

International Chocolate Awards – Categorie e Regolamento

Sommario

- Per iscriversi agli International Chocolate Awards, visitate il sito www.internationalchocolateawards.com/it/enter/
- Le quote di iscrizione per ogni competizione si trovano sul sito internet assieme ai dettagli per il pagamento. Le quote d'iscrizione non sono rimborsabili. I pagamenti si effettuano tramite il nostro sistema online con il nostro partner commerciale, PayPal. Si accettano anche pagamenti con carte di debito e di credito.
- Potete iscrivere un massimo di 20 prodotti in totale per tutte le categorie, eccetto per le categorie di barrette plain, per le quali la quantità di prodotti da iscrivere non è limitata.
- I campioni vengono giudicati tramite il nostro sistema di giudizio appositamente realizzato e sviluppato a seguito di sperimentazioni a livello internazionale e consultazioni con esperti indipendenti di tutto il mondo. I dettagli completi del sistema di giudizio e i moduli sono disponibili sul sito web degli Awards. www.internationalchocolateawards.com/judging-system-and-forms/
- Tutti i prodotti iscritti devono essere disponibili in commercio per almeno un mese durante l'anno della gara. Vedere sotto per i dettagli del regolamento.
- Se non diversamente specificato per una particolare competizione, le quantità di prodotto necessarie sono: 400g (14 once) per barretta, 40 per ogni cioccolato ripieno e 1 barattolo o 300g (10 once) minimo per le creme spalmabili.
- Vi preghiamo di guardare sul sito internet per i dettagli dell'indirizzo di ricezione dei campioni per ciascuna competizione. Ciascun prodotto iscritto dovrà essere imballato separatamente e chiaramente identificato con il numero di categoria e di prodotto.
- Per il calendario completo delle nostre gare dell'anno in corso, visitate il nostro sito internet.
- Iscrivendovi all'International Chocolate Awards vi impegnate a rispettare le regole sottoscritte.

Aggiornamenti

A partire dal 2019, la categoria di ciascun prodotto è assegnata dal nostro team di supporto e si baserà sui criteri del prodotto che voi ci fornite. Questo ci assicura un'assegnazione più accurata delle categorie.

Abbiamo anche introdotto una serie di criteri per **“Special Prizes” (Premi Speciali)** che ci aiutano a riconoscere l'innovazione e i nuovi sviluppi del cioccolato di qualità nel mondo, così come abilità più classiche, nell'uso degli ingredienti e delle origini di cacao. I criteri “Special Prize” ci permettono inoltre di riconoscere più combinazioni e categorie trasversali, come barrette “rough-ground” (ruvide), “high percentage” (con alta percentuale di cacao), “alternative sugars” (zuccheri alternativi) e altre combinazioni. Gli “Special Prizes” sono discrezionali e verranno annunciati ad ogni gara, se ve ne sono da assegnare.

Categorie dei Prodotti

Gli International Chocolate Awards includono le seguenti categorie. Vi preghiamo di leggere il regolamento in fondo a questo documento, che è applicabile a tutte le categorie, se non diversamente specificato.

Barrette

Barrette di origine o blend

Le barrette non aromatizzate di origine vengono giudicate solamente nelle gare Bean-to-Bar.

Fondente / Al latte / Bianco

- Su larga scala (> raffinatrice da 80 chili)
- Micro-batch (<= raffinatrice da 80 chili)

Barrette aromatizzate

Le barrette aromatizzate create da produttori di cioccolato bean-to-bar (chocolate-makers) vengono giudicate nelle gare Bean-to-Bar. Le barrette aromatizzate create con cioccolato di copertura vengono giudicate nelle gare regionali o nazionali Chocolatier.

Fondente / Al latte / Bianco / Combinazione

- Infusioni o aromatizzazioni
- Inclusioni o pezzi
- Barrette ripiene

Spalmabili

- Spalmabili fondenti (senza latte in polvere)
- Spalmabili con cioccolato al latte o latte in polvere
- Spalmabili con cioccolato bianco

Cioccolato da bere

Solo in gare speciali

Bevande con cioccolato fondente o cacao in polvere

- Preparate con acqua
- Preparate con latte

Bevande con cioccolato al latte o latte in polvere

- Preparate con acqua

Ripieni / Bonbons / Praline

Ganache / Tartufi

Fondente / Al latte / Bianco / Combinazione

- Di origine o blend
- Aromatizzati

A base di noci

Fondente / Al latte / Bianco / Combinazione

- Praline a base di noci
- Marzapane
- Dragées, noci intere ricoperte

Caramelli

Fondente / Al Latte / Bianco / Combinazione

Frutti

- Paste di frutta/gelatine/gelées
- Frutti interi ricoperti

Zuccheri / burro / creme, panna

- Fondant ricoperti di cioccolato
- Torrone/manon/burro/crema, panna ricoperto

Criteria degli “Special Prizes“ (Premi Speciali)

Gli Special Prizes sono assegnati ai prodotti che hanno i punteggi più alti e che soddisfano criteri specifici, come ad esempio “Recipe“ (Ricetta) o “Sourcing“ (Provenienza) e a discrezione del Grand Jury, per dare riconoscimento all'innovazione e ai nuovi sviluppi nel mondo del cioccolato di qualità, così come alle conoscenze e abilità più classiche nell'uso degli ingredienti e delle provenienze del cacao.

Criteria

- **Biome** (bioma)
- **Certified** (certificato)
- **Chocolate Maker**
(produttore di cioccolato bean-to-bar)
- **Direct Traded** (commercio diretto)
- **Growing Country** (paese in crescita)
- **Local Ingredients** (ingredienti locali)
- **Organic** (organico)

Stile

- **Classic** (classico)
- **Craft** (artigianale)
- **Eclectic** (eclettico)
- **Gastronomic** (gastronomico)
- **Innovation** (innovazione)
- **Limited edition** (edizione limitata)
- **Modern** (moderno)
- **“Naked“** (“nudo“ - ripieno non ricoperto)
- **Reinterpretation** (reinterpretazione)

Processazione

- Aromatizzazione/invecchiamento del cacao
- Caramellizzato
- Aggiunte nella fermentazione
- **‘Ground-in’** (macinato e aggiunto durante la raffinazione del cioccolato)
- Cioccolato bianco senza latte
- Edizione limitata
- **Rough ground** (macinatura grezza)

Ricetta

- **High %** (alta percentuale)
- 100%
- **Dark-milk** (latte “scuro“, 50% o più di massa cacao)
- Latte non di mucca
- Grassi/oli alternativi
- Zuccheri alternativi
- Theobroma alternativi
- Latte vegano alternativo
- Ricetta
- Burro di cacao fatto da sé
- Zucchero di canna non raffinato
- Vegano

Prodotto

Possano essere assegnati premi speciali a certi tipi di prodotto a discrezione del Grand Jury durante le gare quando partecipano prodotti specifici e nuovi.

- Alcol
- Boero
- Caramel
- Flavoured cremino (aromatizzato)
- Fondant
- Gianduiotto
- Jellies/gelée (gelatine)
- Manon/butter/cream (manon/burro/crema)
- Marzipan (marzapane)
- Unflavoured cremino (non aromatizzato)

Regolamento

Le regole degli Awards si basano sui risultati delle nostre indagini tra concorrenti e giudici fatte dalla Fondazione degli Awards e sono state compilate mediante la consultazione con il nostro Grand Jury permanente.

Cioccolato

1. Tutti i prodotti iscritti dovranno avere il cioccolato tra gli ingredienti. Il cioccolato utilizzato dovrà seguire le seguenti definizioni tecniche di "cioccolato di qualità":
 - a. Se viene aggiunta la vaniglia, è concesso solo l'uso della vaniglia naturale, in bacca o estratto.
 - b. La lecitina è consentita, sia di soia che di altra origine, come il girasole.
 - c. Il cioccolato può contenere solamente zuccheri naturali, come zucchero di canna o di barbabietola raffinato o grezzo, o "zuccheri naturali alternativi", come zucchero di cocco, di acero, stevia, lucuma o di altre piante naturali.
 - d. Il cioccolato fondente dovrà contenere un minimo di 60% di massa cacao, quando viene usato in una barretta o come copertura. Quando viene usato come ripieno con altri ingredienti è autorizzato un minimo di 55%.
 - e. Il cioccolato al latte deve contenere almeno un 30% di massa cacao
 - f. Il cioccolato bianco deve contenere almeno un 25% di massa cacao
 - g. Si accettano barrette di origine o blend non aromatizzate solamente se realizzate da chocolate maker (produttori di cioccolato bean-to-bar), produttori che lavorano il cioccolato parzialmente, ad esempio a partire dalla massa cacao, o da etichette private che lavorano con semi di origine certificata. Le etichette private dovranno dichiarare la provenienza del cacao e chi fa il cioccolato che utilizzano, informazioni che saranno specificate pubblicamente se questi prodotti vincono un premio. Dovrebbe essere indicato anche il tipo di produzione.
2. Durante il giudizio sarà valutata la qualità del sapore del cioccolato di tutti i prodotti.
3. E' richiesto di specificare la provenienza o il marchio del cioccolato utilizzato per ciascun prodotto in gara. Questa informazione sarà confidenziale e non sarà mostrata ai giudici, fatta eccezione per i membri del Grand Jury durante questa fase di giudizio e solo se è tecnicamente necessario e ai fini del giudizio.

Definizioni

4. **Chocolate Maker bar (Barretta realizzata da un Chocolate Maker, produttore di cioccolato bean-to-bar):** barretta interamente realizzata dal seme di cacao alla tavoletta finale dentro la fabbrica dell'azienda partecipante alla gara. Non include prodotti di etichette private o aziende che ottengono il cacao per fare cioccolato nella fabbrica di un'altra azienda.
 - a. **Barretta micro-batch (microproduzione):** la raffinatrice è da 80 chili (176 libbre) o meno.
5. **Partially produced (Prodotta parzialmente):** una barretta realizzata da un'azienda che produce o raffina il cioccolato parzialmente nella propria fabbrica, ad esempio a partire dalla massa cacao.
6. **"Private label bean-sourcer" bar (Barretta di etichetta privata che lavora con semi di origine certificata):** barretta da un'azienda che seleziona attentamente il cacao da utilizzare per il cioccolato e si affida a un produttore di cioccolato bean-to-bar per la produzione del cioccolato finito, con processazione e ricetta controllate dall'azienda partecipante alla gara.
7. **Directly Traded cacao (Cacao da commercio diretto):** cioccolato realizzato da cacao negoziato direttamente con il coltivatore ad un prezzo anch'esso negoziato direttamente, che comporta il minimo possibile di passaggi nella catena di esportazione e dove il chocolate maker ha un contatto diretto con il coltivatore. Idealmente, il coltivatore viene identificato nella confezione della tavoletta o nella pubblicità. Il chocolate maker può fornire questi dettagli anche in modo confidenziale quando iscrive il prodotto alla gara, se non desidera che questa informazione sia divulgata.
8. **Growing Country chocolate (Cioccolato di paese in crescita):** barrette di cioccolato intermante prodotte e confezionate in paesi in crescita riconosciuti.
9. **Prodotti certificati ed etichettati:**
 - a. **Organico:** interamente certificato da sistemi riconosciuti. L'azienda partecipante alla gara deve essere certificata e devono essere forniti i dettagli della certificazione.
 - b. **Vegano:** etichettatura « Vegano » con tutti gli ingredienti vegani, compreso lo zucchero
 - c. **Altre certificazioni:** devono essere forniti tutti i dettagli riguardanti altre certificazioni.
10. **Ganache e Tartufi:** Cioccolatini o bonbon prodotti principalmente con un' emulsione di cioccolato e crema o qualsiasi altro liquido, inclusi acqua ed olii non elaborati. L'uso del burro è consentito.
11. **Combinazione:** prodotti che utilizzano una combinazione di cioccolato, fondente, al latte o bianco, come ad esempio ganache e tartufi nei quali la copertura è di un tipo (es. cioccolato fondente) e il ripieno è principalmente di un altro tipo (es. cioccolato bianco).
12. Il Grand Jury potrà richiedere prova o autenticazione se una o più delle definizioni di cui sopra applicano ad un prodotto.

Ingredienti

13. Tutti i prodotti devono contenere esclusivamente prodotti naturali:
 - a. Grassi vegetali solidificati o grassi animali non caseari come sostituti del burro di cacao non sono ammessi in nessun prodotto
 - b. Olii, burro, creme ecc. non trattati sono permessi nei cioccolatini ripieni e nelle barrette aromatizzate.
 - c. Nessun altro grasso, fatta eccezione per il burro di cacao, è autorizzato per la categoria barrette fondenti non aromatizzate
 - d. La vaniglia vera, naturale, in estratto o bacca, è ammessa.
 - e. L' "aroma naturale di vaniglia" è permesso solo se fatto con vera bacca di vaniglia
 - f. Aromatizzanti etichettati in inglese come "aromi naturali", vanillina, vaniglia artificiale o altri aromatizzanti artificiali, non sono ammessi.
 - g. Zuccheri naturali come zucchero di canna o barbabietola, glucosio o fruttosio e tutti gli zuccheri naturali sono permessi. Sostitutivi dello zucchero, es. maltitolo sorbitolo o aspartame, non sono ammessi.
 - h. L'uso di coloranti artificiali NON è consentito se utilizzato come parte della ricetta per la parte interna del prodotto. E' consentito a discrezione del Grand Jury quando viene utilizzato per decorazione, per esempio nei trasferimenti di burro di cacao o spray
14. Nel caso di prodotti con origine del cacao dichiarata, potrebbero essere richieste ulteriori informazioni concernenti la provenienza e selezione del cacao, prima di confermare un premio.

Iscrizioni e disponibilità

15. Gli International Chocolate Awards sono una competizione aperta a tutte le aziende cioccolatiere, produttori di cioccolato, cioccolatieri e chef. Le iscrizioni verranno accolte sia da aziende commerciali che individuali.
16. Iscrizioni da parte di rivenditori, importatori e distributori non possono essere accettate, a meno che il nome del produttore o cioccolatiere sia incluso nel modulo di iscrizione. I premi verranno assegnati solo con il nome del produttore.
17. Tutti i prodotti iscritti devono essere disponibili sul mercato almeno per un mese durante l'anno della gara.
18. I prodotti potranno essere cambiati di categoria durante la gara, a discrezione del Grand.Jury.
19. Ciascuna ditta individuale/azienda è tenuta ad iscriversi alla competizione regionale o nazionale più vicina alla propria sede legale e può iscriversi in una sola gara regionale o nazionale all'anno.
20. Ciascun prodotto registrato deve consistere di un unico prodotto, ad esempio un unico gusto di cioccolato ripieno o una singola varietà di barretta aromatizzata. Iscrizioni di collezioni di più bonbon o di prodotti ritenuti essere di più di un tipo non potranno essere giudicate e saranno squalificate.

Quote d'iscrizione

21. Il pagamento delle quote d'iscrizione deve giungere prima della data di inizio del giudizio. Il mancato pagamento delle stesse può comportare la squalifica dei prodotti.
22. Le quote d'iscrizione non sono rimborsabili. Inclusi i casi in cui i prodotti non vengono ricevuti o per squalifica dovuta a una violazione delle regole. Il mancato pagamento di oneri doganali potrà comportare l'esclusione da future competizioni.

Giudizio

23. Tutti i prodotti saranno valutati in una degustazione cieca, nella misura in cui ciò sarà possibile, garantendo una esperienza tipica di consumo. Tutti i prodotti saranno rimossi dalla loro confezione per il giudizio.
24. I prodotti saranno giudicati mediante il sistema di giudizio elettronico degli Awards, i cui criteri saranno resi pubblici sul nostro sito web.
25. Il feedback dei giudizi della gara sarà fornito ai partecipanti in forma elettronica attraverso il nostro sito web.
26. Nessuno dei giudici avrà alcun interesse commerciale attuale o recente con nessuno dei partecipanti alla gara alla quale presenzieranno. Sarà richiesto ai giudici di dichiarare qualsiasi conflitto di interesse e di accettare l'accordo di riservatezza prima di iniziare a giudicare.

Premi

27. I premi saranno assegnati in ciascuna categoria ai prodotti con i punteggi più alti che soddisfano standard di qualità da poter essere premiati, come stabilito dal Grand Jury.
 - a. Sarà assegnato un solo Gold (Oro) per categoria, eccetto in quei casi in cui ci siano punteggi molto vicini e si possano assegnare più Gold. La quantità di premi Silver (Argento) e Bronze (Bronzo) per ciascuna categoria sarà stabilita dal Grand Jury.
 - b. Se non ci sono prodotti che soddisfano gli standard di qualità per vincere un premio in una determinata categoria, non saranno assegnati premi in quella categoria, come stabilito dal Grand Jury.
 - c. Potranno essere assegnati degli Special Prizes (Premi Speciali) in una determinata categoria, a discrezione del Grand Jury.
 - d. Saranno assegnati premi Overall (globali) per le migliori barrette di cioccolato di origine o blend fondenti e al latte.
 - e. Su ogni questione relativa agli Awards, la decisione del Grand Jury è definitiva.

Campioni

28. E' responsabilità dell'iscritto assicurare una consegna del prodotto sicura e celere di tutti i prodotti iscritti. Tenere presente che i prodotti saranno giudicati anche nel loro aspetto, per cui è consigliabile che siano ben protetti.
29. I prodotti ricevuti dopo la data di inizio della gara saranno giudicati solamente a discrezione degli organizzatori.
30. L'organizzazione degli Awards avrà grande cura nell'assicurare la corretta conservazione di tutti i prodotti da giudicare durante la gara, tuttavia, l'organizzatore, il suo personale e partner associati non possono essere ritenuti responsabili per le condizioni del prodotto al momento di essere servito durante il giudizio.
31. Nessuno dei prodotti iscritti potrà essere restituito agli iscritti. I campioni saranno smaltiti con cura e sensibilità nei rifiuti alimentari.
32. Gli organizzatori possono effettuare acquisti a campione dei cioccolati vincitori per controllare e garantire al consumatore la costanza della qualità dei prodotti e la loro rispondenza con quelli presentati in gara. Gli Awards si riservano il diritto di dichiarare la nullità del premio precedentemente assegnato qualora il campione acquistato sia di una qualità significativamente più bassa o gli ingredienti siano notevolmente diversi rispetto al campione presentato in gara, come stabilito dal Grand Jury permanente.
33. Ai vincitori potrà essere richiesto di fornire ulteriori campioni, foto e altro materiale per scopi pubblicitari.

Utilizzo dei premi degli Awards

34. Il logo degli International Chocolate Awards è protetto da copyright.
35. I logo dei premi degli Awards possono essere utilizzati solamente sui prodotti o in relazione ai prodotti vincitori corrispondenti e devono fare esplicito riferimento all'anno degli Awards. I termini e le condizioni di uso dei logo dei premi, di altri logo e dei certificati saranno inviati ai vincitori con la grafica degli stessi.
36. L'uso improprio dei premi assegnati comporterà sanzioni oppure l'esclusione da concorsi futuri.