

International Chocolate Awards 2020 – Catégories et Règlement

Résumé

- Pour participer aux International Chocolate Awards, les informations sur notre page www.internationalchocolateawards.com/fr/enter/
- Les frais d'inscription pour chaque compétition sont indiqués sur le site avec les détails du paiement. Les frais d'inscription ne sont pas remboursables. Le paiement se fait en ligne via PayPal mais par cartes de débit et de crédit sont acceptées si vous ne souhaitez pas ouvrir un compte PayPal.
- Vous pouvez inscrire un maximum de 20 produits au total dans toutes les catégories, à l'exception des catégories tablette 'nature', où les entrées ne sont pas limitées.
- Les candidatures sont évaluées en utilisant notre système de jugement spécialement conçu, créé après des essais internationaux et après consultation d'experts indépendants du monde entier. Tous les détails du système de jugements et des formulaires sont disponibles sur le site Internet de la compétition. www.internationalchocolateawards.com/judging-system-and-forms/
- Tous les chocolats inscrits par vos choix, doivent être disponibles dans le commerce pour la vente au détail pendant au moins un mois au cours de l'année de la compétition.
- Voir les détails du règlement 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 concours. Chaque produit inscrit doit être emballé séparément et clairement signalé, par la catégorie de vos chocolats et les numéros de vos produits.
- Pour notre calendrier complet des compétitions cette année, veuillez consulter notre site Internet.
- En participant au Prix international des chocolatiers vous acceptez à respecter le règlement ci-dessous.

Nouveau pour 2020

Depuis 2019, la catégorie de chaque produit est sélectionnée par notre équipe d'assistance administrative qui décidera de votre catégorie, en fonction des critères de vos chocolats que vous indiquerez en ligne afin d'assurer que vous serez dans la bonne catégorie.

Nous avons également introduit une série de critères de «prix spécial» qui nous aident à reconnaître l'innovation et les nouveaux développements dans le monde du chocolat fin, ainsi que les compétences classiques, l'utilisation d'ingrédients et l'approvisionnement en cacao. Les critères du «prix spécial» nous permettent également de reconnaître des combinaisons de catégories croisées plus nuancées, telles que les barres avec des sucres alternatifs, ou avec du cacao grossièrement broyé, selon les pourcentages plus ou moins élevé des ingrédients choisis et en fonction d'autres combinaisons possibles.

Les prix spéciaux sont discrétionnaires et seront annoncés à chaque compétition, s'ils s'appliquent.

Catégories

Les international Chocolate Awards comprennent les catégories suivantes.

Veuillez lire le règlement à la fin de ce document, qui s'applique à toutes les catégories, sauf indication contraire.

Tablettes

Les barres Origin ou Blend

*Les barres Origin ou Blend, non aromatisées, sont jugées uniquement lors de nos principales compétitions Bean-to-bar. **

Noir / Lait / Blanc

- Grande échelle (> 80kg machines à meules)
- Micro-batch (<= 80kg machines à meules)

Tablettes aromatisées

*Les barres aromatisées au chocolat de couverture fabriquées par les chocolatiers en Bean to bar sont jugées lors de nos compétitions International Chocolate Awards 'Bean to Bar' dans le monde *.*

Noir/ Lait / Blanc / Combiné

- Infusions ou arômes
- Inclusions ou morceaux
- Tablettes avec fourrage

Pâtes à tartiner

- Pâtes à tartiner au chocolat noir (sans lait en poudre)
- Pâtes à tartiner au chocolat au lait ou au lait en poudre
- Pâtes à tartiner au chocolat blanc

Boisson au chocolat

Compétitions spéciales uniquement.

Boissons au chocolat noir ou cacao en poudre

- Préparées avec de l'eau
- Préparées avec du lait

Boissons au chocolat au lait ou au lait en poudre

- Préparées avec de l'eau

Bonbons, pralines, truffes

Ganache / truffes

Noir/ Lait / Blanc / Combiné

- Origine ou mélange
- Aromatisé

Fruits secs et à base de noix

Noir/ Lait / Blanc / Combiné

- Praliné au chocolat
- Masepain enrobé de chocolat
- Dragées/ fruits secs entiers enrobés au chocolat

Caramels

Noir/ Lait / Blanc / Combiné

Fruits

- Pâte de fruits, Gelée
- Fruits entiers enrobés

Sucre/beurre/crème

- Fondants enrobés de chocolat
- Torrone/anon/beurre/crème

Infusions ou thé au cacao

Boissons / liqueurs alcoolisées

- à base de chocolat ou de cacao

* Les barres aromatisées au chocolat à base de couverture achetées sont jugées lors de nos concours régionaux ou nationaux de chocolatiers en France au French International Chocolate Awards.

Critères de prix spéciaux

Des prix spéciaux sont décernés pour les produits les mieux notés répondant à des critères spécifiés (par exemple, pour la recette et l'approvisionnement) et, à la discrétion du grand jury, pour reconnaître l'innovation et les nouveaux développements dans le monde du chocolat fin, ainsi que les compétences classiques et l'utilisation d'ingrédients, selon aussi les origines et la qualité de l'approvisionnement des cacaos.

Sourcing

- **Biome** (macroécosystème)
- **Certified** (Certifié)
- **Chocolate Maker** (Chocolatier fabricant)
- **Direct Traded**
- **Growing Country** (Pays en pleine croissance)
- **Local ingredients** (Ingrédients locaux)
- **Organic** (Bio)

Style

- **Classic** (Classique)
- **Craft** (Artisanal)
- **Eclectic** (Éclectique)
- **Gastronomic** (Gastronomique)
- **Innovation**
- **Limited edition** (Édition limitée)
- **Modern** (Moderne)
- **'Naked'** (garniture non couchée)
- **Reinterpretation**

Procédé

- **Cacao flavoring/aging** (Arôme / vieillissement de cacao)
- **Caramelized** (Caramélisé)
- **Fermentation additions** (Ajouts de fermentation)
- **'Ground-in'** (ajouté lors du raffinage du chocolat)
- **No-milk white chocolate** (Chocolat blanc sans lait)
- **Rough ground** (Moulu rugueux)

Recettes

- **High %** (Élevé %)
- **100%**
- **Dark-milk** (50% ou plus de solides de cacao)
- **Non-cow milk** (pas de lait de vache)
- **Alternative fats/oils** (Graisses / huiles alternatives)
- **Alternative sugars** (Sucres alternatifs)
- **Alternative theobromas** (Théobromes alternatifs)
- **Alternative vegan milk** (Lait végétalien alternatif)
- **Recipe** (Recette)
- **Self-made cocoa butter** (Beurre de cacao artisanal)
- **Unrefined cane sugar** (Sucre de canne non raffiné)
- **Vegan** (Végétalien)

Produit

Des types de produits à prix spécial peuvent être ajoutés par et à la discrétion du Grand Jury pendant les compétitions, lorsque de nouveaux types de produits spécifiques sont inscrits.

- **Alcohol** (Alcool)
- **Boero**
- **Caramel**
- **Flavoured cremino** (Cremino aromatisé)
- **Fondant**
- **Gianduiotto**
- **Jellies/gelée** (Gelées / gelée)
- **Manon/butter/cream** (Manon/beurre/ crème)
- **Marzipan** (Massepain)
- **Unflavoured cremino** (Cremino non aromatisé)

Règlement

Les règles des prix sont basées sur les résultats de nos enquêtes auprès de nos candidats et des juges de la Fondation des prix 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 technique suivante de « chocolat fin »
 - a. Si de la vanille est ajoutée, seule la vanille véritable/naturelle en 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 ne peut contenir que des sucres naturels tels que le sucre de canne ou de betterave raffiné ou non ou des «sucres naturels alternatifs» tels que le sucre de coco, le sucre d'érable, la stévia, le lucuma ou d'autres sources naturelles..
 - 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 autorisé.
 - 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 catégories de tablettes d'origine non aromatisées ou de couvertures mélangées ne sont acceptées que pour les chocolatiers en Bean-to-Bar, ainsi que les producteurs partiels (par exemple, fabrication à partir de liqueur de cacao) ou un «distributeur de fèves de marque privée» (6). Les sociétés de marques privées doivent déclarer la source de leur cacao et qui fabriquent leur chocolat de couverture, dont on fera leur publicité car cela sera précisé s'ils gagnent un prix. Le type de production de cacao et l'origine de la plantation doit également être indiqué.
2. La qualité du chocolat utilisée pour tous les chocolats sera prise en compte lors de l'évaluation.
3. Il est nécessaire d'indiquer le chocolat utilisé pour chaque inscription et la marque. L'information sera gardée confidentielle et ne sera pas présentée aux juges, sauf lors de la présentation au Grand Jury, en cas de problème technique ou de jugement.

Définitions

4. **Chocolatier en Bean-to-Bar:** fabricant de sa couverture de chocolat, entièrement faite à partir de fèves de cacao faites dans sa propre entreprise et qui entre totalement dans la composition de sa tablette. Cela n'inclut pas d'autres approvisionnements, des couvertures d'une autre marque ou d'une autre maison qui s'approvisionnent en cacao, ou bien d'un chocolat fabriqué dans une autre entreprise.
 - 4.a. **Tablettes de micro-batch** (micro-lots): La plus grande taille de machine utilisé dans la chaîne de production est de 580 kilos (17610 livres) ou moins par lot.
5. **Production partielle:** barre fabriquée par une entreprise qui produit ou affine partiellement du chocolat, par exemple à partir de liqueur de cacao.
6. **Barre «distributeur de fèves de marque maison»:** barre d'une entreprise qui s'approvisionne en cacao utilisé pour le chocolat élaborée par ses propres efforts et engage un chocolatier pour produire le chocolat fini, selon un processus ou une recette que l'entreprise contrôle.
7. **Cacao directement échangé :** chocolat fabriqué à partir de cacao qui a été directement échangé avec le producteur pour un prix directement négocié, avec le moins d'étapes possible dans la chaîne d'exportation et où le chocolatier est en contact direct avec le producteur.

Idéalement, le producteur est reconnu sur l'emballage de la tablette ou sur la publicité. Le chocolatier peut également soumettre des informations confidentielles au Grand Jury lors de son entrée, si la confiance commerciale est un problème.
8. **Chocolat de pays producteur:** Tablettes de chocolat entièrement produites et emballées dans des pays producteurs de cacao reconnus.
9. **Produits certifiés ou étiquetés:**
 - a. **Biologique:** entièrement certifié selon un schéma reconnu. L'entreprise entrante doit être certifiée et les détails ou la certification doivent être fournis.

- b. **Végétalien:** (étiqueté comme végétalien avec tous les ingrédients végétaliens, y compris le sucre végétalien).
- c. **Autre certification:** Tous les détails du programme doivent être fournis.

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. **Combinaison :** produits utilisant une combinaison de chocolat noir, au lait ou blanc, par exemple, des ganaches ou des truffes où l'enrobage est d'un type (par exemple chocolat noir) et la garniture est principalement 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. Les graisses végétales solidifiées ou les graisses animales d'origine non laitière ne sont pas autorisées dans aucun produit comme substitut du beurre de cacao.
- 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. Le colorant alimentaire artificiel n'est PAS autorisé lorsqu'il est utilisé dans le cadre d'une recette pour la garniture d'un produit. Il est autorisé à la discrétion du Grand Jury lorsqu'il est utilisé pour la décoration, par exemple dans les transferts ou des pulvérisations 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 catégorie différente lors du jugement, à la discrétion du Grand Jury.
- 19. Chaque individu/société/entreprise ne peut participer qu'au concours national ou régional du pays ou la région la plus proche de son siège, et ne peut participer qu'à un seul concours 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. Les International Chocolate Awards ne sont pas responsables des droits de douane ou d'importation. Tous les frais payés par les prix lors de l'acceptation des échantillons seront facturés au participant.
22. Les frais ne sont pas remboursables. Cela comprend la non-réception des échantillons de produits inscrits au concours ou la disqualification pour violation des règles. Le non-paiement des frais de douane peut entraîner l'exclusion de futurs concours.

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 du formulaire de jugement électronique en lien aux récompenses, critères qui seront rendus publics avant chaque compétition via notre site web.
25. Les commentaires des juges seront disponibles pour les participants sous la forme électronique des déclarations de description de commentaires standards qui sont des options sur les formulaires d'évaluation sur notre site web. Les scores ne seront pas distribués.
26. Tous les juges n'auront aucun intérêt commercial, récent ou actuel, pour l'un des participants jugés lors de la compétition à laquelle ils sont présents. Les juges seront tenus de déclarer tout conflit d'intérêts et seront invités à accepter une déclaration de confidentialité avant de juger.

Prix

27. Les prix seront attribués dans chaque catégorie aux candidatures ayant obtenu les meilleurs scores et répondant aux normes de qualité primées, telles que déterminées par le Grand Jury.
 - a. Un seul Prix (médaille) pour l'or sera attribuée dans chaque catégorie, sauf dans le cas de scores à égalité où des médailles d'or supplémentaires peuvent être attribuées. Jusqu'à 5 Prix (médaille) d'argent et jusqu'à 3 Prix (médaille) de bronze peuvent être attribués en. Le nombre de Prix (médaille) d'argent et de bronze dans chaque catégorie sera déterminé par le grand jury.
 - b. Si aucun produit ne répond aux normes de qualité primées, aucun Prix (médaille) ni Or, ni Argent ou Bronze ne peut être attribué dans une catégorie, comme déterminé par le Grand Jury
 - c. Des Prix spéciaux supplémentaires peuvent être donnés pour chaque produit ou type d'arôme dans une catégorie, à la discrétion du Grand Jury
 - d. Des Prix globaux seront décernés pour les meilleures tablettes de lait noir et de lait nature / meilleure pure ou en mélange, dans les catégories 1 et 2 et leurs sous-catégories.
 - e. Pour toutes les questions relatives aux récompenses, la décision du Grand Jury est définitive. Le Grand Jury suit des procédures et des règles strictes, qui sont publiées séparément sur notre site Web.

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, un emballage de protection est donc conseillé.
29. Les produits reçus après le début du jugement, ne seront pas jugés, à la seule discrétion des organisateurs.
30. L'organisateur des prix veillera à assurer la sécurité des échantillons des inscrits tout au long du jugement; l'organisateur, son personnel et les partenaires ou assistants associé à l'organisation ne peuvent être tenus responsables de l'état de tour produit servi pendant le jugement.
31. Aucun produit inscrit ne sera retourné aux participants. Les échantillons seront éliminés avec soin et selon les règles spécifiques aux déchets alimentaires.
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, photos et documents à utiliser à des fins publicitaires.

Utilisation des Prix décernés

34. Le logo du Prix international des chocolatiers est protégé par copyright.
35. Les logos des Prix ne peuvent être utilisés que sur et en relation avec le produit lauréat récompensé et doivent se référer à l'année où le Prix a été décerné. Les conditions d'utilisation des Prix et autres logos avec leurs certificats seront envoyés aux gagnants, avec des illustrations.
36. Une mauvaise utilisation des Prix décernés entraînera des sanctions, y compris l'interdiction de participation aux futures compétitions.