

International Chocolate Awards 2015 Categories i Regles

Resum

- Per entrar en els International Chocolate Awards, si us plau visiti www.internationalchocolateawards.com/ca/enter/
- Els preus d'inscripció per a cada competició s'especifiquen a la pàgina web amb els detalls del pagament. Els preus d'inscripció no són reemborsables. El pagament es realitza online a través de PayPal. S'accepten targetes de dèbit crèdit - NO NECESSITA REGISTRAR-SE A PAYPAL.
- Pot introduir un màxim de 20 productes en total en totes les categories, a excepció de les categories de barres llises, on les inscripcions són il·limitades.
- Les propostes són valorades utilitzant el nostre sistema d'avaluació especialment desenvolupat, creat després de proves internacionals i consultes amb experts independents de tot el món. Els detalls complets dels formularis i els plans d'avaluació estan disponibles a la pàgina web dels Awards. www.internationalchocolateawards.com/judging-system-and-forms/
- Tots els productes han d'estar disponibles per a la venda al detall durant almenys un mes durant l'any de la competició. Vegi a continuació els detalls de les regles dels Awards.
- Si us plau, consulti el lloc web per a més detalls de les adreces de recepció per a mostres per a cada competició. Cada mostra ha de ser empaquetada per separat i clarament identificada amb els números de les categories i productes.
- Please see the website for details of the receiving addresses for samples for each competition. Each entry must be packaged separately and clearly marked with the category and product numbers.
- Per conèixer el calendari complet de les competicions d'aquest any, si us plau visiti la nostra pàgina web.
- En participar en els International Chocolate Awards vostè està d'acord en complir les normes que figuren a continuació.

Categories

Els International Chocolate Awards 2015 comptaran amb les següents categories. Si us plau, llegeixi les regles al final d'aquest document, que s'apliquen a totes les categories, a no ser que s'indiqui el contrari.

Per als productes amb més d'un tipus d'aroma, per exemple, una barra d'infusió que també tingui peces extres o per exemple un ganache amb massapà, si us plau indiqui la categoria segons el tipus dominant. En els casos en què no està clar, els organitzadors o Gran Jurat canviaran el producte a la categoria adequada si cal.

Dins de cada categoria podrà especificar el tipus i el sabor del producte, per exemple praliné / bombó o trufa o fruites, espècies, nous, alcohol, orgànic, etc..

<p>Barres</p> <p>Tingui en compte que les barres llises / originals no aromatitzades seran avaluades només a les competicions semi-finals.</p> <p>Barres aromatitzades</p> <p>Negres</p> <p>4a. Infusa o aroma 4b. Inclusions / peces 4c. Barres farcides 4d. Mòlt gruixut</p> <p>Amb llet</p> <p>5a. Infusa o aroma 5b. Inclusions / peces 5c. Barres llises</p> <p>Blanques</p> <p>18. Barres de xocolata blanca</p> <p>Bombons / Pralines farcits</p> <p>Ganache / Trufa</p> <p>sense aromatitzar</p> <p>6. Ganaches / trufes negres aromatitzades</p> <ul style="list-style-type: none"> • Praliné • Trufa <p>12. Ganaches / trufes amb llet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Praliné • Trufa <p>Aromatitzat</p> <p>8. Ganaches / trufes negres aromatitzats</p> <ul style="list-style-type: none"> • Praliné • Trufa <p>12. Ganaches / trufes amb llet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Praliné • Trufa <p>19. Ganaches / trufes blanques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Praliné • Trufa <p>20. Recobriments / farcits barrejats</p> <ul style="list-style-type: none"> • Praliné • Trufa 	<p>Basats en nous</p> <p>Pastes de nou amb xocolata negra</p> <p>7a. Pralinés negres a base de nous 7b. Gianduiotto / cremino negre 7c. Cremino negre sense aromatitzants * 7d. Cremino negre aromatitzat * 9a. Massapà negre</p> <p>Pastes de nou amb xocolata amb llet</p> <p>13. Pralinés amb llet a base de nous 13b. Gianduiotto / cremino amb llet 13c. Cremino amb llet sense aromatitzants * 13d. Cremino amb llet aromatitzat* 13f. Massapà amb llet</p> <p>Nous senceres</p> <p>9. Dragees negres, nous senceres recobertes 13e. Dragees amb llet, nous senceres recobertes 13g. Dragees blanques, nous senceres recobertes</p> <p>Caramels</p> <p>Negres</p> <p>10. Caramels negres</p> <p>Llet</p> <p>14. Caramels amb llet</p> <p>Altres - fruita / sucre / mantega / crema</p> <p>A base de fruita</p> <p>11a. Pastes de fruits vermells, gelatina / gelées 11b. Fruita sencera recoberta de xocolata negra 15a. Pastes de fruites amb llet, gelatina / gelées 15b. Fruita sencera recoberta de xocolata amb llet</p> <p>Sucre / mantega / crema</p> <p>11c. Fondants recobertes de xocolata negra 11d. Manon / mantega / crema recobert de xocolata negra 15c. Fondants recoberts de xocolata amb llet 15d. Manon / mantega / crema recobert de xocolata amb llet 19d. Manon / mantega / crema recobert de xocolata blanca</p> <p>Cremes per untar</p> <p>Negres</p> <p>16. Cremes per untar de xocolata negra (sense llet en pols)</p> <p>Llet</p> <p>17. Cremes per untar de xocolata amb llet o llet en pols</p>
---	---

* només competició italiana

Regles

Les regles es basen en els resultats obtinguts dels nostres participants anteriors i enquestes al jurat i s'han recopilat a través de consultes amb el nostre Gran Jurat permanent.

Xocolata

1. Tots els productes presentats han d'incloure la xocolata com a ingredient. La xocolata que s'utilitzi ha de complir amb la següent definició de 'xocolata fina'
 - a. Només es permet la vainilla veritable / natural en forma de beines o extracte
 - b. Es permet la lecitina, ja sigui de soja o un altre origen, tal com el gira-sol
 - c. La xocolata que entra en la categoria 1, 1a i 1b només pot contenir sucres naturals com el de canya refinada o sense refinar o de remolatxa. En tots els altres apartats hi entren categories que inclouen l'1c. També s'hi permeten 'sucres naturals alternatius' com el sucre flor de coco.
 - d. La xocolata negra ha de contenir un mínim de 60% de sòlids de cacau quan s'utilitza en una barra o recobriments. Quan s'utilitza en un farciment barrejat amb altres ingredients, es permet el 55%.
 - e. La xocolata amb llet ha de contenir un mínim de 30% de sòlids de cacau.
 - f. La xocolata blanca ha de contenir un mínim de 25% de sòlids de cacau.
 - g. Les barres de xocolata llises / originals / molt gruixut poden contenir un mínim de 50% de sòlids de cacau.
2. La qualitat de xocolata utilitzada per xocolates farcides / bombons / pralinés es tindrà en consideració quan s'avalui.
3. S'ha de declarar la xocolata que s'utilitzi per a cada producte. Aquesta informació és confidencial i no es mostra al jurat excepte a la ronda del Gran Jurat i només si hi ha un problema tècnic o d'avaluació.

Definicions

9. **Orgànica:** totalment certificat utilitzant un esquema reconegut. La companyia que s'inscriu ha de ser certificada i ha de proporcionar els detalls de la certificació.
10. **Ganache i trufes:** Xocolates / bombons amb o sense recobriments que consisteixin principalment en una emulsió de xocolata amb crema o qualsevol altre líquid, inclosos els olis no processats o aigua. Es permet la mantega.
11. **Barreja de recobriments / farcits:** ganaches o trufes on el recobriments és d'un tipus (per exemple, de xocolata negra) i el farciment és predominantment d'un altre (per exemple, la xocolata blanca).
12. El Gran Jurat pot demanar una prova o autenticació si qualsevol de les definicions anteriors s'apliquen a un producte.

Ingredients

13. Tots els productes han de contenir només ingredients naturals:
 - a. Els greixos animals no lactis i greixos vegetals solidificats no estan permesos en cap producte
 - b. Per les xocolates farcides i barres amb aroma es permeten els olis, crema, mantega etc. no processats
 - c. Es permet només mantega de cacau com a greix per la categoria de barres negres no aromatitzades.
 - d. Es permet vainilla real / natural en forma de beines o extracte
 - e. Es permet "aroma natural de vainilla" si es fa amb vainilla real
 - f. Les aromes marcades en anglès com "natural flavour" (sabor natural), vainillina, "artificial vanilla" (vainilla artificial) o altres saboritzants artificials no estan permeses.
 - g. Es permeten sucres naturals com de canya o de remolatxa, glucosa o fructosa i sucres naturals alternatius. Els substituïts del sucre, per exemple, maltitol, sorbitol o aspartam no estan permesos.
 - h. El colorant d'aliments artificials no està permès quan s'utilitza com a part de la recepta per a l'interior d'un producte. Està permès a discreció del Gran Jurat quan s'utilitza per a la decoració, per exemple, en les transferències de mantega de cacau.

14. En el cas de productes amb un cacau d'origen declarat, pot ser que se sol·liciti més informació sobre l'origen del cacau abans de concedir cap premi.

Entrades i disponibilitat

15. Els International Chocolate Awards estan oberts a empreses de xocolata, els fabricants de xocolata, xocolaters i cuiners. S'acceptaran inscripcions de les societats mercantils o persones individuals.
16. Les inscripcions de minoristes, importadors i distribuïdors no són permeses llevat que el nom del productor o xocolater s'inclouï en el formulari d'inscripció. Els premis només es lliuraran a nom del productor.
17. Tots els treballs han d'estar disponibles comercialment durant almenys un mes durant l'any dels Premis.
18. Els productes inscrits en categories incorrectes poden ser canviats a una categoria diferent, segons el criteri del Gran Jurat.
19. Cada individu / empresa pot inscriure's només al país o la competició regional més propers a la seva seu i pot entrar en una sola competició per any,
20. Cada mostra ha de consistir en només un únic producte, per exemple, un sol gust de xocolata farcit o una única barra original. Els conjunts de bombons o mostres que es consideri que contenen més d'un tipus de producte no poden ser avaluades i seran desqualificades

Quotes

9. El pagament de totes les quotes ha de ser completat abans que comenci l'avaluació. La manca de pagament de les taxes pot desqualificar els productes de la competició.
10. Les quotes no són reemborsables. Això inclou els casos de no recepció de mostres d'entrada o la desqualificació a causa d'una infracció de les normes.

Avaluació

11. Tots els participants s'avaluen a cegues en la mesura que això sigui possible i permeti oferir una experiència de consumidor-tipus. Totes les mostres seran retirades del seu embalatge per ser avaluades.
12. Les mostres seran avaluades d'acord amb els criteris sobre la forma d'avaluació pertinent, que es posarà a disposició del públic abans de cada competició.
13. Es donarà feedback als participants en forma de feedback oficial que apareix en els formularis d'avaluació. Les puntuacions específiques no es mostraran.
14. Cap membre del jurat tindrà cap interès comercial actual o recent en qualsevol dels participants que estiguin essent avaluats en la competició on estigui present.
15. En tot allò relatiu als premis la decisió del Gran Jurat és definitiva.

Mostres

16. És responsabilitat dels participants garantir el lliurament ràpid i segur de totes les mostres. Tingui en compte que els productes també seran avaluats per l'aparença.
17. Els productes rebuts després de la data indicada no seran avaluats.
18. Si bé els organitzadors dels Premis tindran molta cura per assegurar la custòdia de totes les mostres, ni aquests ni els seus funcionaris ni els seus associats o assistents associats no es consideraran responsables de les condicions en què es trobi un producte.
19. Cap mostra podrà ser retornada als participants.
20. Els organitzadors podran dur a terme compres al detall aleatòries als guanyadors.
21. Als guanyadors se'ls pot demanar proveir mostres addicionals per a finalitats publicitàries.

L'ús de Premis

22. El logotip dels International Chocolate Awards està protegit per drets d'autor.
23. El logotip de premis només pot ser utilitzat de manera relacionada amb el producte premiat i ha de fer referència a l'any de la concessió.
24. El mal ús dels premis atorgats donarà lloc a sancions o la prohibició de participar en futures competicions.