



РЕГЛАМЕНТ

**проведения конкурсного отбора
на Национальную премию
«Шоколад года»**

**24 октября 2024
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	7
6. СОБЛЮДЕНИЕ РЕГЛАМЕНТА И СПОРЫ	7
7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	8
Приложение №1	9
Приложение #2.....	14

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. 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.

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 Coffee Tea Cacao Russian Expo.

1.6. Участие в конкурсном отборе платное, стоимость составляет 3500 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 3 блокам: bean-to-bar (бин-ту-бар) шоколад, 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. Категории участия – см Приложение №1.

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

2.4. 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.

2.5. 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.

2.6. В случае отказа от участия по инициативе участника конкурсного отбора деньги за участие возвращаются в полном объеме за вычетом комиссии за эквайринг до 24 января 2025 года. В случае отказа от участия по инициативе участника после 24 января деньги не возвращаются.

2.7. 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.

2.8. 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.

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

3. ЭТАПЫ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСНОГО ОТБОРА

25 октября 2024 – 24 января 2025 года - подача заявки и оплата

На первом этапе Организатору через онлайн-форму направляются заявки с информацией о выдвигаемых на участие в конкурсном отборе продуктах с указанием лица, имеющего право на представление данного продукта. После получения заявки и проверки участника на соответствие категории участнику будет направлена ссылка или реквизиты, по которым производится оплата участия. Оплата возможна как от юридического, так и от физического лица.

В случае если количество заявок и участников не соответствует условиям пункта 2.4 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.

27 января — 14 февраля 2025 года - отправка образцов участниками

На втором этапе Организатору присылаются оригиналы участвующих в конкурсном отборе продуктов.

Для образцов из блоков Bean-to-bar Шоколад и Классический 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. Форма и упаковка шоколада

не должны носить брендинг, название образца и другие характеристики, позволяющие определить производителя образца по внешнему признаку. Допускается отправка шоколада в форме маленьких плиток, «капель», порубленный вручную и так далее. 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 Coffee Tea Cacao Russian Expo

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. Ограничений по объему или материалу емкостей нет.

Оставшиеся 200 г используются для дегустации посетителями в рамках выставки Coffee Tea Cacao Russian Expo. 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 14 февраля (18:00 по МСК) 2024 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.

10 марта – 18 марта 2025 года - заочная предварительная оценка

Судьи проводят заочную дегустацию в заочном режиме и оценивают образцы на основе Судейских листов (Приложение №2).

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.

24 марта - 25 марта 2025 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 (Приложение №2).

4 апреля – 5 мая 2025 года – подведение итогов

Объявление победителей проводится заранее на официальных ресурсах Премии и выставки 4 апреля. Награждение победителей состоится 17 апреля 2025 года в рамках выставки Coffee Tea Cacao Russian Expo.

Обратная связь направляется участникам конкурса до 5 мая.

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.

4.6. В обязанности судей вкуса входят:

- Участие в калибровке.
- Дегустация образцов
- Составление обратной связи для участников.

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 3 этапе, 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 (Приложение №2)

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.

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.

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 такое 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 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.

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.

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%;
- 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.

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%;
- 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.

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;
- 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.

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

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

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.

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.

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)).

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

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.

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.

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.

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.

III Пасты

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

Паста из какао-продуктов

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

Допускается добавление вкусовых добавок, за исключением орехов.

Паста из орехов и какао-продуктов.

Паста, в составе которой имеются какао-продукты, в том числе какао-масло, и орехи. Допускается добавление вкусовых добавок.

НАЦИОНАЛЬНАЯ ПРЕМИЯ "ШОКОЛАД ГОДА"
КАТЕГОРИЯ BEAN-TO-BAR МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД

Соответствие категории КО
+50 баллов

ФИО судьи _____

Код образца _____

<p>Эстетичность К1 Нет (0) <input type="checkbox"/> Да (+1) <input type="checkbox"/></p> <p>Аромат общий балл K2xK3x0,5 Характер аромата K2 Неприятный <input type="checkbox"/> Приятный <input type="checkbox"/> 0 1 2 3 4 5</p> <p>Сила аромата K3 Слабый <input type="checkbox"/> Сильный <input type="checkbox"/> 0 1 2 3 4 5</p> <p>Дескрипторы аромата:</p>	<p>Вкус общий балл K7+K8+K9+K10+K11+K12+K13 Сладость K7 Неприятная <input type="checkbox"/> Приятная <input type="checkbox"/> -5 -4 -3 -2 -1 0 1 2 3 4 5</p> <p>Умами K8 Неприятный <input type="checkbox"/> Приятный <input type="checkbox"/> -5 -4 -3 -2 -1 0 1 2 3 4 5</p> <p>Кислотность K9 Неприятная <input type="checkbox"/> Приятная <input type="checkbox"/> -5 -4 -3 -2 -1 0 1 2 3 4 5</p> <p>Горечь K10 Неприятная <input type="checkbox"/> Приятная <input type="checkbox"/> -5 -4 -3 -2 -1 0 1 2 3 4 5</p>	<p>Разнообразие вкусового профиля K14 K14x2 <input type="checkbox"/> Простой вкус <input type="checkbox"/> Богатый вкус <input type="checkbox"/> 0 1 2 3 4 5</p> <p>Дескрипторы вкуса:</p> <p>Наличие дефектов шоколада K15 K15x(-2) <input type="checkbox"/> Нет дефектов <input type="checkbox"/> Критичные дефекты <input type="checkbox"/> 0 1 2 3 4 5</p> <p>Дефекты шоколада:</p>	<p>Добавки Соответствие заявленному вкусу K16 K16x2 <input type="checkbox"/> Полное несоответствие <input type="checkbox"/> Полное соответствие <input type="checkbox"/> 0 1 2 3 4 5</p> <p>Оригинальность Нет <input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/></p> <p>Наличие дефектов добавок K17 K17x(-1) <input type="checkbox"/> Нет дефектов <input type="checkbox"/> Критичные дефекты <input type="checkbox"/> 0 1 2 3 4 5</p> <p>Дефекты добавок:</p>
<p>Темперирование / Щелчок при надломе K4 Нет (0) <input type="checkbox"/> Да (+1) <input type="checkbox"/></p> <p>Текстура общий балл K5+K6x0,25 Помол K5 Грубый <input type="checkbox"/> Шелковый <input type="checkbox"/> 0 1 2 3 4 5</p> <p>Время роспуска K6 Быстрое <input type="checkbox"/> Медленное <input type="checkbox"/> 0 1 2 3 4 5</p> <p>Описание текстур:</p>	<p>Общий баланс K18 K18x2 <input type="checkbox"/> 0 1 2 3 4 5</p> <p>Послевкусие общий балл K19+K20x0,5 Характер послевкусия K19 Неприятное <input type="checkbox"/> Приятное <input type="checkbox"/> 0 1 2 3 4 5</p> <p>Время послевкусия K20 Короткое <input type="checkbox"/> Долгое <input type="checkbox"/> 0 1 2 3 4 5</p>	<p>Дополнительные комментарии</p> <p>Итоговый балл от 0 до 143,25 баллов <input type="checkbox"/></p>	

НАЦИОНАЛЬНАЯ ПРЕМИЯ "ШОКОЛАД ГОДА"

КАТЕГОРИЯ МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД

Соответствие категории КО
+50 баллов

ФИО судьи _____

Код образца _____

Эстетичность К1

Нет (0) Да (+1)

Аромат общий балл

К2xK3x0,5

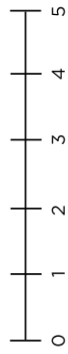
Характер аромата К2

Неприятный Приятный



Сила аромата К3

Слабый Сильный



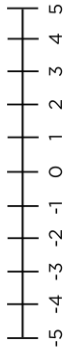
Дескрипторы аромата:

Вкус общий балл

К6+K7+K8+K9+K10+K11+K12

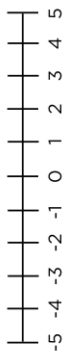
Сладость К6

Неприятная Приятная



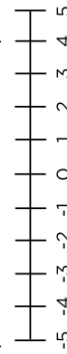
Умами К7

Неприятный Приятный



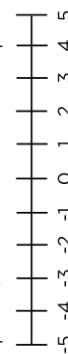
Кислотность К8

Неприятная Приятная



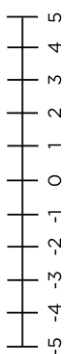
Горечь К9

Неприятная Приятная



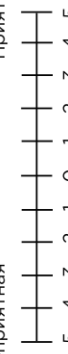
Соленость К10

Неприятная Приятная



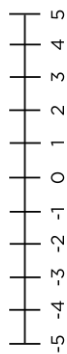
Жирность К11

Неприятная Приятная



Крахмалистость К12

Неприятная Приятная



Разнообразие вкусового профиля К13

К13x2

Простой вкус Богатый вкус



Дескрипторы вкуса:

Добавки

Соответствие заявленному вкусу К15

Полное несоответствие Полное соответствие

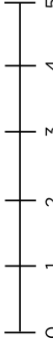


Оригинальность

Нет Да

Наличие дефектов добавок К16

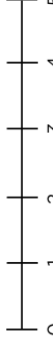
Нет дефектов Критичные дефекты



Дефекты добавок:

Наличие дефектов шоколада К14

К14x(-2) Критичные дефекты



Дефекты шоколада:

Темперирование / Щелчок при надломе К4

Нет (0) Да (+1)

Текстура К5

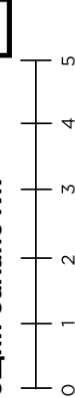
К5x0,5

Неприятная Приятная



Описание текстур:

Общий баланс К17



Послевкусие общий балл

К18*K19x0,5

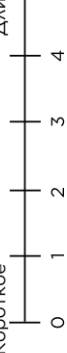
Характер послевкусия К18

Неприятное Приятное



Время послевкусия К19

Короткое Длинное



Дополнительные комментарии

Итоговый балл

от 0 до 139,5 баллов

НАЦИОНАЛЬНАЯ ПРЕМИЯ «ШОКОЛАД ГОДА»
КАТЕГОРИЯ БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

Соответствие категории КО
+35 баллов

ФИО судьи _____

Код образца _____

Эстетичность К1

Нет (0)

Да (+1)

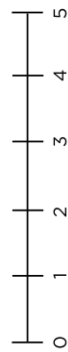
Аромат общий балл

К2xК3x0,5

Характер аромата К2

Неприятный

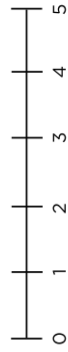
Приятный



Сила аромата К3

Слабый

Сильный



Дескрипторы аромата:

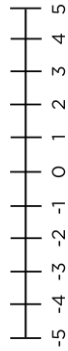
Вкус общий балл

К6+К7+К8+К9

Сладость К6

Неприятная

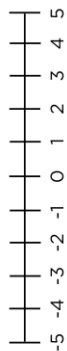
Приятная



Умами К7

Неприятный

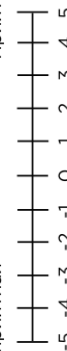
Приятный



Жирность К8

Неприятная

Приятная



Крахмалистость К9

Неприятная

Приятная

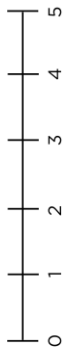


Разнообразие вкусового профиля К10

К10x2

Простой вкус

Богатый вкус



Дескрипторы вкуса:

Добавки

Соответствие заявленному вкусу К12

Полное несоответствие

Полное соответствие



Оригинальность

Нет

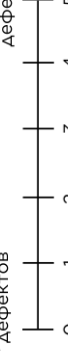
Да

Наличие дефектов шоколада К11

К11x(-2)

Нет дефектов

Критичные дефекты



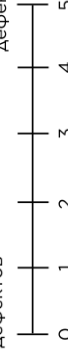
Дефекты шоколада:

Наличие дефектов добавок К13

К13x(-1)

Нет дефектов

Критичные дефекты



Дефекты добавок:

Темперирование / Щелчок при надломе К4

Нет (0)

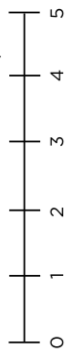
Да (+1)

Текстура К5

К5x0,5

Неприятная

Приятная



Описание текстур:

Общий баланс К14

К14x2

0 1 2 3 4 5

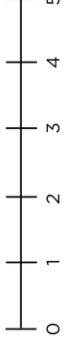
Послекусие общий балл

К15*K16x0,5

Характер послекусия К15

Неприятное

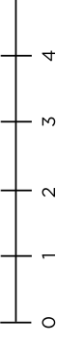
Приятное



Время послекусия К16

Короткое

Длинное



Дополнительные комментарии

Итоговый балл
от 0 до 109,5 баллов

НАЦИОНАЛЬНАЯ ПРЕМИЯ "ШОКОЛАД ГОДА"
КАТЕГОРИЯ АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ ШОКОЛАД

Соответствие категории КО
+50 баллов

ФИО судьи _____

Код образца _____

Эстетичность К1
Нет (0) Да (+1)

Аромат общий балл
K2xK3x0,5

Характер аромата K2
Неприятный | | | | | Приятный

Сила аромата K3
Слабый | | | | | Сильный

Дескрипторы аромата:

Вкус общий балл
K6+K7+K8+K9+K10+K11+K12

Сладость K6
Неприятная | | | | | Приятная

Умами K7
Неприятный | | | | | Приятный

Кислотность K8
Неприятная | | | | | Приятная

Горечь K9
Неприятная | | | | | Приятная

Разнообразие вкусового профиля K13
K13x2

Простой вкус | | | | | Богатый вкус
Дескрипторы вкуса:

Наличие дефектов шоколада K14
K14x(-2)

Нет дефектов | | | | | Критичные дефекты

Добавки

Соответствие заявленному вкусу K15
Полное несоответствие | | | | | Полное соответствие

Оригинальность
Нет Да

Наличие дефектов добавок K16
K16x(-1)

Нет дефектов | | | | | Критичные дефекты

Темперирование / Щелчок при надломе K4
Нет (0) Да (+1)

Текстура K5
K5x0,5
Неприятная | | | | | Приятная

Описание текстур:

Общий баланс K17
K17x2
0 | | | | | 5

Послевкусие общий балл
K18*K19x0,5

Характер послевкусия K18
Неприятное | | | | | Приятное

Время послевкусия K19
Короткое | | | | | Должное

Дополнительные комментарии

Итоговый балл
от 0 до 139,5 баллов

НАЦИОНАЛЬНАЯ ПРЕМИЯ "ШОКОЛАД ГОДА"
 КАТЕГОРИЯ BEAN-TO-BAR ГОРЬКИЙ И ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД (SINGLE ORIGIN)

Соответствие категории КО
 +30 баллов

ФИО судьи _____ Код образца _____

<p>Эстетичность К1 <input type="checkbox"/></p> <p>Нет (0) <input type="checkbox"/> Да (+1) <input type="checkbox"/></p> <hr/> <p>Аромат общий балл <input type="checkbox"/> К2хК3х0,5</p> <p>Характер аромата К2 <input type="checkbox"/></p> <p>Неприятный <input type="checkbox"/> Приятный</p> <p>0 1 2 3 4 5</p> <p>Сила аромата К3 <input type="checkbox"/></p> <p>Слабый <input type="checkbox"/> Сильный</p> <p>0 1 2 3 4 5</p> <p>Дескрипторы аромата:</p>	<p>Текстура общий балл <input type="checkbox"/> К5*К6х0,25</p> <p>Помол К5 <input type="checkbox"/></p> <p>Грубый <input type="checkbox"/> Шелковый</p> <p>0 1 2 3 4 5</p> <p>Время роспуска К6 <input type="checkbox"/></p> <p>Быстрое <input type="checkbox"/> Медленное</p> <p>0 1 2 3 4 5</p> <p>Описание текстур:</p>	<p>Разнообразие вкуса <input type="checkbox"/> К11х2</p> <p>Простой вкус <input type="checkbox"/> Богатый вкус</p> <p>0 1 2 3 4 5</p> <p>Дескрипторы вкуса:</p>	<p>Общий баланс К13 <input type="checkbox"/> К13х2</p> <p>0 1 2 3 4 5</p> <p>Послевкусие общий балл <input type="checkbox"/> К14*К15х0,5</p> <p>Характер послевкусия К14 <input type="checkbox"/></p> <p>Неприятное <input type="checkbox"/> Приятное</p> <p>0 1 2 3 4 5</p> <p>Время послевкусия К15 <input type="checkbox"/></p> <p>Короткое <input type="checkbox"/> Длинное</p> <p>0 1 2 3 4 5</p>
<p>Вкус общий балл <input type="checkbox"/> К7+К8+К9+К10</p> <p>Сладость К7 <input type="checkbox"/></p> <p>Неприятная <input type="checkbox"/> Приятная</p> <p>-5 -4 -3 -2 -1 0 1 2 3 4 5</p> <p>Умами К8 <input type="checkbox"/></p> <p>Неприятный <input type="checkbox"/> Приятный</p> <p>-5 -4 -3 -2 -1 0 1 2 3 4 5</p> <p>Кислотность К9 <input type="checkbox"/></p> <p>Неприятная <input type="checkbox"/> Приятная</p> <p>-5 -4 -3 -2 -1 0 1 2 3 4 5</p> <p>Горечь К10 <input type="checkbox"/></p> <p>Неприятная <input type="checkbox"/> Приятная</p> <p>-5 -4 -3 -2 -1 0 1 2 3 4 5</p>	<p>Наличие дефектов шоколада К12 <input type="checkbox"/> К12х(-2)</p> <p>Нет дефектов <input type="checkbox"/> Критичные дефекты</p> <p>0 1 2 3 4 5</p> <p>Дефекты шоколада:</p>	<p>Наличие дефектов шоколада К12 <input type="checkbox"/> К12х(-2)</p> <p>Нет дефектов <input type="checkbox"/> Критичные дефекты</p> <p>0 1 2 3 4 5</p> <p>Дефекты шоколада:</p>	<p>Дополнительные комментарии</p>
<p>Темперирование / Щелчок при надрезе К4 <input type="checkbox"/></p> <p>Нет (0) <input type="checkbox"/> Да (+1) <input type="checkbox"/></p>			<p>Итоговый балл <input type="checkbox"/> от 0 до 103,25 баллов</p>

НАЦИОНАЛЬНАЯ ПРЕМИЯ "ШОКОЛАД ГОДА"
КАТЕГОРИЯ ГОРЬКИЙ И ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД

Соответствие категории КО
+30 баллов

ФИО судьи

Код образца

<p>Эстетичность K1 <input type="checkbox"/></p> <p>Нет (0) <input type="checkbox"/> Да (+1) <input type="checkbox"/></p> <p>Аромат общий балл <input type="checkbox"/> K2xK3x0,5</p> <p>Характер аромата K2 Неприятный <input type="checkbox"/> Приятный <input type="checkbox"/></p> <p>0 1 2 3 4 5</p> <p>Сила аромата K3 <input type="checkbox"/> Слабый <input type="checkbox"/> Сильный <input type="checkbox"/></p> <p>0 1 2 3 4 5</p> <p>Дескрипторы аромата:</p>	<p>Вкус общий балл <input type="checkbox"/> K6+K7+K8+K9</p> <p>Сладость K6 <input type="checkbox"/> Неприятная <input type="checkbox"/> Приятная <input type="checkbox"/></p> <p>-5 -4 -3 -2 -1 0 1 2 3 4 5</p> <p>Умами K7 <input type="checkbox"/> Неприятный <input type="checkbox"/> Приятный <input type="checkbox"/></p> <p>-5 -4 -3 -2 -1 0 1 2 3 4 5</p> <p>Кислотность K8 <input type="checkbox"/> Неприятная <input type="checkbox"/> Приятная <input type="checkbox"/></p> <p>-5 -4 -3 -2 -1 0 1 2 3 4 5</p> <p>Горечь K9 <input type="checkbox"/> Неприятная <input type="checkbox"/> Приятная <input type="checkbox"/></p> <p>-5 -4 -3 -2 -1 0 1 2 3 4 5</p> <p>Разнообразие вкусового профиля K10 <input type="checkbox"/> K10x2</p> <p>Простой вкус <input type="checkbox"/> Богатый вкус <input type="checkbox"/></p> <p>0 1 2 3 4 5</p> <p>Дескрипторы вкуса:</p>	<p>Наличие дефектов шоколада K11 <input type="checkbox"/> K11x(-2)</p> <p>Нет дефектов <input type="checkbox"/> Критичные дефекты <input type="checkbox"/></p> <p>0 1 2 3 4 5</p> <p>Дефекты шоколада:</p>	<p>Общий баланс K12 <input type="checkbox"/> K12x2</p> <p>0 1 2 3 4 5</p> <p>Послевкусие общий балл <input type="checkbox"/> K13*K14x0,5</p> <p>Характер послевкусия K13 Неприятное <input type="checkbox"/> Приятное <input type="checkbox"/></p> <p>0 1 2 3 4 5</p> <p>Время послевкусия K14 <input type="checkbox"/> Короткое <input type="checkbox"/> Длинное <input type="checkbox"/></p> <p>0 1 2 3 4 5</p>
<p>Дополнительные комментарии</p>			
<p>Итоговый балл от 0 до 99,5 баллов</p>			

НАЦИОНАЛЬНАЯ ПРЕМИЯ «ШОКОЛАД ГОДА»
КАТЕГОРИЯ ПАСТА С КАКАО-ПРОДУКТАМИ

Соответствие категории КО
+15 баллов

ФИО судьи _____

Код образца _____

<p>Эстетичность К1 <input type="checkbox"/></p> <p>Нет (0) <input type="checkbox"/> Да (+1) <input type="checkbox"/></p>	<p>Насыщенность шоколадного вкуса К9 <input type="checkbox"/></p> <p>Блеклый 0 1 2 3 4 5 Насыщенный</p>	<p>Вкус общий балл <input type="checkbox"/></p> <p>К6+К7+К8</p>	<p>Общий баланс К10 <input type="checkbox"/></p> <p>0 1 2 3 4 5 К10x2</p>
<p>Аромат общий балл <input type="checkbox"/></p> <p>К2xК3x0,5</p>	<p>Сладость К6 <input type="checkbox"/></p> <p>Неприятная 0 1 2 3 4 5 Приятная</p>	<p>Горечь К6 <input type="checkbox"/></p> <p>Неприятная 0 1 2 3 4 5 Приятная</p>	<p>Послевкусие общий балл <input type="checkbox"/></p> <p>К11+К12x0,5</p>
<p>Характер аромата К2 <input type="checkbox"/></p> <p>Неприятный 0 1 2 3 4 5 Приятный</p>	<p>Жирность К8 <input type="checkbox"/></p> <p>Неприятная 0 1 2 3 4 5 Приятная</p>	<p>Время послевкусия К12 <input type="checkbox"/></p> <p>Короткое 0 1 2 3 4 5 Должное</p>	<p>Характер послевкусия К11 <input type="checkbox"/></p> <p>Неприятное 0 1 2 3 4 5 Приятное</p>
<p>Сила аромата К3 <input type="checkbox"/></p> <p>Слабый 0 1 2 3 4 5 Сильный</p>	<p>Дескрипторы вкуса:</p> <p>Намазываемость К4 <input type="checkbox"/></p> <p>Сложная 0 1 2 3 4 5 Легкая, без усилий</p> <p>Текстура К5 <input type="checkbox"/></p> <p>К5x0,5</p> <p>Неприятная 0 1 2 3 4 5 Приятная</p> <p>Описание текстур:</p>		

Дополнительные комментарии

Дескрипторы вкуса:

Итоговый балл
от 0 до 78,5 баллов

НАЦИОНАЛЬНАЯ ПРЕМИЯ «ШОКОЛАД ГОДА»
КАТЕГОРИЯ ПАСТА С КАКАО-ПРОДУКТАМИ И ОРЕХАМИ

Соответствие категории КО
+20 баллов

ФИО судьи _____

Код образца _____

Эстетичность К1
Нет (0) Да (+1)

Аромат общий балл
K2xK3x0,5

Характер аромата К2
Неприятный | Приятный

Сила аромата К3
Слабый | Сильный

Дескрипторы аромата:

Вкус общий балл
K6+K7+K8

Сладость К6
Неприятная | Приятная

Горечь К7
Неприятная | Приятная

Жирность К8
Неприятная | Приятная

Насыщенность шоколадного вкуса К9
Блеклый | Насыщенный

Наличие Дефектов орехов К11
Нет дефектов | Критичные дефекты

Дефекты орехов:

Насыщенность орехового вкуса К10
Блеклый | Насыщенный

Намазываемость К4
Сложная | Легкая, без усилий

Текстура К5
Неприятная | Приятная

Описание текстур:

Дескрипторы вкуса:

Общий баланс К12
K12x2

Послевкусие общий балл
K13*K14x0,5

Характер послевкусия К13
Неприятное | Приятное

Время послевкусия К14
Короткое | Долгое

Дополнительные комментарии

Итоговый балл
от 0 до 88,5 баллов