

# International Chocolate Awards 2014

---

*Die „International Chocolate Awards“ sind ein unabhängiger Wettbewerb, der die Spitzenleistung bei der Herstellung von guter Schokolade und allen Produkten, die daraus hergestellt werden, würdigt und anerkennt. Als einziger weltweiter, unabhängiger Wettbewerb setzen wir uns zum Ziel Firmen und Chocolatiers, kleine Firmen und handwerklich arbeitende Betriebe zu unterstützen, die herausragende Schokolade herstellen und verarbeiten. Im dem wir diese kleinen Hersteller unterstützen, unterstützen wir gleichzeitig die Kakaobauern, die hochwertigen Kakao anbauen..*

Die Awards wurden 2012 gegründet. Sie werden von einer Gruppe internationaler Partner aus Großbritannien, Italien und den USA organisiert, die schon jahrelange Erfahrung in ähnlichen Wettbewerben mit und ohne Schokolade hatten. Die Teilnahmebedingungen und Regeln werden von einem Komitee festgelegt. Dieses besteht aus der Grand Jury, den Partnern in unseren Ländern und unabhängigen Experten, die die Regeln in engem Kontakt mit den Teilnehmern bestimmen und anpassen.

Die Wettbewerbe werden in einer immer größeren Anzahl von Ländern und Regionen in der ganzen Welt abgehalten, einschließlich Italien, Großbritannien, USA, Deutschland, Skandinavien und vielen anderen Orten und es werden jährlich mehr. Die Gewinner der regionalen Wettbewerbe werden im World Final noch einmal beurteilt und anschließend die besten Schokoladenprodukte geehrt. Die Teilnahme geschieht durch die Einreichung der Produkte und ist für alle im Handel erhältlichen Produkte geöffnet, die unsere Qualitätsrichtlinien einhalten. Unsere Jury besteht aus einer großen Bandbreite an Experten, Testern, Konditoren, Journalisten, Food-Bloggern, Sommeliers, Küchen-Chefs und der Grand Jury.

In dem Verbraucher auf die harte Arbeit aufmerksam gemacht werden, die im Herstellungsprozess von guter Schokolade liegt, helfen die „International Chocolate Awards“ dem Handwerk der feinen Schokoladenherstellung, in bestehenden Märkten wie auch in neuen Regionen, zu wachsen. Wir versuchen die besten Schokoladen, hergestellt aus dem besten Kakao, herauszufiltern und dadurch den Schokoladenherstellern, Chocolatiers und Kakaobauern zu helfen, weiter erfolgreich beste und feinste Schokoladen der Welt herzustellen.

## Neue Kategorien und Teilnahmebedingungen 2014

---

Aufgrund verschiedener Vorschläge über die Online-Mitteilungsbox, von Teilnehmern und nach Rücksprache mit unseren Beratern und Juroren, werden folgende neue Kategorien eingeführt:

- **Hochprozentige, pure Herkunfts-Tafeln, dunkel** – für Tafeln mit 85% Kakaogehalt und höher.
- **Grob gemahlene / unconchierte, pure Herkunfts-Tafeln, dunkel** – für wenig gemahlene oder unconchierte Tafeln, Modica Stil oder wenig gemahlene Kleinstchargen.
- **Pure Herkunfts-Tafeln aus ursprünglichem Kakao mit alternativen Zuckersorten** – z.B. Kokosblütenzucker.
- **Aromatisierte Tafeln** – es gibt unterschiedliche Kategorien für gefüllte oder durchzogene Tafeln oder Tafeln mit Stücken und Einschlüssen.
- **Karamellisierte, pure, weiße Herkunfts-Tafeln** – weiße Schokolade mit entweder karamellisiertem Zucker oder Milch.

### Regeländerung:

- **Pure Herkunfts-Tafeln** – wir akzeptieren keine Tafeln aus nur wieder eingeschmolzener Kuvertüre in dieser Kategorie. Um sich für diese Kategorie bewerben zu können, müssen die Teilnehmer entweder Schokoladenhersteller sein oder selbst in Teilschritten herstellen (z.B. die Kakaomasse herstellen) oder ein „Private label bean-sourcer“ / Selbsttätiger Kakaobohnenverarbeiter sein. „Private Label“ Firmen müssen die Kakaoherkunft angeben sowie wer ihre Schokolade herstellt. Dieses wird auch veröffentlicht, wenn sie einen Preis gewinnen. Ebenso muss der Produktionstyp angegeben werden.

## **Wie man teilnehmen kann**

---

- Bitte lesen Sie dieses Dokument sorgfältig durch und füllen Sie das Online Teilnahmeformular aus. Sie finden dieses hier [www.internationalchocolateawards.com/enter/](http://www.internationalchocolateawards.com/enter/)
- Die Teilnahmegebühren finden Sie mit den Zahlungsmöglichkeiten auf der Internetseite. Die Teilnahmegebühren sind nicht erstattungsfähig. Sie können mit PayPal bezahlen. Kreditkarten werden ebenfalls akzeptiert – SIE BENÖTIGEN KEIN EIGENES PAYPAL KONTO FÜR DIE ZAHLUNG.
- Es können beliebig viele Produkte teilnehmen in den Kategorien dunkel, Milch und weiß pur oder Herkunftsschokolade.
- In allen anderen Kategorien können insgesamt maximal 20 Produkte teilnehmen.
- Für die Teilnahme am World Final muss sich der Teilnehmer qualifizieren. Qualifizierte Produkte müssen dafür noch einmal eingeschickt werden und die entsprechenden Teilnahmegebühren bezahlt werden.
- Die Produkte werden nach unserem speziell dafür entwickelten System bewertet. Das Bewertungssystem wurde anhand der Durchführung von internationalen Tests, Beratungen mit unabhängigen Experten aus der ganzen Welt entwickelt. Weitere Information hierzu finden Sie auf der Internetseite: [www.internationalchocolateawards.com/judging-system-and-forms/](http://www.internationalchocolateawards.com/judging-system-and-forms/)
- Alle Produkte müssen für mindestens 3 Monate im Ausschreibungsjahr käuflich erwerbbar sein. Siehe unten für weitere Informationen.
- Für die Teilnahme müssen folgende Mengen eingeschickt werden: Tafeln: 400g, Pralinen: 40 Stück je Sorte, Cremes / Aufstriche: 300g Glas.
- Bitte sehen Sie auf der Webseite die Empfangsadresse für die Einsendungen nach. Jedes Produkt muss separat verpackt und gekennzeichnet sein mit der Kategorie und Artikel Nummer.
- Informationen über weitere Wettbewerbe in diesem Jahr finden Sie auf der Internetseite.

## Kategorien

---

Die International Chocolate Awards 2014 werden in folgende Kategorien stattfinden. Bitte lesen Sie die Teilnahmebedingungen am Ende des Dokumentes durch, die für alle Kategorien gelten, es sei denn es ist ausdrücklich anders beschrieben.

### Tafeln – pure Herkunfts-Schokolade

---

Jede Kategorie wird separat beurteilt, um sicher zu stellen, dass nur vergleichbare Produkte bewertet werden. Unser Ziel ist es, die beste Tafel auszuzeichnen, egal wie sie produziert wurde und dabei die Bedeutung der Schokoladen Herstellung und des Kakao Bezuges hervorzuheben.

**Wichtig: ab 2014 akzeptieren wir keine Schokolade aus wiedereingeschmolzener Kuvertüre mehr in diesen Kategorien.**

*ACHTUNG: Diese Kategorien gelten nicht für Teilnehmer aus Ländern, in denen ein eigener nationaler oder regionaler Wettbewerb stattfindet. Alle Einsendungen für pure / Herkunftsschokolade müssen am europäischen Halbfinale in Italien oder dem amerikanischen Halbfinale in New York und NICHT im nationalen oder regionalen Wettbewerb teilnehmen.*

#### Bewertete Kategorien

**1. Dunkle pur oder Herkunftstafeln**

zusätzliche Kategorien:

- a) **Dunkle Tafeln pur / Herkunft, hoher Kakaoanteil (85% und mehr)**
- b) **Dunkle Tafeln pur / Herkunft, Grob gemahlen / wenig conchiert**
- c) **Dunkle Tafeln pur / Herkunft , alternative natürliche Zuckerarten**

**2. Milch pur oder Herkunftstafeln**

**3. Weiße pure oder Herkunftstafeln**

zusätzliche Kategorien:

- a) **Weiße Tafeln pur / Herkunft, karamellisiert**

Bitte beachten Sie, dass diese Kategorien ALLE puren / Herkunftsschokoladen einschließen, egal ob Sie von einem Schokoladen Hersteller <sup>4</sup>, nur teilhergestellt <sup>5</sup>, sind oder von einem Eigenmarkenhersteller <sup>6</sup> stammen.

#### Typen Beschreibung

Pure / Herkunftsschokoladen können keine, eine oder auch mehrere Unterkategorie Beschreibungen haben. Die Preise werden dafür entsprechend der angegebenen Kategorien vergeben und nach Bestimmung der Grand Jury.

- Direkt gehandelter Kakao <sup>7</sup>
- Tafel aus einem Kakaoanbaugebiet <sup>8</sup>
- Bio <sup>9</sup>

#### Andere Information

Es müssen folgende Angaben gemacht werden:

**Notwendige Angaben – bei alle Kategorien**

- Kakaobestandteile in %
- Produktionstyp

**Notwendige Angaben – Eigenmarken**

- Hersteller der Schokolade

**Notwendige Angaben – alternative, natürliche Zucker**

- Zuckerart

**Notwendige Angaben – Milch und weiss**

- Milchpulver Region, Herkunft und Typ

**Notwendige Angaben – weiße Schokolade**

- Kakaobuttertyp – natürlich oder desodoriert

**Optional**

- Land, Region, Ort der Kakaoherkunft
- Kakaosorte (Varietät, Untersorte)
- andere Zertifizierungen

*Einsendungen in allen den folgenden Kategorien müssen an nationalen oder regionalen Wettbewerben teilnehmen. Teilnehmer ohne nationalen oder regionalen Wettbewerb sollten bei dem am nächsten gelegenen Halbfinale teilnehmen.*

## Tafeln - mit Zusatz

---

### Bewertete Kategorien:

Einsendungen mit mehr als einer Zutat, z.B. eine Tafel mit zusätzlicher Geschmacksrichtung, auch mit eingeschlossenen Stücken, sollte gemäß der dominantesten Zutat teilnehmen. In unklaren Fällen werden die Organisatoren oder die Grand Jury die Einsendung in die entsprechende Kategorie verschieben, falls notwendig.

4. **Dunkle Schokolade mit Zutaten:**
  - a) **eingerührte / untergemischte Geschmackszutaten**
  - b) **Einschlüsse / Stücke**
  - c) **Gefüllt**
  - d) **Rough ground (grob gemahlen / wenig conchiert)**
5. **Milchschokolade mit Zutaten:**
  - a) **Eingerührte / untergemischte Geschmackszutaten**
  - b) **Einschlüsse / Stücke**
  - c) **Gefüllt**
18. **Weißer Schokolade mit Zutaten**

### Beschreibung der Typen

Dunkle und Milch Schokolade können in eine oder mehrere Typen unterteilt werden. Preise können nach o.g. Kriterien oder nach Beurteilung der Grand Jury vergeben werden:

- Salz
- Frucht
- Gewürze
- Kräuter
- Nüssen
- Alkohol
- Nibs
- Lakritze
- Andere
- Herkunftsschokoladen (Herkunft angeben)
- Bio
- Andere Zertifizierungen (nur zur Information)

## Gefüllte Pralinen – ohne Zusatz dunkel

---

### Bewertete Kategorien

6. **Ganaches und Trüffel**<sup>10</sup>
7. **Pralinen auf Nussbasis und Gianduja**
  - a) **Nuss Pralinen**
  - b) **Gianduiotto**
  - c) **Cremino**

Produkte auf Gianduja Basis ohne weitere Aromen / Zutaten gehören zu reinen Produkten.

### Beschreibung der Typen:

Die oben genannten Beschreibungen können keine, eine oder mehrere Typenbeschreibungen haben, die nur zur Information dienen:

- Herkunftsschokolade / Origin Chocolate
- Zertifizierung ( z.B. Bio / Fair Trade)

## Gefüllte Pralinen – mit Zusatz dunkel

---

Diese Kategorie ist für die Einsendung von dunkler Ummantelung und einer dunklen Füllung (falls vorhanden). Ganaches mit zum Beispiel einer dunklen Hülle und Milch Füllung oder dunkler Füllung und weißer Hülle sollten in Kategorie 20 eingegeben werden: verschieden Schokoladen Ummantelung / Füllung, Ganaches und Trüffel.

### Bewertete Kategorien

Bei Einsendungen mit mehr als einer Füllung, z.B. Ganache mit Marzipan, ordnen Sie das Produkt nach der dominanten Füllung ein. In unklaren Fällen, können die Organisatoren oder die Grand Jury die Einsendung in die entsprechende Kategorie zuordnen.

- 8. Ganaches und Trüffel <sup>10</sup>**
- 9. Nuss Pralinen und Gianduja, ganze ummantelte Nüsse**
- 9a. Marzipan mit dunkler Schokolade (mit oder ohne Zusatz)**
- 10. Karamell (auch ohne Zusatz)**
- 11. Fruchtpasten, Gelees, ganze umhüllte Früchte, alkoholische Füllung, Fondants**

### Beschreibung der Typen

Jede der o.g. Aufstriche kann keine, eine oder mehrere der folgenden Typenbeschreibungen haben. Preise können für diese gemäß der Teilnahmebedingungen und dem Ermessen der „Grand Jury“ vergeben werden:

- Salz
- Frucht
- Gewürze
- Kräuter
- Nüssen
- Alkohol
- Nibs
- Lakritze
- Andere
- Herkunfts Schokoladen (Herkunft angeben)
- Bio
- Andere Zertifizierungen (nur zur Information)

## Gefüllte Pralinen - Milch und Weiß mit und ohne Zusätze

---

### Bewertete Kategorien

Bei Einsendungen mit mehr als einer Füllung, z.B. Ganache mit Marzipan, ordnen Sie das Produkt nach der dominanten Füllung ein. In unklaren Fällen, können die Organisatoren oder die Grand Jury die Einsendung in die entsprechende Kategorie zuordnen.

- 12. Milch Schokoladen Ganaches und Trüffel <sup>10</sup>**
- 19. Ganaches und Trüffel aus weißer Schokolade**
- 20. Gemischte Schokoladen Ummantelung / Füllung, Ganaches und Trüffel <sup>11</sup>**
- 13. Nuss basierte Pralinen und Gianduja, mit folgenden Unterkategorien:**
  - a) Pralinen
  - b) Gianduiotto
  - c) Cremino ohne Zusatz
  - d) Cremino mit Zusatz
  - e) Schokolierete, ganze Nüsse
- 13f. Marzipan mit Milkschokolade mit und ohne Zusätze**
- 14. Karamell (auch ohne Zusatz)**
- 15. Fruchtpasten, Gelees, ganze umhüllte Früchte, alkoholische Füllung, Fondants**

## Gefüllte Pralinen - Milch und Weiß mit und ohne Zusätze (Fortsetzung.)

---

### Beschreibung der Typen

Jede der o.g. Produkte kann keine, eine oder mehrere der folgenden Typenbeschreibungen haben. Preise können für diese gemäß der Teilnahmebedingungen und dem Ermessen der „Grand Jury“ vergeben werden:

- Ohne Zusatz
- Salz
- Frucht
- Gewürze
- Kräuter
- Nüssen
- Alkohol
- Nibs
- Lakritze
- Andere
- Herkunfts Schokoladen (Herkunft angeben)
- Bio
- Andere Zertifizierungen (nur zur Information)

## Cremes / Aufstriche

---

### Bewertete Kategorien

**16. Mit dunkler Schokolade**

**17. Mit Milch Schokolade**

### Beschreibung der Typen

Jede der o.g. Produkte kann keine, eine oder mehrere der folgenden Typenbeschreibungen haben. Preise können für diese gemäß der Teilnahmebedingungen und dem Ermessen der „Grand Jury“ vergeben werden:

- Karamell
- Nuss
- Herkunftsschokolade (Herkunft angeben)
- Bio
- Andere Art von Zertifizierung (Information)

## Teilnahmebedingungen

---

Die Teilnahmebedingungen basieren auf den Umfrageergebnissen vorheriger Teilnehmer und Juroren und wurden nach Rücksprache mit unserem Beratungsgremium und der Grand Jury zusammengestellt.

### Schokolade

1. Alle Produkte müssen Schokolade als Zutat beinhalten. Die verwendete Schokolade muss folgende Definition von „feiner Schokolade“ erfüllen
  - a. Nur echte / natürliche Vanille als Schote oder Extrakt ist erlaubt
  - b. Lezithin ist erlaubt, aus Soja oder anderer Natur wie z.B. Sonnenblumen
  - c. Schokolade, die in Kategorie 1, 1a und 1b teilnehmen, dürfen nur natürlichen Zucker, wie Rohrzucker, Rohrohrzucker oder Rübenzucker enthalten. In Kategorie 1c sind alternative, natürliche Zuckerarten erlaubt. Bei allen reinen Schokoladen ist nur raffinierter oder unraffinierter Rohr- oder Rübenzucker erlaubt. Produkte mit z.B. Palmzucker oder Kokosblütenzucker müssen unter der Kategorie Tafeln mit Zutaten teilnehmen.
  - d. Dunkle Schokolade muss mindestens 60% Kakaoanteil haben, wenn sie als Tafel oder als Überzug verwendet wird. Wenn sie mit anderen Zutaten in einer Füllung verwendet wird, sind auch 55% Kakaoanteil erlaubt.
  - e. Milkschokolade muss mind. 30% Kakaoanteil haben.
  - f. Weiße Schokolade muss mind. 25% Kakaoanteil haben.
  - g. Auf Stein gemahlene oder alla pietra Schokolade muss mind. 50% Kakaoanteil haben
2. Die Qualität der Schokolade, die für gefüllte Pralinen verwendet wird, wird auch bewertet.
3. Es müssen alle Angaben über die Schokolade pro Einsendung gemacht werden. Die Angaben werden vertraulich behandelt und wird den Juroren erst im Finale in der Runde der Grand Jury gezeigt und auch nur dann, wenn es ein technisches oder Bewertungsproblem gibt.

### Definitionen

4. **Chocolate maker bar – Bean to Bar Hersteller** Tafel: eine Tafel, die von der Kakaobohne an bis zur fertigen Schokolade in der Produktion des Einsenders hergestellt wird. Dies trifft nicht für Private Label Produkte zu oder Firmen, die Kakaobohnen einkaufen und woanders verarbeiten lassen.
5. **Partially produced – teilgefertigt**: eine Tafel, die von einer Firma hergestellt wurde, die nur einen Teil der Produktion vornimmt, z.B. nur Kakaomasse verarbeitet.
6. **‘Private label bean-sourcer’ bar – Eigenmarkenhersteller** Tafel: eine Tafel, die aus Schokolade, die speziell nach Spezifikation des Einsenders von einem Schokoladenhersteller hergestellt wird oder die vom Einsender aus Schokoladen gemischt wird, die woanders hergestellt wurde..
7. **Direkt gehandelter Kakao**: Direkt gehandelter Kakao: Schokolade, die aus Kakaobohnen hergestellt wird, die direkt mit den Kakaobauern verhandelt wurden mit so wenig wie möglichen Zwischenschritten in der Exportkette und wobei der Schokoladenhersteller direkten Kontakt zu den Kakaobauern hat. Idealerweise wird der Anbauer auf der Tafelverpackung angegeben. Der Schokoladenhersteller kann diese Angaben auch vertraulich bei der Grand Jury machen, wenn dies ein kommerzielles Hindernis sein sollte.
8. **Schokolade aus einem Kakaoanbaugebiet**: Schokoladentafel, die vollständig in dem angegebenen Kakao anbauenden Land hergestellt und verpackt wird.
9. **Bio**: das Bio Zertifikat ist anerkannt. Die einsendende Firma muss zertifiziert sein und die Angaben müssen nachgewiesen werden.
10. **Ganache und Trüffel**: überzogenen oder nicht überzogene Pralinen, die hauptsächlich aus einer Emulsion von Schokolade und Sahne oder einer anderen Flüssigkeit bestehen, einschließlich industriell verarbeiteten Ölen oder Wasser. Butter ist erlaubt.
11. **Unterschiedliche Hüllen/Ummantelungen und Füllungen**: Ganaches oder Trüffel, bei denen die Hülle von einem Typ (z.B. dunkler Schokolade) und die Füllung aus einem anderen Typ (z.B. weißer Schokolade) hergestellt wurden.
12. Die Grand Jury kann den Nachweis über die hier geforderten Angaben für jedes Produkt verlangen.

### Zutaten

13. Alle Produkte dürfen nur natürliche Zutaten haben:
  - a. Gehärtete Fette oder tierische Fette, außer solchen aus Milchprodukten sind in keinem Produkt erlaubt
  - b. Unraffinierte Öle, Butter, Sahne etc. sind in gefüllten Schokoladen und Tafeln sind erlaubt
  - c. In allen Kategorien dunkler Schokolade ohne Zusätze – pur ist nur Kakaobutter als Fett erlaubt.
  - d. Echte oder natürliche Vanille als Schote oder Extrakt ist erlaubt
  - e. „natürliche Vanille“ ist erlaubt, wenn sie aus echter Vanille gemacht wurde
  - f. Aromen wie Vanillin, künstliche Vanille oder andere künstliche Aromen sind nicht erlaubt.
  - g. Natürliche Zucker wie Rohr- oder Rübenzucker, Glukose oder Fruktose sind erlaubt. Zuckerersatzstoffe wie Maltitol, Sorbitol oder Aspartam sind nicht erlaubt.
  - h. Künstliche Lebensmittelfarbe ist NICHT zulässig, wenn sie als Teil einer Rezeptur für das Innere eines Produktes verwendet wird. Sie kann von der Grand Jury zugelassen werden, wenn sie als Dekoration, z.B. in Kakaobutter Abziehbild verwendet wird.
14. Im Falle von Herkunftsschokoladen mit Kakao von bestimmter Herkunft, können weitere Angaben über die Herkunft verlangt werden, bevor ein Preis verliehen werden kann.

### Einsendungen und Erhältlichkeit

15. An den International Chocolate Awards können Schokoladenhandelsgesellschaften, Schokoladenhersteller, Chocolatiers und Küchenchefs teilnehmen. Es können Firmen sowie Einzelpersonen teilnehmen.
16. Einsendungen von Einzelhändlern, Importeuren und Großhändlern sind nur dann zugelassen, wenn der Hersteller bzw. Chocolatier genannt wird. Preise werden nur an den Hersteller vergeben.
17. Alle Einsendungen müssen für mindestens 3 Monate im Ausschreibungsjahr käuflich erwerblich sein.
18. Produkte, die unter der falschen Kategorie eingeschickt wurden, können von der Jury in die korrekte Kategorie zugeordnet werden.
19. Jede teilnehmende Person oder Firma darf nur in dem Land oder dem regionalen Wettbewerb teilnehmen, der sich am nächsten zu seinem Hauptsitz befindet und kann jährlich nur an einem Wettbewerb teilnehmen.
20. Jede Einsendung darf nur aus einem Produkt bestehen, z.B. mit einer Zutat gefüllte Schokolade oder eine Tafel aus Kakaobohnen aus einem Anbaugebiet. Pralinenmischungen oder andere Einsendungen, die mehr als ein Produkt enthalten, können nicht bewertet werden und werden disqualifiziert.

### Teilnahmegebühren

21. Die Gebühreuzahlung muss vor dem Beginn der Bewertungen vollständig abgeschlossen sein. Nicht gezahlte Gebühren führen zur Disqualifikation.
22. Gebühren sind nicht erstattungsfähig. Dies trifft auch zu, wenn die Einsendung der Muster zu spät erfolgte oder gar nicht stattfand. Nicht vorhandene Einsendungen führen zwangsläufig zur Disqualifikation.

### Bewertungen

23. Alle Einsendungen werden „blind“ verkostet, soweit dies möglich ist, um ein Konsumenten ähnliches Erlebnis nachzustellen. Die Verpackung wird vor der Verkostung entfernt, um die Neutralität zu gewährleisten.
24. Die Muster werden entsprechend dem Bewertungsschema der jeweiligen Kategorie bewertet, das vor jedem Wettbewerb veröffentlicht wird.
25. Die Einsender erhalten eine Rückmeldung in Form der Bewertungsformulare, die Teil des Wettbewerbs sind. Es werden keine Einzelbewertungen bekannt gegeben.
26. Keiner der Juroren hat bestehende oder ehemalige kommerzielle Interessen oder Beteiligungen an den Einsendern, deren Produkte an dem Wettbewerb teilnehmen.
27. Über alle Umstände, die die Awards angehen, trifft die Grand Jury die letzte Entscheidung.

### **Bemusterung**

28. Der Einsender ist alleine für das pünktliche und sichere Eintreffen der Muster verantwortlich. Bitte bedenken Sie, dass auch das Aussehen und die Verarbeitung bewertet werden.
29. Produkte, die nach Einsendeschluss eintreffen, werden nicht bewertet.
30. Die Organisatoren und Mitarbeiter des Wettbewerbes werden mit höchster Sorgfalt mit den Mustern umgehen, können jedoch nicht für den Zustand der Produkte verantwortlich gemacht werden.
31. Einsendungen können nicht zurück geschickt werden.
32. Die Organisatoren können stichprobenartig Einkäufe der Produkte der Gewinner im Handel durchführen.
33. Die Gewinner können zu Werbezwecken aufgefordert werden, weitere Muster einzuschicken

### **Verwendung der Auszeichnung(en)**

34. Das Logo der International Chocolate Awards ist rechtlich geschützt.
35. Das Logo darf nur mit und bei den Produkten verwendet werden, die den Preis gewonnen haben und muss sich auf das Jahr des gewonnenen Wettbewerbes beziehen.
36. Missbrauch der Preise führt zu Strafen bei zukünftigen Wettbewerben bis hin zum Teilnahmeausschluss.