



## **INTERNATIONAL CHOCOLATE TASTING**

### REGOLAMENTO

#### **1. ORGANIZZAZIONE**

Centro Studi Assaggiatori, Istituto Internazionale Chocelier e Good Senses, organizzano International Chocolate Tasting 2020, una competizione per la valutazione della qualità edonica di cioccolati in commercio realizzata secondo le regole scientifiche dell'analisi sensoriale. La competizione si terrà in diverse edizioni (organizzate per sessioni) secondo il programma pubblicato sul sito [www.chocelier.org](http://www.chocelier.org) a partire dal 15/07/2020 fino al 31/10/20.

#### **2. FINALITÀ**

International Chocolate Tasting 2020 si propone:

1. di creare una competizione tra referenze di cioccolato di tutto il mondo in modo da mettere in risalto il livello edonico offerto dal prodotto proveniente da materie prime eccellenti e alta maestria esecutiva;
2. di mettere in evidenza le produzioni di pregio indicando ai consumatori i migliori prodotti esistenti sul mercato;
3. di stimolare i produttori a perseguire la qualità nella sua accezione più moderna: quella della soddisfazione del consumatore.

Possono partecipare alle valutazioni tutti i prodotti in commercio purché pronti per il consumo senza ulteriore elaborazione e cioccolati per uso pasticceria purché valutabili sensorialmente tal quali.

#### **3. RICERCA DELL'EQUITÀ**

Per quanto ogni competizione soggetta al giudizio degli umani non possa mai raggiungere il massimo dell'equità, gli organizzatori del concorso perseguono la filosofia di non creare differenziali competitivi tra produttori diversi dalla qualità sensoriale adottando tutti i criteri possibili per raggiungere questo obiettivo. In particolare:

- assoluto anonimato dei campioni;
- rinuncia a sponsorizzazioni da parte di produttori partecipanti;
- qualifica dei giudici;
- controllo statistico dell'attendibilità dei giudizi;
- controllo statistico dell'efficacia dei giudici.

#### **4. COMITATO ORGANIZZATORE**

Il Comitato Organizzatore è costituito da Centro Studi Assaggiatori, Istituto Internazionale Chocelier e Good Senses.

#### **5. COMITATO SCIENTIFICO**

Il Comitato Scientifico è costituito da docenti universitari ed esperti di chiara fama.

#### **6. RINUNCIA A SPONSORIZZAZIONI**

Gli organizzatori rinunciano a ogni forma di sponsorizzazione da parte dei produttori partecipanti.

#### **7. CLASSIFICAZIONE PER LA VALUTAZIONE**

Per la valutazione ogni cioccolato sarà classificato nella categoria e nella sottocategoria di appartenenza indicata dal produttore (per esempio: cioccolato fondente monorigine, cioccolato al latte) e il disegno di assaggio sarà eseguito, per quanto possibile, per categorie omogenee.

Le categorie sono le seguenti:

- A. Cioccolato fondente uguale o superiore al 70% di cacao
- B. Cioccolato fondente inferiore al 70% di cacao



## INTERNATIONAL CHOCOLATE TASTING

- C. Cioccolato fondente Monorigine uguale o superiore al 70% di cacao
- D. Cioccolato fondente Monorigine inferiore al 70% di cacao
- E. Cioccolato al Latte uguale o superiore al 40% di cacao
- F. Cioccolato al latte inferiore al 40% di cacao
- G. Tavolette Gianduja e giandujotti con nocciola Piemonte IGP
- H. Tavolette Gianduja e giandujotti con nocciola non Piemonte IGP
- I. Creme spalmabili con pasta di nocciole pari o superiore al 40% di cacao con nocciola Piemonte IGP
- J. Creme spalmabili con pasta di nocciole pari o superiore al 40% di cacao con nocciola non Piemonte IGP
- K. Cioccolati aromatizzati
- L. Modicani

### 8. VALUTAZIONE

La valutazione dei campioni sarà effettuata in modo rigorosamente anonimo nei siti che verranno individuati dal comitato organizzatore, da panel composti da non meno di sette giudici di provata competenza.

Le Commissioni valuteranno i campioni in base al metodo Trialtest plus del Centro Studi Assaggiatori secondo la scheda approvata dall'Istituto Internazionale Chocolier. Le valutazioni saranno espresse autonomamente da ogni giudice e il punteggio finale sarà ottenuto attraverso un algoritmo che contempla i descrittori edonici e i descrittori oggettivi dopo avere valutato che l'attendibilità del test sia uguale o superiore al 90%, altrimenti sarà ripetuto.

I giudici saranno sottoposti a valutazione statistica secondo il metodo Bss 2.0 che considera l'attendibilità, la collimazione e la capacità discriminante. I giudici che non dovessero risultare sufficienti saranno eliminati e l'elaborazione rifatta con i restanti.

Le valutazioni delle commissioni sono inappellabili.

### 9. RISERVATEZZA

A salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti, il Comitato Organizzatore renderà noto solo l'elenco dei prodotti premiati e non quello complessivo o il nome delle aziende partecipanti, né il punteggio assegnato ai singoli campioni. A ogni azienda partecipante sarà inviato in forma riservata il profilo delle referenze presentate.

### 10. RICONOSCIMENTI E PREMIAZIONE

In base al punteggio ottenuto saranno premiati ex-aequo, con attestato di medaglia d'oro International Chocolate Tasting 2020, i prodotti che avranno ottenuto un punteggio uguale o superiore a 80 su scala 0-100.

### 11. DIFFUSIONE DEL PREMIO

I vincitori saranno proclamati nelle date decise dal Comitato Organizzatore e l'elenco dei medesimi sarà diffuso attraverso comunicati stampa, pubblicato su L'Assaggio, su Sensory News, sui social del Centro Studi Assaggiatori e di suoi collaboratori.

Gli organizzatori si riservano inoltre di generare eventi per i prodotti premiati, quali degustazioni, open day per stampa, operatori e opinion leader e banchi di assaggio, anche durante manifestazioni fieristiche, workshop e convegni.

### 12. UTILIZZO DEL PREMIO

Le aziende vincitrici potranno utilizzare il premio nella loro comunicazione conformemente alle leggi in materia vigenti nei paesi in cui operano e purché sia esposto con chiarezza l'anno di riferimento. Potranno inoltre divulgare il profilo ottenuto attraverso l'analisi sensoriale scientifica che riceveranno a seguito delle valutazioni.



## INTERNATIONAL CHOCOLATE TASTING

### 13. PREMI SPECIALI

Gli organizzatori potranno, a loro insindacabile giudizio, attribuire premi speciali finalizzati a mettere in evidenza i migliori prodotti di una o più categorie, figure che si sono distinte nell'ambito del settore o del concorso (migliore assaggiatore ecc.).

### 14. CONTROLLI

I vincitori di International Chocolate Tasting 2020 dovranno permettere di effettuare ispezioni ed eventuali prelievi di campioni nel proprio stabilimento al Comitato Organizzatore o a suoi delegati. Qualora non avessero rispettato integralmente il Regolamento, decadranno da ogni riconoscimento attribuito in sede di premiazione.

### 15. MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Per la partecipazione al concorso inviare:

1. domanda di partecipazione;
2. copia del bonifico al netto delle spese bancarie intestato a: Good Senses S.r.L. BIC-SWIFT: CCRTIT2T84A  
IBAN: IT 74 I 05018 11200 000016915209  
Banca Popolare Etica Scpa - Filiale di Brescia.  
dell'importo  
€ 250,00 (+ iva, se dovuta) per referenza, fino a due referenze;  
€ 200,00 (+ iva, se dovuta) per referenza, da 3 a 4 referenze;  
€ 150,00 (+ iva, se dovuta) per referenza, da 5 referenze e oltre.  
Per le aziende, pasticcerie, laboratory con un fatturato inferiore a € 500.000 il costo è di €150,00 (+ iva, se dovuta) per referenza. All'atto dell'iscrizione sarà richiesta autocertificazione.
3. numero **4 confezioni** dello stesso lotto di almeno **100 g ciascuno** e per ciascuna categoria a Good Senses S.r.L., Galleria Vittorio Veneto 9, 25128 Brescia. Sull'imballo esterno deve essere chiaramente scritto: "**Campione non destinato alla vendita inviato per prove tecniche**". Le aziende partecipanti sono tenute a fare giungere i campioni franco destino assumendosi gli oneri di trasporto, sdoganamento e accessori. Le aziende partecipanti sono inoltre tenute a fornire eventuali documenti accessori eventualmente richiesti. Il Comitato Organizzatore si riserva di fare eseguire proprie analisi di confronto e di controllo.

### 16. RESPONSABILITÀ

Gli organizzatori declinano ogni responsabilità circa l'eventuale ritardo nella consegna dei campioni rispetto alla data stabilita per ogni sessione e pubblicata sul sito [www.chocolier.org](http://www.chocolier.org), per la perdita totale o parziale dei campioni durante il trasporto, per problemi di sdoganamento, nonché in ordine allo stato di conservazione dei campioni stessi.

### 17. RICEZIONE DEI CAMPIONI

Dal momento della ricezione, i campioni partecipanti saranno conservati a temperatura ambiente in locali idonei.



## **INTERNATIONAL CHOCOLATE TASTING**

### **18. REFERENTI**

Good Senses S.r.l.  
Galleria V. Veneto 9  
25128 Brescia  
ITALY  
Tel. +39 030 381558  
E-mail: info@goodsenses.it

### **Contatti:**

Annalisa Renzi  
E-mail: annalisa.renzi@goodsenses.it

### **19. FORO COMPETENTE E MODIFICHE AL REGOLAMENTO**

Per qualsiasi controversia il Foro competente è quello di Brescia. Il presente regolamento potrà subire variazioni per espressa richiesta delle autorità competenti o per necessità ravvisate dal Comitato Organizzatore.