

Categorieën en Regels International Chocolate Awards 2015

Samenvatting

- Om deel te nemen aan de International Chocolate Awards, ga naar www.internationalchocolateawards.com/nl/enter/
- De inschrijfkosten voor elke wedstrijd staan op de website vermeld samen met de betalingsmogelijkheden. Het inschrijfgeld kan niet terugbetaald worden. Betalingen worden online verricht via PayPal. Betaalkaarten en creditkaarten worden geaccepteerd - U HOEFT GEEN PAYPAL ACCOUNT AAN TE MAKEN.
- U mag maximaal 20 producten in totaal in alle categorieën inschrijven, behalve voor de pure repen categorieën, waar het aantal onbeperkt is.
- De producten worden beoordeeld volgens ons speciaal ontwikkelde jurysysteem, dat na internationale beoordelingen en consultatie met onafhankelijke experts over de hele wereld, werd gecreëerd. Uitgebreide informatie over de jurybeoordeling en de formulieren is beschikbaar op de Awards website www.internationalchocolateawards.com/judging-system-and-forms/
- Alle ingeschreven producten moeten binnen een jaar na de wedstrijd, gedurende minimaal een maand, beschikbaar zijn voor de verkoop. Zie hieronder voor het volledige reglement.
- Tenzij anderszins vermeld voor een bepaalde wedstrijd, zijn de volgende producthoeveelheden vereist: 400 gram (14 oz.) voor repen, 40 x elk gevulde chocolade en 1 x pot van 300 gram/10 oz. minimaal voor smeerpasta's.
- Raadpleeg de website voor het adres waar de monsters voor elke wedstrijd naartoe gestuurd moeten worden. Elke inzending moet apart ingepakt worden met duidelijke vermelding van de categorie en productnummers.
- Voor de volledige kalender met wedstrijden voor dit jaar, raadpleeg onze website.
- Door deelname aan de International Chocolate Awards gaat u ermee akkoord zich aan onderstaande regels te houden.

Categorieën

De 2015 International Chocolate Awards bestaat uit de volgende categorieën. Lees de regels aan het einde van dit document die van toepassing zijn op alle categorieën, tenzij anderszins vermeld.

Inschrijvingen met meer dan één soort toegevoegde smaak, bijv. een infusie-reep die ook stukjes bevat of een ganache met marsepein, dienen onder de dominante categoriesoort ingeschreven te worden. Voor gevallen waarbij dit niet duidelijk is, zal de Grand Jury zo nodig de inschrijving in de juiste categorie plaatsen.

Binnen elke categorie kunt u het soort product en de smaak van het product specificeren, bijv. praline/bonbon of truffel of fruit, specerijen, noten, alcohol, biologisch enz.



Repen

Houd er rekening mee dat aroma-vrij Pure/origine chocoladerepen enkel in de Halve Finale wedstrijden beoordeeld worden..

Repen met toegevoegde smaak

Donkere

- 4a. Infusie of aroma
- 4b. Insluitsels of stukjes
- 4c. Repen met een vulling
- 4d. Grof gemalen donkere chocoladerepen

Melk

- 5a. Insluitsels of stukjes
- 5b. Insluitsels of stukjes
- 5c. Repen met een vulling

White

- 18. Witte chocoladerepen

Bonbons, pralines, truffels

Ganache/ truffle

Zonder toegevoegde smaak

6. Donkere chocolade ganaches of truffels zonder toegevoegde smaak

- Praline
- Truffle

12. Ganaches of truffels van melkchocolade

- Praline
- Truffle

Met toegevoegde smaak

8. Flavoured Donkere ganaches/truffles

- Praline
- Truffle

12. Ganaches of truffels van melkchocolade

- Praline
- Truffle

19. Ganaches of truffels van witte chocolade

- Praline
- Truffle

20. Ganaches of truffels met een coating of vulling van gemengde donkere/melk/witte chocolade

- Praline
- Truffle

Noten

Notenpasta met donkere chocolade

- 7a. Pralines op basis van noten
- 7b. Gianduiotto of cremino van donkere chocolade
- 7c. Cremino zonder toegevoegde smaak *
- 7d. Cremino met toegevoegde smaak *
- 9a. Met donkere chocolade omhuld marsepein

Notenpasta met melkchocolade

- 13. Pralines op basis van noten met melkchocolade
- 13b. Gianduiotto of cremino van melkchocolade
- 13c. Cremino zonder toegevoegde smaak *
- 13d. Cremino toegevoegde smaak *
- 13f. Met melkchocolade omhuld marsepein

Hele omhulde noten

- 9. Donkere chocolade dragees, omhulde hele noten
- 13e. Melkchocolade dragees, omhulde hele noten
- 13g. Witte chocolade dragees, omhulde hele noten

Caramels

Donkere

10. Karamel omhuld met donkere chocolade

Melk

14. Karamel omhuld met melkchocolade

Overige - fruit/suiker/boter/crème

Fruit

- 11a. Donkere chocolade gevuld gelei/pasta van fruit
- 11b. Met donkere chocolade omhuld heel fruit
- 15a. Melkchocolade gevuld met gelei/pasta van fruit
- 15b. Met melkchocolade omhuld heel fruit

Suiker/boter/crème

- 11c. Met donkere chocolade omhulde fondants
- 11d. Met donkere chocolade manon/boter/ crème
- 15c. Met witte chocolade omhulde fondants
- 15d. Met melkchocolade manon/boter/ crème
- 19d. Met witte chocolade manon/boter/ crème

Smeerpasta

Donkere

16. Donkere chocoladepasta (geen melkpoeder)

Melk

17. Melkchocoladepasta

* Alleen de Italiaanse competitie

Reglement

Het reglement is gebaseerd op de resultaten van onze voorgaande enquêtes onder deelnemers en juryleden en is opgesteld in samenspraak met onze permanente Grand Jury.

Chocolade

1. Alle ingeschreven producten moeten chocolade als ingrediënt bevatten. De gebruikte chocolade moet voldoen aan de volgende definitie van 'fijne chocolade':
 - a. Enkel echte / natuurlijke vanille als stokjes of extract is toegestaan.
 - b. Lecithine is toegestaan, ofwel soja ofwel van een andere bron zoals zonnebloem.
 - c. Chocolade ingeschreven in categorieën 1, 1a en 1b mag enkel natuurlijke suiker bevatten zoals geraffineerde of ongeraffineerde riet- of bietsuiker. In alle andere categorieën, inclusief categorie 1c, zijn 'alternatieve natuurlijke suikers' zoals kokosbloesemsuiker ook toegestaan.
 - d. Donkere chocolade moet minstens 60% cacaomassa bevatten als het in een reep of coating gebruikt wordt. Wanneer het gemengd en gebruikt wordt met andere ingrediënten, is 55% toegestaan.
 - e. Melkchocolade moet minstens 30% cacaomassa bevatten.
 - f. Witte chocolade moet minstens 25% cacaomassa bevatten.
 - g. Ruw gemalen pure/origine chocoladerepen dienen minimaal 50% cacaomassa te bevatten.
2. De kwaliteit van de chocolade die gebruikt wordt in gevulde chocolade/bonbons/pralines zal een rol spelen in de beoordelingen.
3. Het is een vereiste te vermelden welke chocolade er gebruikt is voor elke inschrijving. Dit zal vertrouwelijk blijven en zal niet aan de juryleden bekend worden gemaakt, behalve tijdens de Grand Jury ronde en enkel als er technische of beoordelingsproblemen zijn.

Definities

9. **Biologisch:** volledig gecertificeerd onder een erkend programma. De deelnemende onderneming moet gecertificeerd zijn of de certificering moet worden overhandigd.
10. **Ganache en truffels:** gecoat of ongecoat chocolade/bonbons die hoofdzakelijk bestaan uit een emulsie van chocolade met crème of een andere vloeistof, inclusief onverwerkte olie of water. Boter is toegestaan.
11. **Gemengde coatings/vullingen:** ganaches of truffels waar de coating uit één soort chocolade bestaat (bijv. donkere chocolade) en de vulling hoofdzakelijk uit een andere soort chocolade bestaat (bijv. witte chocolade).
12. De Grand Jury kan om bewijs of authenticatie vragen als een van bovenstaande definitie van toepassing is op een product.

Ingrediënten

13. Alle producten mogen enkel natuurlijke ingrediënten bevatten:
 - a. Geharde plantaardige vetten of zuivelvrije diervetten zijn in geen enkel product toegestaan.
 - b. Onverwerkte oliën, boter, room enz. zijn toegestaan in gevulde chocolade en op smaak gemaakte repen.
 - c. Geen andere vetten behalve cacao boter zijn toegestaan in de categorieën met donkere repen zonder toegevoegde smaak.
 - d. Echte / natuurlijke vanille als stokjes of extract is toegestaan.
 - e. 'Natuurlijke vanille smaak' is toegestaan als dit gemaakt is met echte vanille.
 - f. Smaakstoffen die in het Engels 'natural flavour' genoemd worden, en vanilline, kunstmatige vanille of andere kunstmatige smaakstoffen zijn niet toegestaan.
 - g. Natuurlijke suikers zoals riet- en bietsuiker, glucose of fructose en alternatieve natuurlijke suikers zijn toegestaan. Suikervervangers zoals maltitol, sorbitol of aspartaam zijn niet toegestaan.
 - h. Kunstmatige kleurstoffen zijn NIET toegestaan wanneer dit gebruikt wordt als onderdeel van het recept voor de binnenkant van een product. Het is naar goeddunken van de Grand Jury toegestaan wanneer dit gebruikt wordt in decoraties, bijv. in cacao boter-transfers.
14. In gevallen waarbij de oorsprong van de cacao vermeld wordt, kan bijkomende informatie over de bron van de cacao vereist zijn voordat een Award bevestigd wordt.

Inschrijvingen en beschikbaarheid

15. De International Chocolate Awards staat open voor chocoladebedrijven, chocolademakers, chocolatiers en chef-koks. Inschrijvingen worden geaccepteerd van commerciële ondernemingen of individuen.
16. Inschrijvingen van detailhandelaren, importeurs en distributeurs worden niet geaccepteerd tenzij de naam van de fabrikant of chocolatier op het inschrijfformulier vermeld staat. Prijzen worden enkel uitgereikt in de naam van de fabrikant.
17. Alle ingeschreven producten moeten binnen een jaar na de wedstrijd, gedurende minimaal een maand, commercieel beschikbaar zijn.
18. Producten die in een onjuiste categorie ingeschreven zijn, kunnen naar goeddunken van de Grand Jury naar andere categorieën verplaatst worden.
19. Een individu/onderneming mag enkel deelnemen aan de wedstrijd van het land of de regio die het dichtst gelegen is bij hun hoofdkantoor, en mag aan slechts één wedstrijd per jaar deelnemen.
20. Elke inschrijving mag uit slechts één enkel product bestaan, bijv. gevulde chocolade van één enkele smaak of één enkele origine reep. Collecties bonbons of inschrijvingen waarvan verondersteld wordt dat ze meer dan één soort product bevatten, kunnen niet beoordeeld worden en zullen gediskwalificeerd worden.

Kosten

21. De kosten moeten volledig betaald zijn voorafgaand aan de beoordelingen. Niet-betaling van de kosten kan resulteren in een diskwalificatie van de producten.
22. De inschrijfkosten kunnen niet terugbetaald worden. Dit omvat het niet ontvangen van de productmonsters of diskwalificatie vanwege een overtreding van het reglement.

Beoordeling

23. Alle inschrijvingen worden blind beoordeeld voor zover dit mogelijk is en zolang de consumentachtige ervaring behouden wordt. Alle inschrijvingen worden uit hun verpakking verwijderd voor de beoordelingen.
24. De inschrijvingen worden beoordeeld aan de hand van de criteria op het desbetreffende beoordelingsformulier, die voorafgaand aan elke wedstrijd publiekelijk beschikbaar gesteld wordt.
25. Feedback zal beschikbaar zijn voor de deelnemers in de vorm van standaard feedbackomschrijvingen die een optioneel onderdeel vormen van de beoordelingsformulieren. Er worden geen scores toegekend.
26. De juryleden zullen geen enkel huidig of recent commercieel belang hebben in de inschrijvingen die tijdens de wedstrijd beoordeeld worden en die zij bijwonen.
27. Het oordeel van de Grand Jury omtrent het toekennen van de prijzen is definitief.

Voorbeelden

28. Het is de verantwoordelijkheid van de deelnemers ervoor te zorgen dat de inzendingen op tijd en veilig aankomen. Houd er rekening mee dat de producten ook op hun voorkomen beoordeeld worden.
29. Producten die na de vermelde datum ontvangen worden, zullen niet beoordeeld worden.
30. Hoewel het organisatiecomité de grootst mogelijke zorgvuldigheid zal betrachten om de inzendingen tijdens de beoordelingen tegen schade te behoeden, kunnen de organisatoren, haar medewerkers en geassocieerde partners of assistenten niet aansprakelijk worden gehouden voor de conditie van een product.
31. De inzendingen kunnen niet worden geretourneerd aan de deelnemers.
32. De organisatoren kunnen besluiten de bekroonde producten geheel willekeurig in de winkel te kopen.
33. Winnaars kunnen verzocht worden aanvullende monsters te leveren voor publiciteitsdoeleinden.

Gebruik van de Awards-prijzen

34. Het International Chocolate Awards logo is beschermd door het auteursrecht.
35. Het Awards logo kan enkel gebruikt worden op of in relatie met de bekroonde producten en moet het jaar van de bekroning vermelden.
36. Misbruik van de toegekende prijzen zal resulteren in boetes of ontzegging van deelname aan toekomstige wedstrijden.