

# International Chocolate Awards 2015

## Kategorien und Teilnahmebedingungen

### Zusammenfassung

---

- 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.
- In allen anderen Kategorien können insgesamt maximal 20 Produkte teilnehmen, außer bei den Kategorien Pure Schokolade, hier ist die Anzahl nicht limitiert.
- 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 1 Monat 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 mit der Kategorie und Artikel Nummer und gekennzeichnet sein.
- Informationen über weitere Wettbewerbe in diesem Jahr finden Sie auf der Internetseite.
- Durch Ihre Teilnahme stimmen Sie den Wettbewerbsbedingungen zu.

### Kategorien

---

Die International Chocolate Awards 2015 werden in folgende Kategorien ausgetragen. Bitte lesen Sie die Teilnahmebedingungen am Ende des Dokumentes durch, die für alle Kategorien gelten, es sei denn es ist ausdrücklich anders beschrieben.

Für Einsendungen mit mehr als einer Zutat, z.B. eine Tafel mit eingerührten oder untergemischten Zutaten oder z.B. einer Ganache mit Marzipan, verwenden Sie bitte die Kategorie für die Zutat, die am meisten in Ihrem Produkt vorhanden ist. In unklaren Fällen werden die Organisatoren oder die Grand Jury die Produkte in die richtige Kategorie einordnen.

Sie können innerhalb jeder Kategorie die Zutaten genau spezifizieren, z.B. Praline, Trüffel oder Frucht, Gewürz, Nüsse, Alkohol, Bio etc.

|  |  |
|--|--|
| <p><b>Tafeln</b></p> <p>Bitte beachten: Pure/Herkunftsschokoladen ohne Zusätze werden nur bei den Semifinalen bewerten.</p> <p><b>Tafeln mit Zutaten</b></p> <p><b>Dunkel</b></p> <p>4a. eingerührt oder untergemischt<br/>4b. Einschlüsse / Stücke<br/>4c. gefüllte Tafeln<br/>4d. Rough ground / grob gemahlen</p> <p><b>Milch</b></p> <p>5a. eingerührt oder untergemischt<br/>5b. Einschlüsse / Stücke<br/>5c. gefüllte Tafeln</p> <p><b>Weiss</b></p> <p>18. weisse Tafeln</p> <p><b>Pralinen</b></p> <hr/> <p><b>Ganaches / Trüffel</b></p> <p><b>Ohne Zutaten</b></p> <p>6. Dunkle Ganaches / Trüffel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pralinen</li> <li>• Trüffel</li> </ul> <p>12. Milch Ganaches / Trüffel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pralinen</li> <li>• Trüffel</li> </ul> <p><b>Mit Zutaten</b></p> <p>8. Flavoured dark ganaches/truffles</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pralinen</li> <li>• Trüffel</li> </ul> <p>12. Dunkle Ganaches / Trüffel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pralinen</li> <li>• Trüffel</li> </ul> <p>19. Weisse Ganaches / Trüffel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pralinen</li> <li>• Trüffel</li> </ul> <p>20. Gemischte Ummantelung / Füllung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pralinen</li> <li>• Trüffel</li> </ul> | <p><b>Nuss Basis</b></p> <p><b>Nusspasten mit dunkler Schokolade</b></p> <p>7a. Dunkle Nuss basierte Pralinen<br/>7b. Dunkle Gianduiotto / Cremino<br/>7c. Dunkle Cremino ohne Zutaten*<br/>7d. Dunkle Cremino mit Zutaten*<br/>9a. Dunkles Marzipan</p> <p><b>Nusspasten mit Milkschokoladen</b></p> <p>13. Milch Nuss basierte Pralinen<br/>13b. Milch Gianduiotto / Cremino<br/>13c. Milch Cremino ohne Zutaten*<br/>13d. Milch Cremino mit Zutaten*<br/>13f. Milch Marzipan</p> <p><b>Ganze Nüsse</b></p> <p>9. Dunkle Dragées, umhüllte ganze Nuss<br/>13e. Milch Dragées, umhüllte ganze Nuss<br/>13g. Weisse Dragées, umhüllte ganze Nuss</p> <p><b>Karamell</b></p> <p><b>Dunkel</b></p> <p>10. Dunkles Karamell</p> <p><b>Milch</b></p> <p>14. Milch Karamell</p> <p><b>Sonstiges – Frucht / Zucker / Butter / Sahne</b></p> <p><b>Frucht</b></p> <p>11a. Dunkle Frucht Pasten / Gelees<br/>11b. Dunkle ganze Früchte ummantelt<br/>15a. Milch Frucht Pasten / Gelees<br/>15b. Milch ganze Früchte ummantelt</p> <p><b>Zucker / Butter / Sahne</b></p> <p>11c. Dunkler ummantelter Fondant<br/>11d. Dunkler ummantelter Manon / Butter / Sahne<br/>15c. Milch ummantelter Fondant<br/>15d. Milch ummantelter Manon / Butter / Sahne<br/>19d. Weiss ummantelter Manon / Butter / Sahne</p> <p><b>Aufstriche</b></p> <hr/> <p><b>Dunkel</b></p> <p>16. Aufstriche mit dunkler Schokolade (ohne Milchpulver)</p> <p><b>Milch</b></p> <p>17. Aufstriche mit Milkschokolade oder Milchpulver</p> |
|--|--|

\* Italian competition only

## 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 raffiniertes oder unraffiniertes 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

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 1 Monat 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 Gebührenzahlung 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.