Cleaning Loss and Cocoa Bean Count*), el cual es disponible en el sitio web, www.cocoaqualitystandards.org.
3. **Humedad** medida usando Dickey-Jhon mini-GAC plus, 121003 con calibración de granos de cacao (6-23%). “Elementos de estándares internacionales armonizados para la evaluación de la calidad y el aroma del Cacao” (*Elements of harmonized international standards for cocoa quality and flavour assessment*), menciona el rango óptimo (nivel medio) de contenido de humedad 6.5-7.5%; menor a 6% (nivel bajo), la rotura del grano es alta y mayor a 8% (nivel alto), el riesgo de crecimiento de moho es alto (Sukha DA, 2017). El procedimiento detallado en determinar la pérdida por limpieza puede ser encontrado en Estándares Internacionales para la Evaluación de la Calidad y el Aroma del Cacao – Protocolo para Medida del Contenido en Humedad en Granos de Cacao (*International Standards for the Assessment of Cocoa Quality and Flavour – Protocol for Measuring Moisture Content of Cocoa Beans*), el cual es disponible en el sitio web, www.cocoaqualitystandards.org.
4. **Prueba de corte** es un método usado para evaluar la calidad del grano mediante inspección visual (color, fisuración interna, y presencia de defectos) y olor (aroma en corte de granos). Se requiere juicio para interpretar las pruebas de corte: Es incorrecta la noción de que la prueba de corte debe ser “X%” o la fermentación no es realizada correctamente. El criterio de la prueba de corte es establecido primero observando el perfil de aroma, luego identificando el perfil de corte asociado con el aroma deseado de los granos. Esto es una referencia solamente y no es un criterio predictivo. El gráfico de prueba de corte (Anexo 2) fue usado como referencia para evaluar el corte de granos. Un procedimiento detallado en como llevar a cabo la prueba de corte puede ser encontrada en Estándares Internacionales para la Evaluación de la Calidad y el Aroma del Cacao – Protocolo para Análisis Externo y Prueba de Corte para Granos de Cacao (*International Standards for the Assessment of Cocoa Quality and Flavour – Protocol for External Analysis and Cut Test for Cocoa Beans*), el cual esta disponible en el sitio web, www.cocoaqualitystandards.org.
5. **Fisuración interna del grano** es una alternativa publicada para evaluar la fermentación de granos. Una serie de publicaciones con patentes US han sido realizadas relacionando la fisuración con el contenido de flavanol en cacao. La fisuración interna del grano US patente 6582747B2, junio 24, 2003 es presentado en el anexo 2.
6. **El Tostado** fue realizado en un Binder FD56 horno de convección forzada, equilibrado a la temperatura requerida. Los granos (400g) son colocados en una bandeja de malla (0.6-cm malla, 85%+ área abierta) fueron tostados en una capa de profundidad siguiendo el procedimiento descrito en Estándares Internacionales para la Evaluación de la Calidad y el Aroma del Cacao – Protocolo para Tostado de Granos de Cacao (*International Standards for the Assessment of Cocoa Quality and Flavour – Protocol for Roasting Cocoa Beans*), disponible en: www.cocoaqualitystandards.org.
7. **Condiciones de tostado:** Las condiciones básicas del tostado seleccionado se basaron en la información proporcionada por el emisor de la muestra acerca de la genética en combinación con la información de la prueba de corte y análisis de calidad física (apariencia, fisuración, y aroma del corte de granos, contenido de humedad y tamaño del grano). La información acerca del contenido de humedad y recuento de granos fue usada para ajustar las condiciones básicas de tostado inicialmente identificadas.
8. **Rendimiento** mide la conversión de granos crudos y limpios recogidos sin cáscara. Luego del tostado los granos fueron quebrados y descascarados. Seguido del descascarado, los nibs fueron seleccionados cuidadosamente a mano para remover toda la cáscara, tanto la cáscara libre y la cáscara adherida al nib. Esto produce una máxima expresión del sabor de los nibs. El rendimiento es el porcentaje del peso de nibs/peso de granos x 100.



9. **Evaluación sensorial del licor de cacao** fue llevada a cabo por los 7 miembros del Comité Técnico CoEx en las muestras de granos aceptadas. El glosario de términos para la evaluación de granos de cacao en forma de licor (Anexo 3), formularios y pautas están disponibles aquí: www.cocoaofexcellence.org/info-and-resources. Información acerca del Comité Técnico CoEx: www.cocoaofexcellence.org/coex-programme-technical-committee2019.
10. **Evaluación sensorial del chocolate** fue llevada a cabo por el Comité Técnico CoEx y un panel más amplio de profesionales de las mejores 50 muestras de granos de cacao procesadas en chocolate. El glosario de términos para la evaluación de granos de cacao en forma de chocolate (Anexo 3), formularios y pautas están disponibles aquí: www.cocoaofexcellence.org/info-and-resources.



Anexo 2. Referencias para prueba de corte – Gráfico de prueba de corte (izquierda) y gráfico de fisuración interna del grano (derecha)



U.S. Patent

Jan. 24, 2003

US 6,582,747 B2

FIG. 1a



FIG. 1b



FIG. 1c




FIG. 1d



Reference: Sukha, D.A, Rohsius, C (2004) Cocoa Cut test chart. Technical Guide. The University of the West Indies, Cocoa Research Centre and University of Hamburg, Bio Centre Klein Flottbek.

Reference: Myers, M. E., Nwozu, C. V., Whitacre, E. J., & Hammerstone, Jr., J. F. (2003) United States of America Patent No. US 6,582,747 B2. [Online] Available from: <https://patentimages.storage.googleapis.com/03/12/90/ddc53bc263dbf8/US6582747.pdf> [Accessed 24 July 2018]

Anexo 3. Cocoa of Excellence Programme Glosario de Términos

	<p>Programa Cocoa of Excellence (CoEx): Glosario de términos para la evaluación del sabor de granos de cacao en licor y chocolate Desarrollado por el Comité Técnico CoEx Versión 9 septiembre 2019</p>
---	--

Escala de Intensidad del Atributo	Significado
0	Ausente
1	Solo una traza que probablemente no se encuentre si se prueba otra vez
2	Presente en la muestra, pero en baja intensidad
3 a 5	Caracteriza la muestra claramente
6 a 8	Característica dominante de la muestra
9 a 10	Máximo. Se sobrepone a otras notas de sabor en la muestra

Nota sobre el término *sabor*: equivale a *flavour* en inglés y se refiere a la combinación compleja de aromas, gustos y otras sensaciones percibidas durante la degustación.

Notas sobre ejemplos de orígenes típicos para ciertos niveles de intensidad

- Estos ejemplos son únicamente ilustrativos y no deben entenderse como exclusivos de ningún origen/tipo.
- Lotes específicos de un origen individual pueden diferenciarse drásticamente de estos valores.
- Orígenes tradicionalmente conocidos, disponibles actualmente y ampliamente comercializados, podrán ser revisados y actualizados en ediciones futuras.

Descriptor	Descripción	Ejemplos de orígenes típicos y niveles de intensidad
Cacao	Sabor típico de granos de cacao tostados que fueron bien fermentados, secados y están libres de defectos	<ul style="list-style-type: none"> • 0 - 2: <u>Ausente - intensidad baja</u> - Cacao insuficientemente fermentado, cacao Criollo antiguo • 3 - 5: <u>Caracteriza la muestra claramente</u> - Lotes de cacao Nacional y de Papua Nueva Guinea bien fermentados. • 6 - 8: <u>Característica dominante</u> - Cacao fermentado apropiadamente, algunos lotes de cacao de África Occidental y algunos lotes de cacao Hispaniola de República Dominicana • 9 - 10: <u>Intensidad fuerte</u> - Algunos lotes de cacao de África Occidental
Acidez	<p>La percepción de la intensidad de acidez es particularmente dependiente de la cantidad de muestra en la boca.</p> <p>Acidez Total es la suma de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acidez - Frutal: cítrica o de otras frutas • Acidez - Acética: vinagre (se puede oler en la muestra) • Acidez - Láctica: típicamente percibido en leche agria y yogurt • Acidez - Mineral y butírica: sensación metálica pronunciada (mineral) y manteguilla rancia (butírica) 	<ul style="list-style-type: none"> • 0 - 2: <u>Ausente - intensidad baja</u> - Algunos lotes de cacao de África Occidental bien preparados • 3 - 5: <u>Caracteriza la muestra claramente</u> - Algunos lotes de cacao de Ecuador, Perú y Centro América • 6 - 8: <u>Característica dominante</u> - Algunos lotes de cacao Hispaniola de República Dominicana, Papua Nueva Guinea y Malasia

Descriptor	Descripción	Ejemplos de orígenes típicos y niveles de intensidad
Amargor	La percepción de la intensidad de amargor es particularmente dependiente de la cantidad de muestra en la boca. Típicamente percibido en cafeína, café, nuez de cola, algunas cervezas y toronja/pomelo.	<ul style="list-style-type: none"> 1 - 2: <u>Intensidad baja</u>- Algunos lotes de cacao Criollo antiguo 3 - 5: <u>Caracteriza la muestra claramente</u> - Intensidad normal - Lotes de cacao de África Occidental bien preparados 6 - 8: <u>Característica dominante</u> - Intensidad alta - Cacao con fermentación severamente deficiente y cacao no fermentado
Astringencia	La percepción de la intensidad de astringencia es particularmente dependiente de la cantidad de muestra en la boca. Puede percibirse de dos maneras: <ul style="list-style-type: none"> <u>Efecto de resequeidad en la boca</u>, aguda, perceptible entre la lengua y paladar o en la parte trasera de los dientes frontales e interior de los labios y encías - típico en la piel de nueces crudas y el interior de la piel de banano verde. <u>Sensación aterciopelada</u> en los costados de la boca y lengua. Típico de taninos en algunos vinos o cervezas. 	<ul style="list-style-type: none"> 1 - 2: <u>Intensidad baja</u> - Algunos lotes de cacao Criollo antiguo 3 - 5: <u>Caracteriza la muestra claramente</u> - Intensidad normal para la mayoría de cacaos 6 - 8: <u>Intensidad alta</u> 9 - 10: <u>Intensidad extrema</u> <p>Notas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Aterciopelado - Típico de un cacao Nacional bien fermentado Resequeidad en la boca - Típico de un cacao deficientemente fermentado
Fruta Fresca	Fruta Fresca Total se compone de: <ul style="list-style-type: none"> Fruta - Bayas / Frutas del bosque / Frutos rojos: grosella roja o negra, fresa, frambuesa, mora, açai Fruta - Cítricos: naranja, limón, lima, toronja-pomelo o sensación genérica de frutos cítricos Fruta - Oscura: cereza, ciruela Fruta - Pulpa amarilla / naranja / blanca: albaricoque, durazno, pera o banano Fruta - Tropical: maracuyá, piña, mango o guanábana 	<ul style="list-style-type: none"> 0 - 2: <u>Ausente - intensidad baja</u> - Varios lotes de cacao de África Occidental 3 - 5: <u>Caracteriza claramente la muestra</u> - Algunos lotes de cacao de Centro y Sur América, así como lotes de cacao bien fermentado de países de Asia y Pacífico 6 - 7: <u>Característica dominante</u> - Madagascar, lotes de cacao de algunos países de Centro y Sur América, y algunos lotes de Papua Nueva Guinea
Fruta Marrón	Fruta Marrón Total se compone de: <ul style="list-style-type: none"> Fruta - Seca: albaricoque y de banano deshidratados, pasa amarilla, higo que ha sido deshidratado en un proceso no azufrado Fruta - Marrón: pasa oscura, dátil, ciruela pasa Fruta - Sobre madura: fruta severamente sobre-madura tornándose marrón en el interior y exterior como a un paso de la fermentación 	<ul style="list-style-type: none"> 0 - 2: <u>Ausente - intensidad baja</u> - Varios lotes de cacao de África Occidental 3 - 5: <u>Caracteriza la muestra claramente</u> - Lotes de cacao completamente fermentado de Indonesia y de algunos países del Caribe 6 - 8: <u>Característica dominante:</u> Algunos lotes de cacao de Papua Nueva Guinea y de países del Caribe

Descriptor	Descripción	Ejemplos de orígenes típicos y niveles de intensidad
Floral	<p>Floral Total se compone de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Floral - Pasto / Vegetal verde / Hierba: <ul style="list-style-type: none"> ○ Pasto -césped recién cortado, hojas verdes jóvenes ○ Vegetal verde - hojas maduras trituradas ○ Hierba - heno, paja o hierba verde seca, hierbas como tomillo y romero • Floral - Terroso / Hongo / Musgo / Bosque <ul style="list-style-type: none"> ○ Terroso - olor de la tierra cuando llueve ○ Hongo - olor a hongos frescos ○ Musgo - musgo húmedo asociado a terroso ○ Bosque - hojas y leña sobre el suelo de un bosque • Floral - Flor de azahar - específicamente el sabor de la flor del naranjo • Floral - Flores: jazmín, madre selva, rosa, lila, lirio, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> • 0 - 2: <u>Ausente - intensidad baja</u>- Lotes de cacao de África Occidental • 3 - 5: <u>Caracteriza claramente la muestra</u> - Lotes de cacao Nacional bien fermentado y algunos lotes de cacao de países del Caribe • 6 - 8: <u>Característica dominante</u> - Algunos lotes de cacao de países del Caribe y de Perú
Madera	<p>Madera Total se compone de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Madera - Madera clara: ramas de árbol de cacao recién cortadas, madera de pino blanco, madera de arce, palito de helado/paleta • Madera - Madera oscura: roble, nogal, teca, caoba • Madera - Resina: resina de pino u otra madera resinosa 	<ul style="list-style-type: none"> • 0 - 2: <u>Ausente - intensidad baja</u> • 3 - 5: <u>Caracteriza la muestra claramente</u> - Algunos lotes de cacao Nacional y varios lotes de cacao de África Occidental
Especiado	<p>Especiado Total se compone de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Especiado - Especias: coco seco, nuez moscada, canela, clavo, regaliz, tonka, vainilla • Especiado - Tabaco: hojas secas de tabaco • Especiado - Salado / Umami: glutamato monosódico, efecto umami 	<ul style="list-style-type: none"> • 0 - 2: <u>Ausente - intensidad baja</u>- En la mayoría de orígenes • 3 - 5: <u>Caracteriza a la muestra claramente</u> - Algunos lotes de cacao de África Occidental, Centro y Sur América, y países del Caribe
Nuez	<p>Nuez Total se compone de lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nuez - Parte interna: la parte comestible de una nuez levemente tostada - avellana, macadamia, pecana, nuez de nogal, de marañón, almendra, nuez de Brasil • Nuez - Piel: el sabor de la piel de una nuez levemente tostada - avellana, macadamia, pecana, nuez de nogal, de marañón, almendra, nuez de Brasil 	<ul style="list-style-type: none"> • 0 - 2: <u>Ausente - intensidad baja</u>- En la mayoría de orígenes • 3 - 5: <u>Caracteriza a la muestra claramente</u> - En algunos lotes de cacao de África Occidental, Centro y Sur América, países del Caribe y cacao Criollo antiguo
Dulzor	<p>Dulzor - Azúcar blanca, azúcar morena, panela, caramelo: sabor característico en el rango de azúcar blanca refinada hasta jugo de caña caramelizado sin refinar</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 0 - 2: <u>Ausente - intensidad baja</u>- En la mayoría de orígenes • 3 - 5: <u>Caracteriza la muestra claramente</u> - Algunos lotes de cacao de Centro y Sur América, países del Caribe y cacao Criollo antiguo
Grado de Tostado	<p>Grado de Tostado: medida del grado de tostado de los granos de cacao. El tostado muy alto o muy bajo altera la intensidad de varios atributos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 2 - 3: <u>Tostado bajo</u> • 4 - 6: <u>Tostado medio</u> • 7: <u>Tostado alto</u> • 8 - 10: Niveles de <u>sobre tostado o quemado</u>

Descriptor	Descripción	Ejemplos de orígenes típicos y niveles de intensidad
Sabores Atípicos / Defectos	<p>Sabor Atípico es cualquier característica desagradable como las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sucio/Empolvado: no relacionado con la textura, un sabor atípico/defecto • Humedad: olor de cuarto no aireado, viejo, húmedo, mohoso • Mohoso: característico del crecimiento de moho en alimentos • Carne / Animal / Cuero <ul style="list-style-type: none"> ○ <u>Carne</u> - carne curada, jamón, grasa extraída por fundición ○ <u>Animal</u> - corral de animales ○ <u>Cuero</u> - cuero usado y viejo • Sobre-fermentado / Fruta podrida: fruta en descomposición • Podrido / Estiércol <ul style="list-style-type: none"> ○ Podrido - materia vegetativa húmeda en descomposición ○ Estiércol: estiércol de animales de granja • Humo: contaminación con humo (de cualquier tipo) • Otros sabores atípicos: rancio, diésel, humos de aceite, petróleo, alquitrán, pintura, neumáticos, químico, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> • 0: <u>Ausente</u> - Granos de cacao limpios, bien fermentados, secados y almacenados • 1-2: <u>Intensidad baja</u> • 3 +: <u>Caracteriza la muestra claramente</u> como defecto
Calidad Global	<p>La puntuación de Calidad Global refleja la impresión general de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El potencial de sabor expresado • La cualidad de único de la muestra • El balance en el sabor y la sensación de limpieza del regusto <p>Celebra la expresión de la diversidad genética y de "terroir" a través del saber hacer del productor de cacao</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 0 = significa que un defecto serio y abrumador está presente. No es un "veto" pero es una clara declaración de su calidad - o de su ausencia en este caso • Más de 7 - Ningún sabor atípico debe estar presente. Amargor y astringencia deben estar balanceados y estar en un rango de moderado a normal.
Comentarios sobre el sabor para el productor de cacao	Campo para ingresar palabras clave relacionadas con el sabor que es percibido para retroalimentación a los productores	Campo de texto
Comentarios sobre la Calidad Global para el productor de cacao	Campo para ingresar palabras clave que describen muestras con puntuaciones de Calidad Global ≥ 7 (Cualidad de único, Complejidad, Armonía / Balance, Claridad, Calidad de la Acidez, Calidad de la Astringencia, Calidad del Amargor, Gusto residual / Regusto)	Campo de texto