

International Chocolate Awards – Kategorien und Teilnahmebedingungen

Zusammenfassung

- Bitte lesen Sie dieses Dokument sorgfältig durch und füllen Sie das Online Teilnahmeformular aus. Sie finden dieses unter:
www.internationalchocolateawards.com/enter/
- Die Teilnahmegebühren finden Sie zusammen mit den Zahlungsmöglichkeiten auf der Internetseite. Die Teilnahmegebühren sind nicht erstattungsfähig. Sie bezahlen über unser Bezahlssystem mit PayPal. Kreditkarten werden ebenfalls akzeptiert
- In allen anderen Kategorien können insgesamt maximal 20 Produkte teilnehmen. Ausnahme gilt für die Kategorien der reinen Schokoladen, wo die Anzahl nicht limitiert ist.
- Die Produkte werden nach unserem speziell dafür entwickelten System bewertet. Das Bewertungssystem wurde anhand 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/
- Alle Produkte müssen für mindestens 1 Monat im Ausschreibungsjahr im Handel 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 unserer 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.

Aktualisierung

Seit 2019 wird die Kategorie für jedes Produkt von unserem Support-Team auf der Grundlage der von Ihnen angegebenen Produktkriterien ausgewählt. Dies soll eine genauere Platzierung in den richtigen Kategorien gewährleisten.

Wir haben auch einige "**Sonderpreis**"-Kriterien eingeführt, die uns helfen, Innovationen und neue Entwicklungen in der Welt der feinen Schokolade sowie klassische Fähigkeiten, die Verwendung von Zutaten und die Kakaobeschaffung zu würdigen. Mit den "Sonderpreis"-Kriterien können wir auch feinteilige Kategorie übergreifende Kombinationen auszeichnen, wie z.B. grob gemahlene, hochprozentige alternative Zuckerriegel und andere Kombinationen. Die Sonderpreise sind frei wählbar und werden bei jedem Wettbewerb bekannt gegeben, falls sie zutreffen.

Kategorien

Die International Chocolate Awards 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.

Tafeln

Tafeln aus Herkunftsschokolade oder Kakao-Blends

Herkunftsschokolade ohne Geschmackszusätze oder Tafeln aus Blends werden nur bei unseren Bean-to-Bar-Wettbewerben bewertet.

Dunkel / Milch / Weiß

- Groß Herstellung (> 80 kg Melangeur / Refiner)
- Micro-Batch (<= 80 kg Melangeur / Refiner)

Tafeln mit Zusätzen

Bean-To-Bar Schokoladenhersteller mit aromatisierte Tafeln werden bei unseren Bean-To-Bar Wettbewerben bewertet. Aromatisierte Tafeln aus Kuvertüre werden bei unseren regionalen oder nationalen Chocolatier-Wettbewerben bewertet.

Dunkel / Milch / Weiß / Kombination

- Eingerührt oder untergemischt
- Einschlüsse / Stücke
- Gefüllte Tafeln

Aufstriche

- Aufstriche mit dunkler Schokolade (ohne Milchpulver)
- Aufstriche mit Milkschokolade oder Milchpulver
- Aufstriche mit weißer Schokolade

Trinkschokolade

Special competitions only.

Aus dunkler Schokolade oder Kakaopulver

- Zubereitet mit Wasser
- Zubereitet mit Milch

Aus Milkschokolade oder Milchpulver

- Zubereitet mit Wasser

Pralinen

Ganaches / Trüffel

Dunkel / Milch / Weiß / Kombination

- Herkunftsschokolade oder Blend
- Geschmackszusätze

Auf Nuss-Basis

Dunkel / Milch / Weiß / Kombination

- Nuss basierte Pralinen
- Marzipan
- Dragées, umhüllte ganze Nüsse

Karamell

Dunkel / Milch / Weiß / Kombination

Frucht

- Frucht Pasten / Gelees
- Dunkle ganze Früchte ummantelt

Zucker / Butter / Sahne

- Ummantelter Fondant
- Ummantelter Torrone / Manon / Butter / Sahne

Infusions oder Kakao Tee

Alkoholische Getränke/Liköre

- Hergestellt mit Schokolade oder Kakao

Kriterien für Sonderpreise

Sonderpreise werden für die am besten bewerteten Produkte vergeben, die bestimmte Kriterien erfüllen (z.B. für Rezeptur und Beschaffung) und nach dem Ermessen der Grand Jury, um Innovationen und neue Entwicklungen in der Welt der feinen Schokolade sowie klassische Fähigkeiten und die Verwendung von Zutaten und die Beschaffung von Kakao zu würdigen.

Beschaffung

- **Biome** (Biome)
- **Certified** (Zertifiziert)
- **Chocolate Maker** (Schokoladenhersteller)
- **Direct Traded** (direkt gehandelt)
- **Growing Country** (Anbaugebiet)
- **Local ingredients** (Lokale Zutaten)
- **Organic** (Bio)

Stil

- **Classic** (Klassisch)
- **Craft** (Handwerklich)
- **Eclectic** (Fusion)
- **Gastronomic** (Gastronomisch)
- **Innovation**
- **Limited edition**
- **Modern**
- **'Naked'** (uncoated filling)
- **Reinterpretation**

Process

- **Cacao flavoring/aging** (Kakao-Geschmack / Alterung)
- **Caramelized** (Karamellisiert)
- **Fermentation additions** (Fermentationszusätze)
- **'Ground-in'** ("Eingemischt" [beim vermischen/melangieren])
- **No-milk white chocolate** (Weiße Schokolade ohne Milch)
- **Rough ground** (Grob bzw. Steingemahlen)

Rezept

- **High %** (hoher %)
- **100%**
- **Dark-milk** (Dunkle Milch [mit 50% oder mehr] Kakaoanteil)
- **Non-cow milk** (Nicht-Kuh Milch)
- **Alternative fats/oils** (Alternative Fette/Öle)
- **Alternative sugars** (Alternative Zucker)
- **Alternative theobromas**
- **Alternative vegan milk** (Alternative vegane Milch)
- **Recipe** (Rezept)
- **Self-made cocoa butter** (selbsthergestellte Kakaobutter)
- **Unrefined cane sugar** (unraffiniertes Rohrzucker)
- **Vegan**

Produkt

Sonderpreis-Produkttypen können nach dem Ermessen der Grand Jury während der Wettbewerbe hinzugefügt werden, wenn neue, spezifische Produkttypen eingereicht werden.

- **Alcohol** (Alkohol)
- **Boero**
- **Caramel** (Karamell)
- **Flavoured cremino** (Nuss-Nougat mit Geschmackszusätzen)
- **Fondant**
- **Gianduiotto**
- **Jellies/gelée**
- **Manon/butter/cream**
- **Marzipan**
- **Unflavoured cremino** (Nuss-Nougat ohne Geschmackszusätze)

Teilnahmebedingungen

Die Teilnahmebedingungen der Awards basieren auf den Umfrageergebnissen der Teilnehmer und Juroren bei der Gründung der Awards 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 fachliche Definition von „feiner Schokolade“ erfüllen:
 - a. Falls Vanille verwendet wird, ist nur echte / natürliche Vanille als Schote oder Extrakt ist erlaubt
 - b. Lecithin ist erlaubt, aus Soja oder anderer Natur wie z.B. Sonnenblumen
 - c. Schokolade darf nur natürliche Zucker wie raffinierten oder unraffinierten Rohr- oder Rübenzucker oder "alternative natürliche Zucker" wie Kokosnusszucker, Ahornzucker, Stevia, Lukuma oder andere natürliche Quellen enthalten.
 - 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. Herkunftsschokoladen Tafeln ohne Geschmackszusätze oder gemischte Tafeln werden nur von Schokoladenherstellern, Teilherstellern (z.B. aus Likör) oder einem "Private Label-Bohnenlieferanten" akzeptiert. Private Label-Firmen müssen die Kakaoquelle und die Hersteller ihrer Schokolade angeben, die im Falle einer Auszeichnung öffentlich aufgeführt wird. Die Produktionsart sollte ebenfalls angegeben werden.
2. Die Geschmacksqualität der Schokolade, die in allen Produkten verwendet wird, wird bei der Beurteilung eine Rolle spielen.
3. Es ist erforderlich, die Quelle oder Marke der Schokolade anzugeben, die für jeden Eintrag verwendet wird. Dies wird vertraulich behandelt und den Juroren nicht gezeigt, außer in der Grand Jury-Runde im Falle einer technischen oder juristischen Frage.

Definitionen

4. **Schokoladentafel:** eine Tafel, die vollständig aus Kakaobohnen zu fertiger Schokolade in der firmeneigenen Fabrik hergestellt wird. Nicht eingeschlossen sind Private-Label-Produkte oder Unternehmen, die Kakao für Schokolade aus der Fabrik eines anderen Unternehmens beziehen.
 - a. **Micro-Batch-Tafeln:** Die Größe der verwendeten Melangeur / Refiner beträgt 80 Kilo oder weniger.
5. **Teil hergestellt:** ein Riegel, der von einem Unternehmen hergestellt wird, das Schokolade teilweise herstellt oder verfeinert, z.B. aus Kakaomasse.
6. **Tafel mit "Private Label Bean-Sourcer":** ein Riegel von einem Unternehmen, das den für die Schokolade verwendeten Kakao aus eigener Kraft bezieht und einen Schokoladenhersteller mit der Herstellung der fertigen Schokolade nach einem Verfahren oder einer Rezeptur beauftragt, die das eingebende Unternehmen kontrolliert.
7. **Direkt gehandelter Kakao:** Schokolade aus Kakao, die direkt mit dem Erzeuger zu einem direkt ausgehandelten Preis mit möglichst wenigen Schritten in der Exportkette gehandelt wurde und bei der der Schokoladenhersteller direkten Kontakt mit dem Erzeuger hat. Im Idealfall wird der Erzeuger auf der Verpackung der Tafel oder auf der Werbung erkannt. Der Schokoladenhersteller kann bei der Anmeldung auch vertrauliche Angaben machen, wenn kommerzielles Vertrauen ein Thema ist.
8. **Anbauland-Schokolade:** Schokoladentafeln, die vollständig in anerkannten Kakaoanbauländern hergestellt und verpackt werden.
9. **Zertifizierte oder gelabelte Produkte:**
 - a. **BIO:** vollständig zertifiziert nach einem anerkannten System. Das teilnehmende Unternehmen muss zertifiziert sein, und es müssen Einzelheiten oder die Zertifizierung angegeben werden.
 - b. **Vegan:** (Als Vegan gekennzeichnet mit allen veganen Zutaten, einschließlich veganem

Kategorien und Teilnahmebedingungen

- Zucker).
- c. **Andere Zertifizierung:** Es müssen alle Einzelheiten des Zertifizierungssystems angegeben werden.
 10. **Ganache und Trüffel:** überzogene oder nicht überzogene Pralinen/Bonbons, die hauptsächlich aus einer Emulsion von Schokolade mit Sahne oder einer anderen Flüssigkeit, einschließlich unbehandelter Öle oder Wasser, bestehen. Butter ist erlaubt.
 11. **Kombination:** Produkte die eine Kombination aus dunkler, Milch- oder Weißer Schokolade sind überzogenen bei z.B. 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. Gehärtetes pflanzliches Fett oder nicht-milchhaltige tierische Fette dürfen in keinem Produkt als Ersatz für Kakaobutter verwendet werden.
 - 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 oder als Spray 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. Die Produkte können während der Bewertung nach dem Ermessen der Großen Jury in eine andere Kategorie verschoben werden.
19. Jede Person oder Firma darf nur an dem nationalen oder regionalen Wettbewerb teilnehmen, der ihrem Hauptsitz am nächsten liegt, und darf nur an einem nationalen oder regionalen Wettbewerb pro Jahr 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 Zahlung aller Gebühren muss vor Beginn der Jurierung abgeschlossen sein. Die Nichtzahlung der Gebühren kann zur Disqualifizierung der Produkte vom Wettbewerb führen. Die International Chocolate Awards sind nicht für Zoll- oder Einfuhrgebühren verantwortlich. Alle Gebühren, die von den Awards bei der Annahme von Mustern bezahlt werden, werden dem Teilnehmer in Rechnung gestellt.
22. Die Gebühren sind nicht erstattungsfähig. Dies trifft auch zu, wenn die Einsendung der Muster zu spät erfolgte oder gar nicht stattfand oder die Disqualifizierung aufgrund eines Regelverstößes erfolgt. Die Nichtzahlung von Zollgebühren kann zum Ausschluss von zukünftigen Wettbewerben führen.

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 Beiträge werden mit Hilfe des elektronischen Bewertungssystems der Awards bewertet, dessen Kriterien auf unserer Website veröffentlicht werden..
25. Die Einsender erhalten eine Rückmeldung in elektronischer Form der Bewertungsformulare über unsere Webseite.
26. Keiner der Juroren hat bestehende oder ehemalige kommerzielle Interessen oder Beteiligungen an den Einsendern, deren Produkte an dem Wettbewerb teilnehmen. Die Juroren müssen jeden Interessenkonflikt anzeigen und werden gebeten, einer Vertraulichkeitserklärung zuzustimmen, bevor sie teilnehmen können.

Preise

27. Die Preise werden in jeder Kategorie an die Produkte mit der höchsten Punktzahl vergeben, die den von der Grand Jury festgelegten Qualitätsstandards entsprechen.
 - a. In jeder Kategorie wird eine einzige Hauptgoldmedaille vergeben, es sei bei Punktgleichheit, wo zusätzliche Goldmedaillen vergeben werden können. Die Anzahl der Silber- und Bronze-Preise in jeder Kategorie wird von der Grand Jury festgelegt.
 - b. Wenn keine Produkte den preisgekrönten Qualitätsstandards entsprechen, werden in einer Kategorie keine Gold-, Silber- oder Bronzepreise vergeben, wie von der Grand Jury festgelegt.
 - c. Zusätzliche Sonderpreise können innerhalb einer Kategorie nach dem Ermessen der Großen Jury vergeben werden.
 - d. Gesamtpreise werden für die beste dunkle und die beste Milch Herkunftsschokoladen bzw. für die beste Blend-Milchschokoladentafel vergeben.
 - e. Die Entscheidung der Grand Jury ist in allen Fragen der Preisvergabe endgültig.

Die Grand Jury folgt strengen Verfahren und Regeln, die auf unserer Website separat veröffentlicht werden.

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, daher wird eine schützende Verpackung empfohlen.
29. Produkte, die nach dem Beginn der Bewertung eingehen, werden nur nach Ermessen der Organisatoren bewertet.
30. Während der Organisator der Preisverleihung große Sorgfalt auf die sichere Verwahrung aller Beiträge während der Jurierung verwendet, können der Organisator, seine Mitarbeiter und seine Partner oder Assistenten nicht für den Zustand der Produkte verantwortlich gemacht werden, die während der Jurierung serviert werden.
31. Einsendungen werden nicht zurück geschickt. Die Muster werden mit Sorgfalt entsorgt unter Berücksichtigung gegenüber Lebensmittelverschwendung.
32. Die Organisatoren können stichprobenartig Einkäufe der Produkte der Gewinner im Handel durchführen.
33. Die Gewinner können gebeten werden, weitere Muster, Fotos und anderes Material zur Verwendung in der Öffentlichkeitsarbeit zur Verfügung zu stellen.

Verwendung der Auszeichnung(en)

34. Das Logo der International Chocolate Awards ist rechtlich geschützt (copyright).
35. Das Preis-Logo darf nur in Verbindung und bei den Produkten verwendet werden, die den Preis gewonnen haben und muss sich auf das Jahr des gewonnenen Wettbewerbes beziehen. Die Nutzungsbedingungen für das Preis- und andere Logos sowie Zertifikate werden den Gewinnern zugesandt.
36. Missbrauch der zuerkannten Preise führt zu Strafen und zum Teilnahmeausschluss bei zukünftigen Wettbewerben.