



2º Concurso Internacional de « Chocolates elaborados na origem »

AVPA-Paris 2022

Formulário de registro



Preencha o formulário abaixo:

Nome da empresa a ser faturada		
Marca registrada (se houver):		
Atividade principal: produtor de cacau: (1) ou fabricante de chocolate: (2) :		
Website:		
Endereço :		
CEP:	Cidade :	
Região / Cidade :	País :	
Pessoa de contato	Sobrenome :	Nome:
e-mail		
Telefone fixo :		Telefone celular:

Registro e custos do concurso:

A	Adesão AVPA:	110 € para um produtor de chocolate e cacau, "Chocolate de plantação" 550 € por outros fabricantes de chocolate 1.500 € por uma organização profissional ou grande indústria €
B	Despesas da degustação de chocolate: € 100 por cada degustação x 100 €
C	Serviço OPCIONAL: Acesso às notas do produto pelo júri: € 120 / chocolate Quantidade de chocolates x 120. x 120 €
MONTANTE TOTAL A + B + C (a ser pago antes de 1º de maio de 2022)		 €

Para empresas francesas ou europeias que não forneceram um número de IVA, o IVA será adicionado à fatura

Escolha o seu método de pagamento. A AVPA enviará a você uma fatura com instruções de pagamento. ATENÇÃO: Seu cadastro só será válido se o pagamento integral for realizado.	Cartão de crédito <input type="checkbox"/> Transferência bancária <input type="checkbox"/> Cheque <input type="checkbox"/>
---	---

Condições Gerais :

- O concurso AVPA é reservado aos membros da AVPA que estão em dia com suas anuidades.
- O membro reconhecerá o direito da associação de mencionar os seus membros e os resultados do concurso por qualquer meio adequado nos suportes e meios que tenha escolhido (site, catálogo, arquivos, etc.)
- O produtor fornecerá no devido tempo um lote representativo de:
-400 g em unidades de venda (mínimo 4 x 100 g ou 4 x 4 oz por barra) ou 4 sacos (10 porções de chocolates ou doces fantasia) de cada um dos produtos em questão.
O produtor será responsável por enviá-los em boas condições para a sede da Associação em Paris. O participante não será reembolsado se seus produtos chegarem danificados e não forem substituídos antes do início das degustações.
- Quando os resultados forem anunciados, os diplomas assinados serão enviados por email e os originais serão entregues aos vencedores que virão a sede da associação ou enviados por correio especial, as custas dos destinatários.
- Se o produtor tiver recebido uma medalha, ele poderá colocar uma reprodução da medalha em sua embalagem, de acordo com uma licença proposta pela AVPA, que o produtor deverá assinar antes de utilizar o prêmio.

6. Ao final da competição, o medalhista reconhece o direito da AVPA de fazer o melhor uso de suas informações e produtos, particularmente no contexto de seus eventos e cursos de treinamento, e se compromete a participar dos esforços promocionais da associação. Para este fim, deverá enviar o mais rápido possível à AVPA

- Todas as informações e fotos necessárias para preparar uma folha de apresentação para o produtor e para o produto.
- Para cada chocolate premiado, uma quantidade de chocolate em unidades de venda (em barras para chocolate preto simples, em barras ou em saquinhos para outros chocolates) de acordo com a seguinte distribuição:
 - Chocolates de plantação: 20 barras ou saquinhos
 - Chocolates de fabricação artesanal: 50 barras ou saquinhos
 - Chocolate de organização profissional: 20 barras ou saquinhos por membro

7. O produtor declarará ter lido os estatutos da associação e as regras de participação. Declara que aceita todas as cláusulas sem reservas ou restrições. Consequentemente, ele declara que renuncia a qualquer recurso contra o organizador AVPA, que declina qualquer responsabilidade por qualquer erro ou omissão.

Ao assinalar esta caixa eu aceito as Condições Gerais do 2º Concurso Internacional de «Chocolates elaborados na origem» AVPA-Paris 2022. Você está comprometido com os direitos e deveres detalhados no documento descritivo que preenche este formulário de registro. Este formulário de registro e a descrição dos chocolates com o rótulo comercial devem ser recebidos em Paris até 1º de maio de 2022, no seguinte endereço:

AVPA – Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles
Espace ALTURA, 46 rue Saint-Antoine, 75004 Paris – France Tél: +33 1 44 54 80 32 Mail: contact@avpa.fr



2° Concurso Internacional de
« Chocolates elaborados na origem »
AVPA-Paris 2022



Descrição dos chocolates

Nome da empresa a ser faturada:		Chocolate 1	Chocolate 2	Chocolate 3	
Informações a serem incluídas nos certificados dos produtos vencedores (*)	Nome do chocolate como no rótulo				
	Marca registrada (se houver) como no rótulo				
	Nome do produtor ou Fabricantes de chocolate				
	local de colheita do cacau	País			
		Região			
		Cidade			
		Nome da Fazenda			
		Variedade (s) de planta			
	local de fabrico do chocolate	País			
		Região			
Cidade					
% total de cacau					
% manteiga de cacau adicionada					
% leite					
Lista completa de ingredientes:					
Seu produto contém lecitina: (%)					
Seu produto contém baunilha:					
¿ Denominação de origem? (AOP, IGP)					
Certificados? (Bio, comércio justo, floresta tropical, outros ...)					
Estimativa do Volume a ser elaborado nos próximos 12 meses? Em quilos ou libras					
Unidade de venda normal (100g, 200g, 1oz, 1 lb...)					
Preço varejo recomendado por unidade de venda (euros)					
Data de validade do produto					

Para más de tres chocolates imprimir une nueva página por favor

(*) Indique nestas linhas o que deseja que apareça no seu certificado.

Se você não quiser indicar um elemento (por exemplo, nome do produtor), não o preencha.

Atenção: qualquer modificação nos certificados impressos será faturado a um custo adicional de € 50.

- O participante no concurso garante que os chocolates apresentados no concurso são representativos da produção anunciada, que respeitam as boas práticas da profissão e estão de acordo com as normas sanitárias europeias em vigor e são oriundos das plantações ou das regiões de produção declarado

O produtor enviará um lote representativo de 400 g em unidades de venda (4x 100 g. Ou 4x 4 oz no mínimo por barra) ou 4 sacos (10 porções de chocolate ou doces fantasia) por produto registrado com um DLUO válido.

O produtor assumirá a responsabilidade de receber as amostras em boas condições na Sede da Associação
até 1º de maio de 2022 no seguinte endereço:

AVPA – Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles
Espace ALTURA, 46 rue Saint-Antoine, 75004 Paris – France Tel: +33 1 44 54 80 32 Mail: contact@avpa.fr