



INTERNATIONAL CHOCOLATE TASTING

REGOLAMENTO

1. ORGANIZZAZIONE

Centro Studi Assaggiatori, Istituto Internazionale Chocolier e Good Senses, organizzano International Chocolate Tasting 2021, 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.chocolier.org a partire dal 07/05/2021 fino al 31/12/2021.

2. FINALITÀ

International Chocolate Tasting 2021 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 Chocolier 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
- C. Cioccolato fondente Monorigine uguale o superiore al 70% di cacao

INTERNATIONAL CHOCOLATE TASTING

- 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 2021, 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.

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

INTERNATIONAL CHOCOLATE TASTING

I vincitori di International Chocolate Tasting 2021 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, 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: giulia.spinoni@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.

INTERNATIONAL CHOCOLATE TASTING

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Da inviare, integralmente compilata, tramite e-mail, o corriere a:

Good Senses S.r.L.
Galleria Vittorio Veneto 9
25128 Brescia (ITALY)
Tel. +39 030 381558
E-mail: giulia.spinoni@goodsenses.it

Il sottoscritto	
Legale rappresentante dell'azienda	
Indirizzo	
Cap comune	
Provincia	
Nazione	
Tel.	
Fax	
E-mail	
Sito internet	
Codice fiscale	
Partita iva	
Sdi / posta certificata (solo per italia)	

ADERISCE

a International Chocolate Tasting presentando i prodotti denominati:

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	

di cui unisce alla presente una scheda per ogni prodotto iscritto, la copia del bonifico bancario di:

€ _____, _____ (Euro _____)

- intestato a: Good Senses SrL, presso Banca Popolare Etica Scpa - Filiale di Brescia, Via V. Veneto 5 25128 Brescia (Italy) BIC-SWIFT: CCRTIT2T84A IBAN: IT 74 I 05018 11200 000016915209

INTERNATIONAL CHOCOLATE TASTING

Dichiarazione

Il sottoscritto dichiara di aver preso visione e di accettare integralmente il regolamento del concorso International Chocolate Tasting 2021 e autorizza la pubblicazione dei risultati del Concorso e dei dati relativi alla propria azienda in qualsiasi forma di pubblicità gli organizzatori decidano di adottare nel caso il prodotto presentato risulti meritevole di una delle distinzioni previste dal regolamento.

Data _____

Firma

I dati riportati verranno trattati nel rispetto del GDPR e conservati senza scadenza da Good Senses S.r.l. e comunicati al Centro Studi Assaggiatori per la divulgazione dei risultati del concorso. L'interessato è consapevole che i suoi dati persisteranno a tempo indefinito per gli usi e le finalità connessi al trattamento, che può richiederne la cancellazione in qualunque momento tramite richiesta esplicita con e-mail (giulia.spinoni@goodsenses.it) e che la richiesta sarà evasa entro e non oltre 30 giorni. L'interessato è consapevole che può richiedere una copia elettronica dei dati in possesso di Good Senses S.r.l. in qualunque momento tramite richiesta esplicita mediante e-mail (giulia.spinoni@goodsenses.it) e che la richiesta sarà evasa entro e non oltre 30 giorni.

Data _____

Firma

Autocertificazione fatturato aziendale

Si _____ certifica _____ che _____ l'azienda

con _____ rappresentante
legale _____

sita _____ in

_____ ha _____ un _____ fatturato _____ annuo _____ di

Data _____

Timbro

e

Firma

INTERNATIONAL CHOCOLATE TASTING

SCHEDA PRODOTTO N. _____
(compilare una scheda diversa per ogni prodotto in concorso)

Si prega di compilare ed inviare questa scheda per ogni prodotto tramite e-mail o corriere a:

Good Senses S.r.L.
Galleria Vittorio Veneto 9
25128 Brescia (ITALY)
Tel. +39 030 381558
E-mail: giulia.spinoni@goodsenses.it

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

CATEGORIA

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

DATA PRODUZIONE	% CACAO	LOTTO N°	Q.TÀ LOTTO
___/___/___			

Note sulla produzione, particolarità e modalità d'uso che si vogliono fare presenti e che gli organizzatori possono utilizzare nella comunicazione: allegare file a parte.

Data _____

Firma
