

ПОЛОЖЕНИЕ

**о проведении конкурсного отбора на
Национальную премию
«Шоколад года»**

10/01/2024

Проект «Международного Дома Чая»

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Национальная премия «Шоколад года», далее Премия, учреждена выставкой Coffee Tea Cacao Russian Expo 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.

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

3. Шоколад представляется на конкурс лицами (юридическими/физическими), имеющими надлежащим образом оформленные права на представляемый продукт. При этом одно лицо может заявить не более 3-х продуктов в каждой из категорий.

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 ЗОЛОТО;
- шоколаду, набравшему по сумме баллов второе место, присваивается знак отличия СЕРЕБРО;
- шоколаду, набравшему по сумме баллов третье место, присваивается знак отличия БРОНЗА.

5. Координация конкурсного отбора осуществляется Конкурсной комиссией (далее Организатор), создаваемой выставкой Coffee Tea Cacao Russian Expo.

6. Участие в конкурсном отборе платное, стоимость составляет 3000 руб. за участие с одним образцом продукта, участник также самостоятельно оплачивает расходы на доставку Организатору шоколада, представляемого на конкурс.

II. УЧАСТИЕ В КОНКУРСНОМ ОТБОРЕ

1. К участию в конкурсе допускаются российские производители шоколада.
2. Конкурсный отбор проходит по 2 блокам: bean-to-bar (бин-ту-бар) шоколад и

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 перетиравания/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

3. Категории участия – см Приложение №2.

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

5. Общее количество участников, допущенных к конкурсному отбору по каждой категории, должно быть не менее 3 (трех).

6. От одного участника может быть подано до 3 (трех) образцов в каждой категории.

7. Организатор конкурсного отбора и иные уполномоченные им лица имеют право использовать имеющиеся 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.

8. 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.

9. Список участников не анонсируется в открытом доступе.

III. ЭТАПЫ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСНОГО ОТБОРА

Конкурсный отбор состоит из четырех этапов.

1 этап: подача заявки и оплата участия (9 октября 2023 – 15 января 2024 года).

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 заявки и проверки участника на соответствие категории участнику будет направлена ссылка, по которой производится оплата участия. Оплата возможна как от юридического, так и от физического лица. В случае если количество заявок от производителей по какой-либо категории будет менее трех, 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.

2 этап: отправка образцов участниками (16 января — 5 февраля 2024 года).

На втором этапе Организатору присылаются оригиналы участвующих в конкурсном отборе продуктов весом 400 г каждый образец (пример: упаковка 50 г - предоставляется 8 плиток; упаковка 100 г - предоставляется 4 плитки). Желательный вес единицы для дегустации – 5 гр, каждый индивидуально упакованный. При этом 200 г используются для оценки шоколада судьями, оставшиеся 200 г используются для дегустации посетителями в рамках выставки Coffee Tea Cacao Russian Expo, результаты которой не учитываются в общем конкурсном зачете. Упаковки с продуктом должны быть получены Организатором в срок до 5 февраля (18:00 по МСК) 2024 года по адресу: 123060, Москва, улица Берзарина, дом 36, строение 2, офис 415. Присланный шоколад не должен иметь на продукте логотипа, должен быть произведен без использования узнаваемой формы, типичной для данного бренда.

3 этап: заочная предварительная оценка образцов, заранее высланных судьям, приводящаяся в режиме онлайн (результаты высылаются судьями до 29 февраля). 8 образцов, набравших наибольшее количество баллов на заочной дегустации, проходят на очную дегустацию. На данном этапе используется судейский лист «оценочная форма судьи».

4 этап: очная групповая оценка (11-12 марта 2024 года).

На очной дегустации судьи оценивают топ-8 образцов, отобранных на 3 этапе, в каждой категории методом слепой дегустации. На данном этапе используется судейский лист «оценочная форма судьи». Если в категории будет представлено менее 8 образцов, все образцы проходят на данный этап.

Объявление победителей проводится заранее на официальных ресурсах Премии и выставки 18 марта. Награждение победителей состоится 17 апреля 2024 года в рамках выставки Coffee Tea Cacao Russian Expo.

IV. СУДЕЙСТВО

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).
2. Количественный и персональный состав судейской коллегии конкурсного отбора определяется Организатором. При этом в состав судейской коллегии могут входить не менее 3-х человек.
3. За организацию судейства и подведение итогов конкурса, а также за методическое сопровождение работы судейской коллегии отвечает Главный судья конкурсного отбора, назначаемый Организатором из числа членов судейской коллегии.
4. Список судей анонсируется на ресурсах Организатора конкурса заблаговременно.
5. Судьи обязаны осуществлять оценку беспристрастно, внося все соответствующие оценки и пометки/комментарии в судейские листы.
6. К судейству не допускаются лица, аффилированные с лицами, представляющими продукт на конкурс.
7. Судьи не вправе комментировать оценки, данные в ходе конкурсного отбора, а также давать негативные оценки участникам Премии в публичном пространстве. С этой целью судьи подписывают соглашение о неразглашении информации.
8. В ходе конкурсного отбора любой судья может исправить любую поставленную им оценку до сдачи своих судейских листов Главному судье.
9. Для определения результата подсчитывается сумма всех оценок, выставленных всеми судьями с учетом разного веса разных критериев оценки (если система разного веса критериев используется).
10. При возникновении спорных случаев (пограничные баллы в категориях +/-1 балл, сильное расхождение вкусовых профилей у судей) на финальную оценку может повлиять главный судья, принимая во внимание оценки дегустаторов на 3 этапе, а также путем проведения дополнительной дегустации образцов.
11. Главный судья участвует в дегустации, заполняет судейскую форму, при этом его баллы не идут в общий зачет. По завершении конкурса главный судья на базе всех судейских листов заполняет форму обратной связи по каждому

участвовавшему образцу. Данная форма направляется по почте каждому участнику премии.

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

V. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1. Внешний вид и цвет шоколада
2. Темперирование/щелчок при надломе
3. Аромат
4. Текстура
5. Вкусовые ноты (кислинка, горечь, сладость, умами)
6. Послевкусие
7. Баланс вкуса
8. Дефекты вкуса
9. Соответствие шоколаду сроку годности

VI. СОБЛЮДЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ И СПОРЫ

1. Настоящее Положение обязательно для соблюдения всеми лицами, представляющими шоколад на конкурсный отбор, судьями, дегустаторами а также его Организатором.

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

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

4. Нарушения Положения со стороны судей также рассматриваются Организатором. В случае серьезного 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.

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 chocolateaward@coffeeteacacaoexpo.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.

VII. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящее Положение может быть изменено 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.

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

3. Организатор оставляет за собой право на контрольные закупки продуктов, победивших в конкурсном отборе в течение всего срока действия соответствующих знаков (Золото, Серебро, Бронза). 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.

4. Любые вопросы, неурегулированные в данном Положении, решаются Организатором.

ОЦЕНОЧНАЯ ФОРМА СУДЬИ

- Внешний вид (без оценки на определенный балл):
 - Блеск – есть или нет
 - Описание цвета шоколада (темный, молочный, кофейный, фиолетовый);
- Темперирование/щелчок при надломе – «да» или «нет» (без оценки на определенный балл);
- Соответствие шоколада сроку годности – «да» или «нет» (без оценки на определенный балл);
- Аромат: каждый критерий оценивается от одного до десяти баллов, где «один» - самая низкая оценка, «десять» – самая высокая
 - Приятный/неприятный
 - Сильный/несильныйОбщая оценка за 2 критерия по данному блоку делится пополам;
- Текстура: каждый критерий оценивается от одного до десяти баллов, где «один» - самая низкая оценка, десять – самая высокая
 - Помол - нежный/грубый
 - Время роспуска - медленное/быстроеОбщая оценка за 2 критерия по данному блоку делится пополам;
- Вкус (каждый критерий оценивается от 1 до 10 баллов):
 - Кислый
 - Горький
 - Сладкий
 - УмамиБаллы складываются.
- Дескрипторы: за каждый дескриптор (согласно заданному колесу вкуса) шоколаду выставляется 1 балл, сумма баллов умножаются на два;
- Послевкусие: критерий оценивается от +5 до +5 баллов, где «-5» - самая низкая оценка, «+5» – самая высокая.
- Баланс вкуса: критерий оценивается от одного до десяти баллов, где «один» - самая низкая оценка, «десять» – самая высокая). Баллы умножаются на два.
- Дефект вкуса: за каждый дефект вычитается один балл. Сумма баллов умножается на два.

Финальная оценка формируется путем сложения всех баллов и вычитания баллов за дефекты. Итоговый балл участника формируется путем вычисления среднего арифметического баллов всех судей. Если в дегустации участвуют более 10 судей, то отбрасывается самый высокий и самый низкий балл.

Если 2 участника набирают одинаковое суммарное количество баллов, то запускается повторная дегустация этих образцов.

Категории шоколада, принимаемые на Национальную премию «Шоколад года»

1. 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.

1.1 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.

1.2 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.

1.3 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%;
- кокосовый сахар, альтернативные сахара или любые сахарозаменители содержанием не более 30%;
- допускается использование какао-масло;
- не допускается использование какао-бобов с дополнительными проработками кроме обжарки.

1.4 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.

1.5 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%;
- кокосовый сахар/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.

1.6 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.

1.7 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;

- кокосовый сахар/альтернативные сахара 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.

1.8 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.

2 Шоколад.

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

2.1 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;
- сахар очищенный тростниковый, белый;
- какао-масло;

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

2.2 Горький/черный шоколад с использованием альтернативных сахаров и сахарозаменителей

Состав:

- какао-бобы/какао-крупка/какао тертое (допускается использование купажей), в составе не менее 70% общего сухого остатка 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;
- кокосовый сахар/альтернативные сахара или любые сахарозаменители;
- какао-масло.

2.3 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;
- сахар очищенный тростниковый, белый;
- 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.

2.4 Темный шоколад с использованием альтернативных сахаров и сахарозаменителей

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;
- кокосовый сахар/альтернативные сахара или любые сахарозаменители;

- какао-масло (в составе от 60% до 69% общего сухого остатка какао-продуктов (какао-крупка, какао-масло)).

2.5 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;
- сахар очищенный тростниковый, белый;
- 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

2.6 Молочный шоколад с использованием альтернативных сахаров и сахарозаменителей

Состав:

- какао-бобы/какао крупка/какао тертое, в составе не менее 50% 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;
- кокосовый сахар/альтернативные сахара или любые сахарозаменители;
- какао-масло;
- сухое молоко и другие сухие продукты, производящиеся из молока (молочный жир, молочная сыворотка, сухие сливки);
- образец не должен содержать любые иные добавки.

2.7 Молочный шоколад с использованием с использованием альтернативных/растительных молочных продуктов и сахаров/сахарозаменителей

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;
- очищенный тростниковый, рафинированный сахар, кокосовый

сахар/альтернативные сахара и любые сахарозаменители;

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

2.8 Белый шоколад

Состав:

- какао-масло в составе 20% и более. ГОСТ: Шоколад, содержащий 20 % и более масла какао и 14 % и более сухого молочного остатка, в том числе 2,5 % и более молочного жира. Белый шоколад не должен содержать какао тертого или какао-порошка;
- сухое молоко и/или продукты переработки молока не менее 14% (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);
- возможны тонкоизмельченные ароматические добавки в т. ч. меняющие цвет шоколада (сублиматы ягод и фруктов, чай, кофе и др). Дисперсность любых добавочных компонентов не должна превышать 30 микрон.

2.9 Шоколад с добавлениями

Шоколад молочный/темный/горький/белый (произведенный как из собственного сырья так и из какао-тертое или обжаренных какао-бобов/какао-крупки от внешнего производства) с добавлениями.

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;

- компоненты (пищевые ингредиенты) и начинки могут находиться как внутри шоколада, так и на поверхности в качестве декорирования.
- 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 (2x2 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.