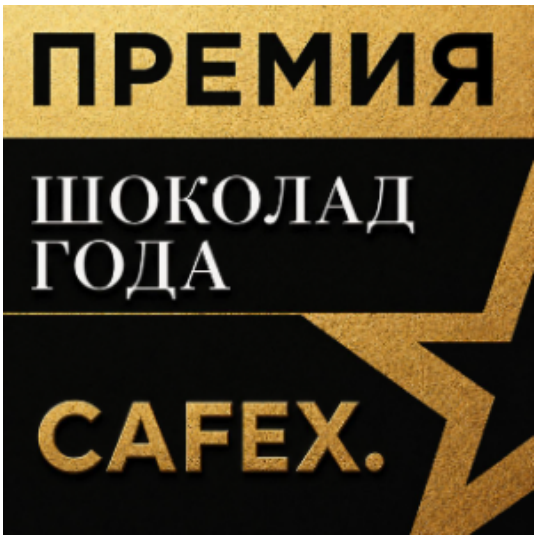

РЕГЛАМЕНТ

проведения конкурсного отбора на Национальную премию «Шоколад года»

31 августа 2026
Проект «Международного Дома Чая»

Оглавление

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ 3
2. УЧАСТИЕ В КОНКУРСНОМ ОТБОРЕ 3
3. ЭТАПЫ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСНОГО ОТБОРА 4
4. СУДЕЙСТВО 6
5. ОЦЕНИВАНИЕ ОБРАЗЦОВ 8
6. СОБЛЮДЕНИЕ РЕГЛАМЕНТА И СПОРЫ 9
7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ 9
Приложение №1 10

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Национальная премия «Шоколад года», далее Премия, учреждена выставкой CAFEX в целях:

- поддержки развития российской индустрии по производству шоколада;
- поддержки новых трендов в шоколадной индустрии и информировании о них специалистов и потребителей;
- обмена опытом между специалистами в области производства шоколада.

1.2. Определение лауреатов Премии производится в форме конкурсного отбора представленного на конкурс шоколада.

1.3. Шоколад представляется на конкурс лицами (юридическими/физическими), имеющими надлежащим образом оформленные права на представляемый продукт.

1.4. По результатам проведения конкурса, на основании выбора, сделанного конкурсной комиссией, в каждой категории ежегодно присваивается знак отличия:

- шоколаду, набравшему наибольшее количество баллов, присваивается знак отличия 1 место;
- шоколаду, набравшему по сумме баллов второе место, присваивается знак отличия 2 место;
- шоколаду, набравшему по сумме баллов третье место, присваивается знак отличия 3 место.

1.5. Координация конкурсного отбора осуществляется Конкурсной комиссией (далее Организатор), создаваемой выставкой CAFEX.

1.6. Участие в конкурсном отборе платное, стоимость составляет 4200 руб. за участие с одним образцом продукта, участник также самостоятельно оплачивает расходы на доставку Организатору шоколада, представляемого на конкурс.

2. УЧАСТИЕ В КОНКУРСНОМ ОТБОРЕ

2.1. К участию в конкурсе допускаются российские производители шоколада. Конкурсный отбор проходит по 4 блокам: bean-to-bar (бин-ту-бар) шоколад, шоколад, альтернативный шоколад и пасты. Bean-to-bar - технология производства шоколада полного цикла с тщательным контролем качества и вкуса, начиная от выбора сырья (сырых какао-бобов), их переборки, сортировки, обжарки, дробления, сепарации, контроля вкуса и качества перетирания/дисперсности до готовой продукции в рамках одного производства. Шоколад - изделия из тертого шоколада/обжаренных какао-бобов и какао крупки от стороннего производства. Требования, максимально приближенные к ГОСТ Р 70337—2022.

2.2. К участию допускается шоколад или паста, которые должны продаваться через любые каналы компании и должны присутствовать в ассортименте на момент подачи на оценку судьям вплоть до завершения конкурсного отбора. Продукт должен сохраняться в ассортименте компании вплоть до официального объявления результатов премии. Допускается временное отсутствие продукта, однако полный вывод его из ассортимента на протяжении всего периода проведения конкурсного отбора запрещен. При регистрации

участник должен предоставить действующую ссылку на страницу с товаром, ценой и картинкой упаковки, при этом покупка может быть организована как на сайте или через другие доступные ресурсы. Без такой страницы участник будет дисквалифицирован.

2.3. Категории участия – см Приложение №1.

2.4. Дополнительные условия участия определяются Организатором, однако они не могут противоречить настоящему Регламенту и должны соответствовать принципам Премии, таким как открытость и прозрачность.

2.5. Общее количество образцов, поданных на конкурсный отбор по каждой категории, должно быть не менее шести, при этом количество участников-производителей должно быть не менее трех.

2.6. В случае недостаточного количества участников и/или образцов в конкретной категории, согласно пункту 2.4 текущего Регламента, категория не открывается. Денежные средства возвращаются уже оплатившим несостоявшуюся категорию участникам.

2.7. В случае отказа от участия по инициативе участника конкурсного отбора деньги за участие возвращаются в полном объеме за вычетом комиссии за эквайринг до 30 января 2026 года. В случае отказа от участия по инициативе участника после 30 января деньги не возвращаются.

2.8. Организатор конкурсного отбора и иные уполномоченные им лица имеют право использовать имеющие отношение к конкурсному отбору имена, наименования, изображения, публичные данные, а также результаты премии в любом формате, без оплаты, для любых целей, связанных с продвижением шоколада, популяризации и развития Премии.

2.9. Лица, представляющие шоколад на конкурсный отбор, обязаны уважительно относиться к другим участникам конкурсного отбора (лицам/продуктам), зрителям, болельщикам, судьям, спонсорам и Организатору конкурсного отбора. В случае нарушения данного пункта Организатор может дисквалифицировать лицо/продукт и не допускать его до участия в конкурсном отборе последующие 2 года.

2.10. Список участников не анонсируется в открытом доступе за исключением образцов и компаний, занявших призовые места.

3. ЭТАПЫ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСНОГО ОТБОРА

7 сентября 2026 года – 30 января 2027 года - подача заявки и оплата
На первом этапе Организатору через онлайн-форму направляются заявки с информацией о выдвигаемых на участие в конкурсном отборе продуктов с указанием лица, имеющего право на представление данного продукта. После получения заявка проверяется организатором на соответствие категории. После получения достаточного для открытия категории количества заявок участникам будет направлена ссылка или счет на оплату. Оплата возможна как от юридического, так и от физического лица.

В случае если количество заявок и участников не соответствует условиям пункта 2.3 настоящего Регламента, данная номинация исключается из конкурсного отбора, и

денежные средства возвращаются уже оплатившим несостоявшуюся категорию участникам. В случае отказа от участия по инициативе участника конкурсного отбора деньги за участие не возвращаются.

1 февраля — 12 февраля 2027 года - отправка образцов участниками
На втором этапе Организатору присылаются оригиналы участвующих в конкурсном отборе продуктов.

Для образцов из блоков Bean-to-bar Шоколад, Классический Шоколад, Альтернативный шоколад
Каждый образец направляется в объеме и формате, достаточном для дегустации судьями и посетителями, в соответствии с описанием ниже.

Для дегустации судей
Необходимо направить 30 индивидуальных упаковок каждого образца в граммовке, достаточной для индивидуальной дегустации – 3-5 граммов. Допускается отправка шоколада в форме миниплиток, «капель», «дисков», поломанных вручную плиток и так далее. Толщина образца должна быть близка к равномерной и не превышать 0.8см. Образцы необходимо упаковать в индивидуальную упаковку типа прозрачного бопп-пакета с клеевым клапаном или кашированной фольги. Форма и упаковка шоколада не должны носить брендинг, название образца и другие характеристики, позволяющие определить производителя образца по внешнему признаку. В случае, если на шоколаде и/или упаковке шоколада, отправленного на дегустацию для судей, будет присутствовать брендинг, позволяющий судьям идентифицировать компанию, данный лот будет дисквалифицирован. Внешний вид образца оценивается только с точки зрения вида самого шоколада (блеск, однородность и т. д.), но не формы подачи.

Для дегустации посетителей в рамках выставки CAFEX
Эта дегустация не влияет на результаты конкурса. Шоколад для этой дегустации направляется в объеме 200 граммов. Образцы могут быть отправлены в любом формате, в том числе в крупных брендированных плитках и оригинальных упаковках.

Для образцов из блока Пасты
Каждый образец направляется в объеме 400 граммов. Из них 200 граммов продукта используются для дегустации судьями. Эти 200 граммов должны быть направлены организатору в одной или нескольких емкостях без брендинга. В случае, если на упаковке пасты, отправленной на дегустацию для судей, будет присутствовать брендинг, позволяющий судьям идентифицировать компанию, данный лот будет дисквалифицирован. Ограничений по объему или материалу емкостей нет.

Оставшиеся 200 г используются для дегустации посетителями в рамках выставки CAFEX. Эта дегустация не влияет на результаты конкурса. Паста для этой дегустации может быть отправлена в любом формате, в том числе в брендированных упаковках.

Упаковки с продуктом должны быть получены Организатором в срок до 12 февраля (18:00 по МСК) 2027 года по адресу: 123060, Москва, улица Берзарина, дом 36, строение 2, офис 415. Часы работы офиса для приема – с 10:00 до 18:00 по МСК в будни.

Полученные образцы проверяются организатором на соблюдение анонимности, кодируются и отправляются судьям. Организатор обязуется обеспечить корректные условия хранения шоколада.

1 марта – 12 марта 2027 года - заочная предварительная оценка
Судьи проводят заочную дегустацию в заочном режиме и оценивают образцы.

8 образцов, набравших наибольшее количество баллов на заочной дегустации в каждой категории, проходят на очную дегустацию.

Если в категории представлено менее 8 образцов, все образцы проходят на этап очной финальной оценки без предварительной дегустации.

В заочной предварительной оценке не участвуют образцы категорий «Шоколадная паста» и «Десертная паста».

В период между заочной и очной дегустацией организуется промежуточная онлайн-конференция для судейской коллегии. В ходе конференции подводятся предварительные итоги, снимаются возникшие вопросы и утверждается финальный список участников/образцов, допущенных к очному этапу. Участие в онлайн-встрече является обязательным для всех судей, задействованных в обоих этапах.

20 марта — 21 марта 2027 года – очная финальная оценка
На очной дегустации судьи оценивают топ-8 образцов, отобранных на этапе заочной предварительной оценки, в каждой категории методом слепой дегустации. Образцы оцениваются по судейским листам соответствующей категории.

Образцы категорий «Шоколадная паста» и «Десертная паста» участвуют только в очной оценке образцов.

2 апреля 2027 года – подведение итогов

Объявление победителей проводится заранее на официальных ресурсах Премии и выставки 3 апреля. Награждение победителей состоится в рамках выставки CAFEX.

Обратная связь направляется участникам конкурса до 5 мая 2027 год.

4. СУДЕЙСТВО

4.1. К судейству допускаются лица, имеющие большой и разнообразный опыт работы в сфере индустрии шоколада, пользующиеся авторитетом в профессиональном сообществе. К судейству также могут привлекаться представители из других сфер пищевой отрасли (кофейной, чайной и других).

4.2. Количественный и персональный состав судейской коллегии конкурсного отбора определяется Организатором. При этом в состав судейской коллегии могут входить не менее 3-х человек.

4.3. Судейская коллегия состоит из Технического судьи, судей категории и судей вкуса.

4.4. В обязанности технического судьи входят:

- Знание и контроль за соблюдением регламента Премии.
- Проверка корректности заполненных заявок, проверка составов участников.
- Набор и организация работы судейской коллегии.

- Обеспечение грамотного и этичного судейства, информирование судей о процессе судейства, его правилах, важных этапах.
- Контроль за проведением калибровок.
- Контроль обратной связи, оставленной судьями.
- Дегустация всех образцов. При этом оценки технического судьи не учитываются в общей оценке.
- Решение технических вопросов, связанных с хранением и упаковкой шоколада, проведением дегустаций, написанием обратной связи участникам.

4.5. В обязанности категорийных судей входят:

- Разработка судейских листов.
- Проведение калибровок по своим категориям.
- Вопросы описания категорий.
- Контроль дегустаций и составления обратной связи судьями.
- Дегустация образцов категории.
- Составление обратной связи для участников.

4.6. В обязанности судей вкуса входят:
- Участие в калибровке.
- Дегустация образцов и заполнение судейских листов и комментариев к ним.

4.7. Список судей анонсируется на ресурсах Организатора конкурса заблаговременно.

4.8. Судьи обязаны осуществлять оценку беспристрастно, внося все соответствующие оценки и пометки/комментарии в судейские листы.

4.9. К судейству не допускаются лица, аффилированные с лицами, представляющими продукт на конкурс.

4.10. Судьи не вправе комментировать оценки, данные в ходе конкурсного отбора, а также давать негативные оценки участникам Премии в публичном пространстве.

4.11. В ходе конкурсного отбора любой судья может исправить любую поставленную им оценку до сдачи своих судейских листов.

4.12. Для определения результата подсчитывается сумма всех оценок, выставленных всеми судьями с учетом разного веса разных критериев оценки (если система разного веса критериев используется).

4.13. При возникновении спорных случаев (пограничные баллы в категориях +/-1 балл, сильное расхождение вкусовых профилей у судей) на финальную оценку может повлиять Технический судья, принимая во внимание оценки дегустаторов на очной групповой оценке, а также путем проведения дополнительной дегустации образцов.

4.14. Технический судья участвует в дегустации, заполняет судейскую форму, при этом его баллы не идут в общий зачет.

4.15. При содержании в образце сторонних предметов, данный факт фиксируется Техническим судьей и может привести к дисквалификации участника.

5. ОЦЕНИВАНИЕ ОБРАЗЦОВ

5.1. Оценка образцов на обоих этапах дегустации проводится на основе критериев и разбалловок из судейских листов соответствующих категорий.

5.2. Финальная оценка формируется путем сложения всех баллов и вычитания баллов за дефекты. Итоговый балл участника формируется путем вычисления среднего арифметического баллов всех судей, за исключением самой верхней и самой нижней оценки.

5.3. Если несколько участников набирают одинаковое суммарное количество баллов на этапе заочной дегустации, то образцы ранжируются на основе оценки по критерию "Общий баланс". Если оценки по критерию "Общий баланс" у участников совпадают, участники ранжируются на основе оценки по критерию "Вкус". Далее приоритетность по оценкам соответствует следующему порядку:

- Текстура
- Разнообразие профиля
- Аромат
- Эстетичность
- Наличие дефектов (участник с меньшим числом дефектов получает преимущество)
- Послевкусие
- Темперирование.

Если оценки участников по всем критериям совпадают, то участникам присуждается общее место, например 9/10 место. Если оценки участников по всем критериям совпадают и их результаты попали в топ-8 результатов, образцы проходят на этап очной дегустации, даже если общее количество участников категории превышает 8.

5.4. Если несколько участников набирают одинаковое суммарное количество баллов на этапе очной дегустации, участники ранжируются на основе того же приоритета критериев, что и на этапе заочной дегустации. Если оценки участников по всем критериям совпадают, то в учет принимаются оценки Технического судьи.

5.5. Настоящим положением устанавливаются особые требования и процедуры оценки для категорий «Шоколадная паста» и «Десертная паста»:

5.5.1. **Общие положения**

Настоящий раздел устанавливает специальные требования и процедуры оценки, применяемые исключительно к категориям **«Шоколадная паста»** и **«Десертная паста»**. Данные правила являются дополнением к общим положениям регламента и в случае противоречия имеют приоритет для указанных категорий.

5.5.2. **Требования к заявке**

Участник, подающий продукт в категории «Шоколадная паста» или «Десертная паста», обязан предоставить четкие фотографии всех сторон потребительской упаковки (этикетки), которые позволяют однозначно идентифицировать полное наименование продукта, его состав и описание, размещенное производителем.

5.5.3. **Критерий соответствия заявленной идее и основания для дисквалификации**

Основным допуском продукта к финальной оценке является его соответствие вкусового профиля и ключевых характеристик той идее,

которую производитель транслирует потребителю через **маркетинговое название продукта и/или описание на этикетке**.
Продукт, который вводит потребителя в заблуждение относительно своего состава или вкуса через название или описание, считается дисквалифицированным. Данное правило действует даже в случае, если продукт набирает высокие баллы по дегустационным критериям.
Примером несоответствия является ситуация, когда производитель указывает в названии или описании пасты определённый ингредиент (например, «паста с фундуком»), но его вкус и/или содержание не являются доминирующими или узнаваемыми для членов судейской коллегии.

5.5.4. **Процедура выявления несоответствия и дисквалификации**
В случае возникновения у членов судейской коллегии сомнений в соответствии продукта его заявленной идее, инициируется обязательное общее обсуждение.
Для вынесения предварительного решения о дисквалификации необходимо, чтобы несогласие с соответствием заявленной идее подтвердили **не менее половины (50%)** членов судейской коллегии, участвующих в оценке данной категории.
По решению Технического Судьи или по запросу большинства членов судейской коллегии, данный продукт может быть продегустирован повторно после оценки нескольких других образцов для формирования более объективного впечатления.
Окончательное решение о дисквалификации принимается **Техническим Судьёй**. При этом Технический Судья обязан основываться исключительно на информации с официальной этикетки производителя, донеся до судейской коллегии ключевую идею продукта, используя только его название и точные формулировки из описания, без личных интерпретаций или изменений. Решение Технического Судьи является окончательным и обсуждению не подлежит.

6. СОБЛЮДЕНИЕ РЕГЛАМЕНТА И СПОРЫ

6.1. Настоящее Регламент обязательно для соблюдения всеми лицами, представляющими шоколад на конкурсный отбор, судьями и Организатором.

6.2. Нарушение лицом, представляющим шоколад на конкурсный отбор, любого пункта настоящего Регламента может привести к дисквалификации соответствующего продукта, за исключением случаев, когда таковое нарушение явилось следствием вынужденных обстоятельств.

6.3. Решение о дисквалификации принимается Организатором конкурсного отбора и должно быть доведено до лица, представляющего соответствующий продукт, письменно, как только появляется такая возможность.

6.4. Нарушения условий Регламента со стороны судей также рассматриваются Организатором. В случае серьёзного нарушения судья может быть отстранен от дальнейшей работы. Решение о дисквалификации судьи с описанием нарушения и аргументацией такого решения должно быть доведено до судьи, как только появляется такая возможность. В случае если судья дисквалифицируется в ходе соревнования,

решение о целесообразности использования уже выставленных таким судьей оценок принимается Организатором.

6.5. Любые иные решения в отношении организации конкурсного отбора, судейства и результатов конкурсного отбора также могут быть оспорены любым лицом. Оспаривающий решения может обратиться к Организатору конкурсного отбора только в письменном виде по почте info@coffeetea.ru не позднее, чем через 24 часа после ее возникновения. В заявлении должно быть указано: имя заявителя, его контактные данные, дата и время возникновения претензии, описание сути претензии, мнение/предложение заявителя по решению ситуации. Заявление должно быть рассмотрено в течение 7 рабочих дней и по нему должно быть вынесено решение Организатора, которое должно быть доведено до подателя заявления. Решение Организатора по любым спорным вопросам является окончательным и обжалованию не подлежит.

7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

7.1. Настоящий Регламент может быть изменен Организатором в любое время, однако такие изменения не могут вступить в силу ранее, чем по истечении 30 рабочих дней после их публикации на любом информационном ресурсе Организатора.

7.2. Лицо, представляющее победивший в конкурсном отборе продукт, имеет право использовать разработанный и предоставленный Организатором знак на соответствующем продукте. При этом размещение значка возможно только на том продукте компании, который победил в конкурсном отборе.

7.3. Организатор оставляет за собой право на контрольные закупки продуктов, победивших в конкурсном отборе в течение всего срока действия соответствующих знаков. Для сравнения продукта, купленного в ходе контрольной закупки с продуктом, победившим в конкурсе, Организатором формируется специальная профессиональная дегустационная комиссия (по возможности в составе судей соответствующего конкурсного отбора. В случае несоответствия, купленного в ходе контрольной закупки образца с образцом, присланным на конкурсный отбор, продукт может быть лишен соответствующего знака/звания.

7.4. Любые вопросы, неурегулированные в данном Регламенте, решаются Организатором.

Приложение №1

Категории шоколада, принимаемые на Национальную премию «Шоколад года»

I Bean-to-bar (бин-ту-бар) шоколад
Bean-to-bar - технология производства шоколада полного цикла с тщательным контролем качества и вкуса, начиная от выбора сырья (сырых какао-бобов), их переборки, сортировки, обжарки, дробления, сепарации, контроля вкуса и качества перетирания/дисперсности до готовой продукции в рамках одного производства.

Горький bean-to-bar шоколад. Single Origin
Состав:
- какао-бобы Fino de Aroma, в составе не менее 70% общего содержания какао-продуктов (какао-крупка/какао-масло), но не более 99%;
- очищенный тростниковый или рафинированный сахар содержанием не более 30%;

Допускается использование какао-масла из тех же какао-бобов;
Не допускается использование какао-бобов с дополнительными проработками кроме обжарки.

Горький bean-to-bar шоколад
Состав:
- какао-бобы Fino de Aroma, в составе не менее 70% общего содержания какао-продуктов (какао-крупка/какао-масло), но не более 99%;
- очищенный тростниковый или рафинированный сахар содержанием не более 30%;

Допускается использование какао-масла;
Не допускается использование какао-бобов с дополнительными проработками кроме обжарки.

Горький bean-to-bar шоколад с использованием альтернативных сахаров и сахарозаменителей
Состав:
- какао-бобы Fino de Aroma, в составе не менее 70% общего содержания какао-продуктов (какао-крупка/какао-масло), но не более 99%;
- тростниковый сахар, кокосовый сахар, сахар, имеющий в составе сахарозу, альтернативные сахара или любые сахарозаменители содержанием не более 30%;

Допускается использование какао-масло;
Не допускается использование какао-бобов с дополнительными проработками кроме обжарки.

Темный bean-to-bar шоколад
Состав:
- какао-бобы Fino de Aroma, в составе не менее 60% общего содержания какао-продуктов (какао-крупка/какао-масло), но не более 69%;
- очищенный тростниковый или рафинированный сахар;
- какао-масло (в составе не менее 60% общего содержания какао-продуктов (какао-крупка/какао-масло), но не более 69%);

не допускается использование какао-бобов с дополнительными проработками кроме обжарки.

Темный bean-to-bar шоколад с использованием альтернативных сахаров и сахарозаменителей

Состав:

- какао-бобы Fino de Aroma, в составе не менее 60% общего содержания какао-продуктов (какао-крупка/какао-масло), но не более 69%;
- тростниковый сахар, кокосовый сахар, сахар, имеющий в составе сахарозу альтернативные сахара или любые сахарозаменители;
- какао-масло (в составе не менее 60% общего содержания какао-продуктов (какао-крупка/какао-масло), но не более 69%;

Не допускается использование какао-бобов с дополнительными проработками кроме обжарки.

Молочный bean-to-bar шоколад

Состав:

- какао-бобы Fino de Aroma, в составе не менее 50% общего содержания какао-продуктов (какао-крупка/какао-масло);
- сухое молоко, допускается использование как сухого обезжиренного молока, так и сухого цельного;
- очищенный тростниковый или рафинированный сахар;
- какао-масло (в составе не менее 50% общего содержания какао-продуктов (какао-крупка/какао-масло);

Образец не должен содержать любые иные добавки;
Не допускается использование какао-бобов с дополнительными проработками кроме обжарки.

Молочный bean-to-bar шоколад с использованием альтернативных сахаров и сахарозаменителей

Состав:

- какао-бобы Fino de Aroma, в составе не менее 50% общего содержания какао-продуктов (какао-крупка/какао-масло);
- сухое молоко, допускается использование как сухого обезжиренного молока, так и сухого цельного;
- тростниковый сахар, кокосовый сахар, сахар, имеющий в составе сахарозу или любые сахарозаменители;
- какао-масло (в составе не менее 50% общего содержания какао-продуктов (какао-крупка/какао-масло);

Образец не должен содержать любые иные добавки.

Молочный bean-to-bar шоколад с использованием альтернативных/растительных молочных продуктов и сахаров/сахарозаменителей

Состав:

- какао-бобы Fino de Aroma: в образце должно содержаться не менее 40% и более какао-бобов ОТ общего содержания какао-продуктов (какао-крупка/какао-масло). Содержание какао-продуктов регулируется общим требованием к количеству жира и сухого какао в образце
- сухой остаток какао не менее 6%
- растительные компоненты, используемые для имитации вкуса молока и

сливок: растительные виды сухого молока, протеины, крупы, мука, жмых орехов и семечек, ореховые пасты, пищевая клетчатка и волокна;
- очищенный тростниковый, рафинированный сахар, кокосовый сахар/альтернативные сахара и любые сахарозаменители;
- ваниль или ванильный экстракт

Образец не должен содержать любые иные добавки

Содержание общего жира в продукте не менее 25% и более. Привкус мыла, горечь и прогорклость служат основанием для дисквалификации шоколада.

II Шоколад.

Изделия из тертого шоколада/обжаренных какао-бобов и какао крупки от стороннего производства. Требования максимально приближенные к ГОСТ Р 70337—2022

Горький/черный шоколад

Состав:
- какао-бобы/какао-крупка/какао тертое (допускается использование купажей), в составе не менее 70% общего содержания какао-продуктов (какао-крупка, какао-масло), но не более 99%. ГОСТ: Шоколад, содержащий 55 % и более общего сухого остатка какао, в том числе 33 % и более масла какао. Если указанное количество масла какао обеспечено за счет какао тертого, то горький (или черный) шоколад может быть произведен без дополнительного добавления масла какао**;**
- очищенный тростниковый, кокосовый, белый сахар, или сахар, имеющий в составе сахарозу;
- какао-масло;

В образце не допускается использование сахарозаменителей, подсластителей любых видов отличных от указанных выше.

Темный шоколад

Состав:
- какао-бобы/какао-крупка/какао тертое (допускается использование купажей), в составе от 60% до 69% общего сухого остатка какао-продуктов (какао-крупка, какао-масло)). ГОСТ: Шоколад, содержащий 40 % и более общего сухого остатка какао, в том числе 20 % и более масла какао. Если указанное количество масла какао обеспечено за счет какао тертого, то темный шоколад может быть произведен без дополнительного добавления масла какао;
- очищенный тростниковый, кокосовый, белый сахар, или сахар, имеющий в составе сахарозу;
- какао-масло (в составе от 60% до 69% общего сухого остатка какао-продуктов (какао-крупка, какао-масло));

В образце не допускается использование сахарозаменителей, подсластителей любых видов.

Молочный шоколад

Состав:
- какао-бобы/какао крупка/какао тертое, не менее 50% от общего количества какао-продуктов. ГОСТ: шоколад, содержащий 25 % и более общего сухого остатка какао, в том числе 2,5 % и более обезжиренного сухого остатка какао, 12 % и более сухого молочного остатка, в том числе 2,5 % и более молочного жира, при содержании общего жира 25 % и более;
- очищенный тростниковый, кокосовый, белый сахар, или сахар, имеющий в

составе сахарозу;
- какао-масло;
- сухое молоко и другие сухие продукты, производящиеся из молока (молочный жир, молочная сыворотка, сухие сливки);
- ваниль или ванильный экстракт

Образец не должен содержать любые иные добавки

Десертный шоколад

Состав:

- какао-масло в составе 20% и более. Десертный шоколад не должен содержать какао тертого или какао-порошка;
- сухое молоко и/или продукты переработки молока (сух. сыворотка, сух. сливки и др), допускается шоколад, в составе которого молочные продукты заменены альтернативными растительными компонентами, имитирующими молочный вкус, а также использование пищевых волокон и клетчатки;
- все виды сахаров и сахарозаменителей, а также замена на компоненты со сладким вкусом, замещающими вкус сахара (кероб, мескит);
- все виды тонкоизмельченных ароматических добавок в т. ч. меняющие цвет шоколада (сублиматы ягод и фруктов, чай, кофе и др) — в случае если эти добавки имеют степень измельчения не более 20 мкрн, являются однородной частью шоколадной массы и определяют вкусовой профиль и название шоколада.
- Не допускаются к категории образцы, содержащие яркие вкусовые ароматические добавки в виде специй/пряностей, за исключением соли и ванили. В случае добавления акцентных специй и добавок шоколад должен быть отнесен к категории «Шоколад с добавками».
- Не допускается к категории образцы, имеющие отдельные вкрапления ароматических добавок (в том числе ягод и специй) только на поверхности образца или отдельными частями.

Шоколад с добавками

Шоколад молочный/темный/горький/десертный (произведенный как из собственного сырья, так и из какао тертого, обжаренных какао-бобов/какао-крупки от внешнего производства) с добавлениями, определяющими вкус шоколада для потребителя.

Состав:

- какао-бобы/какао крупка/какао тертое (не используется в случае белого шоколада);
- очищенный тростниковый, рафинированный сахар, кокосовый сахар/альтернативные сахара и любые сахарозаменители;
- какао-масло;
- сухое молоко цельное/обезжиренное/растительное, растительные компоненты, имитирующие сливочный вкус;
- добавки – орехи/семена, какао-крупка, сублимированные ягоды/фрукты/овощи, пряности и другие натуральные ингредиенты;
- вкусоароматические добавки в виде специй, ароматической соли, чая, перца и других пряных компонентов в случае, если эти компоненты меняют вкус образца и определяют его вкусовой профиль
- компоненты (пищевые ингредиенты) и начинки могут находиться как внутри шоколада, так и на поверхности в качестве декорирования, но при этом

общий вкус образца должен соответствовать названию и описанию продукта для потребителя.

К оценке принимаются образцы шоколада, в которых добавки и/или посыпки однородно распределены по всей массе шоколада. Таким образом, в каждом кусочке, выбранном для дегустации (2х2 см) пропорции добавок должны быть равными.

Не допускаются образцы с крупными включениями – цельные орехи, цельные ягоды, крупные кусочки сублиматов и прочее. Величина добавленных частей в любом случае не должна превышать 3 мм в любом измерении.

Финальный вкус образца должен соответствовать заявленному названию. Добавленные компоненты должны вносить яркую вкусовую ноту в общий профиль образца.

Использование альтернативных жидких подсластителей не должно приводить к изменению внешнего вида и текстуры шоколада, не допускается расслоение массы и отслоение жира.

III
Альтернативный шоколад
Состав:

- какао-бобы/какао крупка/какао тертое, в образце должно содержаться не менее 30% и более какао-бобов ОТ общего содержания какао-продуктов (какао-крупка/какао-масло). Содержание какао-продуктов регулируется общим требованием к количеству жира и сухого какао в образце;
- любые виды сахаров и сахарозаменителей, не содержащих в основе сахарозы таких как: эритрит, мальтит, сорбит, изомальт (и другие виды спиртов-полиолов), аллюлоза, натуральные добавки сладких пудр типа финиковой пудры или пудры банана (и другие виды растительных пудр, а также кероб и мескит), декстроза, сироп топинамбура и другие виды растительных сиропов
- сухое молоко и другие сухие продукты, производящиеся из молока (молочный жир, молочная сыворотка, сухие сливки);
- в качестве альтернативы молочной составляющей могут быть использованы растительные компоненты, используемые для имитации вкуса молока и сливок: растительные виды сухого молока, протеины, крупы, мука, жмых орехов и семечек, ореховые пасты, пищевая клетчатка и волокна;
- ваниль или ванильный экстракт;

Образец не должен содержать любые иные добавки, меняющие вкус и профиль шоколада.

IV Пасты
Паста, в составе которой имеются какао-продукты, в том числе какао-масло.

Шоколадная паста
Кондитерское изделие, обладающее пластичной мажущейся консистенцией, изготовленное из какао-продуктов и орехов/семечек с добавлением или без добавления

сахара, с добавлением или без добавления ароматических добавок (специй). Допускается использование белого сахара, тростникового сахара и всех его разновидностей, кокосового сахара, спиртов-полиолов, аллюлозы и интенсивных сахарозаменителей. Минимальная доля обезжиренного сухого остатка какао — не менее 10%. Допускается добавление лецитина, а также использование растительных масел не более 5 %.

Десертная паста
Кондитерское изделие, обладающее пластичной мажущейся консистенцией, изготовленное из какао-продуктов, пищевой масложировой продукции с добавлением или без добавления молочной продукции, с добавлением или без добавления сахара и сахарозаменителей, и (или) орехов, и (или) других пищевых ингредиентов. Минимальная доля обезжиренного сухого остатка какао — не менее 5%. Допускается добавление лецитина, а также использование растительных масел не более 5 %.