

International Chocolate Awards 2016 Catégories et Règlement

Résumé

- Pour participer aux International Chocolate Awards, rendez-vous sur notre page www.internationalchocolateawards.com/fr/enter/
- Les frais d'inscription pour chaque compétition sont donnés sur le site avec les détails du paiement. Les frais d'inscription ne sont pas remboursables. Le paiement se fait en ligne via PayPal. Les cartes de débit et de crédit sont acceptées - IL N'EST PAS NÉCESSAIRE D'OUVRIER UN COMPTE PAYPAL.
- Vous pouvez inscrire un maximum de 20 produits au total dans toutes les catégories, à l'exception des catégories tablette amère, où les inscriptions sont illimitées.
- Les candidatures sont évaluées en utilisant notre système de jugement spécialement conçu, créé après des essais internationaux et des consultations avec des experts indépendants dans le monde entier. Tous les détails du système de jugements et les formulaires sont disponibles sur le site Internet de la compétition. www.internationalchocolateawards.com/judging-system-and-forms/
- Tous les produits inscrits doivent être disponibles à la vente au détail pendant au moins un mois au cours de l'année de la compétition. Voir le règlement en détail ci-dessous..
- Sauf indication contraire pour une compétition spécifique, les quantités de produits nécessaires sont : 400 g (14 onces) pour les tablettes, 40 pièces pour les chocolats fourrés et 1 x bocal ou un minimum de 300 g/10 onces pour les pâtes à tartiner.
- Veuillez consulter le site pour obtenir les coordonnées des adresses de réception des échantillons pour chaque compétition. Chaque produit inscrit doit être emballé séparément et clairement signalé avec les numéros de catégorie et de produits.
- Pour notre calendrier complet des compétitions cette année, veuillez consulter notre site Internet.
- En participant au Prix international des chocolatiers vous vous engagez à respecter le règlement ci-dessous.

Catégories

Le Prix international des chocolatiers 2016 présentera les catégories suivantes. Veuillez lire le règlement à la fin de ce document, qui s'applique à toutes les catégories, sauf indication contraire.

Pour les inscriptions proposant plus d'un type d'arôme, par exemple une tablette infusée comprenant également des morceaux ou par exemple une ganache avec du massepain, veuillez vous inscrire dans la catégorie dominante. En cas de doute, les organisateurs ou Grand Jury déplaceront le produit inscrit dans la catégorie appropriée si nécessaire. Au sein de chaque catégorie, vous pourrez préciser le type et la saveur du produit, par exemple praline/bonbon ou truffe ou fruits, épices, noisettes, alcool, bio, etc.

Tablettes

Notez que les barres nature non aromatisées sont jugées uniquement en Demi-finale.

Tablettes aromatisées

Noir

- 4a. Infusion ou arôme
- 4b. Inclusions ou morceaux
- 4c. Tablettes avec fourrage
- 4d. Tablettes de chocolat noir affiné grossièrement

Lait

- 5a. Infusion ou arôme
- 5b. Inclusions ou morceaux
- 5c. Tablettes avec fourrage

White

- 18. Tablettes de chocolat blanc

Bonbons, pralines, truffes

Ganache/ truffes

Non aromatisé

6. Ganaches ou truffes au chocolat noir non aromatisées

- Praline
- Truffes

12. Ganaches ou truffes au chocolat au lait

- Praline
- Truffes

Aromatisé

8. Ganaches ou truffes de chocolat noir aromatisées

- Praline
- Truffes

12. Ganaches ou truffes au chocolat au lait

- Praline
- Truffes

19. Ganaches ou truffes au chocolat blanc

- Praline
- Truffes

20. Ganaches ou truffes utilisant du chocolat noir/au lait/blanc pour l'enrobage et la fourrage

- Praline
- Truffes

* Concurrence italienne seulement

Fruits secs

Pâte à base de fruits secs enrobé de chocolat noir

- 7a. Praliné au chocolat noir
- 7b. Chocolat noir gianduiotto/cremino
- 7c. Chocolat noir cremino non aromatisé *
- 7d. Chocolat noir cremino aromatisé *
- 9a. Maspain enrobé de chocolat noir

Pâte à base de fruits secs enrobé de chocolat lait

- 13a. Praliné au chocolat lait
- 13b. Chocolat lait gianduiotto/cremino
- 13c. Chocolat lait cremino non aromatisé *
- 13d. Chocolat lait cremino aromatisé *
- 13f. Maspain enrobé de chocolat lait

Fruits secs entiers enrobés

- 9. Dragées/ fruits secs entiers enrobés au chocolat noir
- 13e. Dragées/ fruits secs entiers enrobés au chocolat lait
- 13g. Dragées/fruits secs entiers enrobés au chocolat blanc

Caramels

Noir

- 10. Caramels enrobés de chocolat noir

Lait

- 14. Caramels enrobés de chocolat au lait

Autres - fruits/sucre/beurre/ crème

Fruits

- 11a. Pâtes de fruits, gelées enrobées de chocolat noir
- 11b. Fruits entiers enrobés de chocolat noir
- 15a. Pâtes de fruits, gelées enrobées de chocolat au lait
- 15b. Fruits entiers enrobés de chocolat au lait

Sucre/beurre/ crème

- 11c. Fondants enrobés de chocolat noir
- 11d. Manon/beurre/ crème enrobés de chocolat noir
- 15c. Fondants enrobés de chocolat au lait
- 15d. Manon/beurre/ crème enrobés de chocolat au lait
- 19d. Manon/beurre/ crème enrobés de chocolat blanc

Pâtes à tartiner

Noir

- 16. Pâtes à tartiner au chocolat noir (sans poudre de lait)

Lait

- 17. Pâtes à tartiner au chocolat au lait

Règlement

Les règles sont basées sur les résultats des enquêtes auprès de nos participants et juges des compétitions précédentes et ont été compilées par voie de consultation avec notre Grand Jury permanent.

Chocolat

1. Tous les produits inscrits doivent inclure du chocolat comme ingrédient. Le chocolat utilisé doit répondre à la définition suivante de « chocolat surfin »
 - a. Seule la vanille véritable/naturelle sous forme de gousses ou d'extrait est autorisée
 - b. La lécithine est autorisée, de même que le soja ou toute autre source comme le tournesol
 - c. Le chocolat inscrit dans les catégories 1, 1a et 1b ne peut contenir que des sucres naturels tels que le sucre de canne raffiné ou brut ou le sucre de betterave. Dans toutes les autres catégories, y compris la catégorie 1c, les « sucres naturels alternatifs » comme le sucre de fleur de noix de coco sont également autorisés.
 - d. Le chocolat noir doit contenir un minimum de 60 % de cacao lorsqu'il est utilisé dans une tablette ou un enrobage. Lorsqu'il est utilisé comme une garniture mélangée à d'autres ingrédients, un taux de 55 % est admis.
 - e. Le chocolat au lait doit contenir un minimum de 30 % de cacao.
 - f. Le chocolat blanc doit contenir un minimum de 25 % de cacao.
 - g. Les tablettes de chocolat amer ou brut et concassé peuvent contenir un minimum de 25 % de cacao.
2. La qualité du chocolat utilisé pour les chocolats fourrés/bonbons/pralines sera considérée lors de l'évaluation.
3. Il est nécessaire d'indiquer le chocolat utilisé pour chaque inscription. Il sera gardé confidentiel et ne sera pas présenté aux juges, sauf lors de la présentation au Grand Jury et seulement en cas de problème technique ou de jugement.

Définitions

9. **Biologique** : entièrement certifié conforme à un schéma reconnu. La société participante doit être certifiée et les coordonnées ou la certification doivent être fournies.
10. **Ganache et truffes** : chocolats/bonbons se composant essentiellement d'une émulsion de chocolat avec de la crème ou tout autre liquide, y compris les huiles non transformées ou l'eau, enrobés ou non. Le beurre est autorisé.
11. **Enrobages/Garnitures mixtes** : ganaches ou truffes où l'enrobage est d'un seul type (par exemple chocolat noir) et la garniture est majoritairement d'un autre (par exemple chocolat blanc).
12. Le Grand Jury peut demander une preuve ou une authentification si l'une des définitions ci-dessus est appliquée à un produit.

Ingrédients

13. Tous les produits ne doivent contenir que des ingrédients naturels :
 - a. La graisse végétale solidifiée ou les graisses animales d'origine non laitière ne sont pas autorisées dans un produit
 - b. Les huiles brutes, le beurre, la crème, etc., sont autorisés dans les chocolats fourrés et les tablettes aromatisées
 - c. Aucune matière grasse autre que le beurre de cacao n'est autorisée pour les catégories tablettes de chocolat noir non aromatisé.
 - d. La « vanille véritable/naturelle » sous forme de gousses ou d'extrait est autorisée
 - e. « L'arôme naturel de vanille » est autorisé s'il est fait à partir de vanille véritable
 - f. Les arômes marqués en anglais comme « arôme naturel » tels que la vanilline, la vanille artificielle ou tout autre arôme artificiel ne sont pas autorisés.

- g. Les sucres naturels tels que de canne ou de betterave, le glucose ou le fructose et les sucres naturels alternatifs sont autorisés. Les succédanés du sucre, par exemple le maltitol, le sorbitol ou l'aspartame ne sont pas autorisés.
 - h. Les colorants alimentaires artificiels ne sont PAS autorisés lorsqu'ils sont utilisés pour la garniture d'un produit. Ils sont autorisés à la discrétion du Grand Jury lorsqu'ils sont utilisés pour la décoration, par exemple dans les transferts de beurre de cacao.
14. Dans le cas de produits ayant une origine de cacao déclaré, de plus amples informations concernant la source de cacao peuvent être nécessaires avant qu'un prix soit confirmé.

Inscriptions et disponibilités

- 15. Le Prix international des chocolatiers est ouvert aux entreprises de chocolaterie, aux fabricants de chocolats, aux chocolatiers et aux chefs. Les inscriptions des sociétés commerciales ou des individus seront acceptées.
- 16. Les inscriptions des détaillants, des importateurs et des distributeurs ne sont pas admises à moins que le nom du producteur ou du chocolatier ne soit présent sur le formulaire d'inscription. Les prix ne seront décernés qu'au nom du producteur.
- 17. Tous les produits inscrits doivent être commercialement disponibles pendant au moins un mois au cours de l'année de la compétition.
- 18. Les produits inscrits dans des catégories incorrectes peuvent être déplacés dans une autre catégorie, à la discrétion du Grand Jury.
- 19. Chaque individu/société ne peut s'inscrire à la compétition que dans le pays ou la région la plus proche de son siège et ne peut participer qu'à une seule compétition par an,
- 20. chaque inscription doit être constituée d'un seul produit, par exemple, un chocolat d'une seule saveur ou fourré ou une seule origine pour une tablette. Les collections de bonbons ou les produits inscrits considérés comme contenant plus d'un type de produit ne peuvent pas être jugés et seront disqualifiés.

Frais

- 21. Le paiement de tous les frais doit être effectué avant que le jugement ne commence. Le non-paiement des frais peut disqualifier les produits de la compétition.
- 22. Les frais ne sont pas remboursables. Cela comprend la non-réception des échantillons de produits inscrits ou la disqualification pour violation des règles.

Jugement

- 23. Tous les produits participants sont, dans la mesure du possible, jugés en aveugle, tout en offrant une expérience de consommation usuelle. Tous les produits participants seront retirés de leur emballage pour le jugement.
- 24. Les produits participants seront jugés en fonction des critères portés sur les formulaires de jugement concernés, qui seront rendus publics avant chaque compétition.
- 25. Des commentaires seront disponibles pour les participants sous la forme d'états de description d'évaluation standards qui sont des options sur les formulaires d'évaluation. Les scores ne seront pas rendus.
- 26. Les juges n'auront aucun intérêt commercial, récent ou actuel, dans l'un des participants jugés lors de la compétition à laquelle ils sont présents.
- 27. Pour toute question relative aux prix, la décision du Grand Jury est définitive.



Échantillons

28. Il est de la responsabilité des participants d'assurer la livraison rapide et sûre de tous ses produits inscrits. Gardez à l'esprit que les produits seront également jugés sur leur apparence.
29. Les produits reçus après la date limite d'inscription annoncée ne seront pas jugés.
30. Même si l'organisateur des prix fera tout ce qui est en son pouvoir pour assurer le maintien de tous les produits inscrits pendant les jugements, l'organisateur, son personnel et ses partenaires associés ou assistants ne pourront être tenus responsables de l'état de ces produits.
31. Aucun produit inscrit ne sera retourné aux participants.
32. Les organisateurs peuvent effectuer des achats au détail au hasard auprès des gagnants.
33. Les gagnants peuvent être invités à fournir d'autres échantillons pour une utilisation à des fins publicitaires.

Utilisation des prix décernés

34. Le logo du Prix international des chocolatiers est protégé par copyright.
35. Le logo du Prix ne peut être utilisé ou lié qu'avec le produit lauréat et doit être accompagné de l'année où Prix a été décerné.
36. Une mauvaise utilisation des prix décernés entraînera des sanctions, y compris l'interdiction de participation aux futures compétitions.