

Tabla 1. Criterios para la Primera Evaluación del Concurso Cacao de Oro

Todas las muestras pasarán por una primera evaluación, que comprobará las características físicas del cacao, según los criterios siguientes:

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA MUESTRA (Sobre 1.000 gramos)	
Aroma de la muestra (T= típica a cacao, A= atípica)	T
Apariencia externa de la muestra, tamaño y color (H=homogénea, NH= no homogénea).	H
HUMEDAD E ÍNDICE DE GRANO	
Contenido de humedad, promedio de 3 submuestras (%),	6,5 a 7,5 %
Peso de grano. Promedio 3 submuestras (peso de 100 granos en gramos)	mínimo 110 g
GRANOS CON DEFECTOS (Sobre la muestra de 1.000 gramos)	
Muestra con residuos, restos de insectos y otras impurezas, pasilla, granos pegados (Análisis visual).	0
PRUEBA DE CORTE (Sobre 100 granos)	
Granos sin fermentar, violetas (máximo%)	20%
Granos sobre fermentados (máximo%)	0%
Granos dañados por insectos (máximo%)	0%
Granos germinados (máximo%)	0%
Granos mohosos (máximo%)	0%
Granos pizarrosos (máximo%)	3%
Granos con manchas blancas (máximo%)	0%
Completamente fermentados (mínimo %)	50%
Parcialmente fermentados (máximo %)	27%

Este primer filtro, seleccionará hasta un máximo de 40 muestras que cumplan a cabalidad con todos los criterios establecidos en la tabla anterior y según la calificación de los jurados. A todos los participantes se les enviará el informe de esta primera evaluación, señalando los aspectos más relevantes sobre la calidad de la muestra, e información técnica general sobre el proceso de beneficio.

