



## **REGOLAMENTO**

### **1. ORGANIZZAZIONE**

L'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè – Cina (Iiac China), con la collaborazione del Centro Studi Assaggiatori (Csa), il supporto di Iiac Japan, Iiac Korea e Iiac Taiwan e il patrocinio dell'International Academy of Sensory Analysis (Iasa), organizza “International Coffee Tasting Asia 2017”, un concorso internazionale tra caffè di un'unica origine o in miscela, in chicchi, in polvere o in monodose, per espresso, moka o filtro, che si terrà a Guangzhou (Cina) il 4 e il 5 dicembre 2017.

### **2. FINALITÀ**

International Coffee Tasting Asia 2017 si propone:

1. di creare una competizione tra caffè di tutto il mondo in modo da mettere in risalto il livello edonico offerto dal prodotto proveniente da zone particolarmente vocate, coltivato con cura, lavorato con competenza, selezionato con perizia, tostato con sapienza e, nel caso, miscelato con arte e maestria;
2. di mettere in evidenza le produzioni di pregio indicando ai consumatori i migliori prodotti esistenti sul mercato;
3. di stimolare i produttori a perseguire la qualità nella sua accezione più moderna: quella della soddisfazione del consumatore.

Possono partecipare a International Coffee Tasting Asia 2017 i caffè tostati, di singola origine o in miscela, in chicchi, in polvere o in monodose pronti per il consumo.

### **3. CLASSIFICAZIONE DEI CAFFÈ**

International Coffee Tasting 2017 è riservato alle seguenti categorie di caffè:

- A. monorigini o miscele in polvere o in grani per la preparazione con filtro, caffettiera napoletana e sistemi analoghi (Aeropress, Chemex, V60 e altri);
- B. monorigini o miscele in polvere per la preparazione con moka;
- C. monorigini o miscele in grani per la preparazione con macchine automatiche non professionali;
- D. monorigini o miscele confezionate in monodosi;
- E. miscele italiane in grani per la preparazione di espresso;
- F. monorigini o miscele non italiane in grani per la preparazione di espresso.

Nei casi in cui sono presenti nelle categorie di cui ai punti B, C, D, E, F, miscele e monorigini, a livello di concorso, nelle valutazioni, verranno trattate come categorie differenti.

L'organizzazione del concorso si riserva la facoltà di modificare le categorie in relazione al numero dei campioni partecipanti escludendo eventualmente campioni che risultino in numero troppo limitato per un determinato tipo di preparazione e/o richiedendo al produttore l'inserimento in un'altra categoria se possibile.

### **4. COMITATO ORGANIZZATORE**

Il Comitato Organizzatore viene nominato di comune accordo da Iiac, Csa, Iiac Japan, Iiac Korea, Iiac Taiwan, Iiac China.

### **5. COMITATO SCIENTIFICO**

Per la costituzione del Comitato Scientifico sarà verificata la disponibilità di docenti universitari.

### **6. PRESIDUM**

I presidium saranno costituiti dai membri del Comitato Scientifico e/o da soggetti scelti dal medesimo organismo o dal Comitato Organizzatore tra persone idonee allo svolgimento del compito e hanno come finalità di garantire il corretto svolgimento delle operazioni di valutazione sensoriale dei prodotti partecipanti al concorso.



## 7. REFERENTI

*Per aziende con sede legale italiane o in altro paese (a esclusione di Giappone, Corea, Taiwan e Cina):*

Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè  
c/o Centro Studi - Galleria Veneto 9  
25128 Brescia (Italy)  
Tel: +39-030-397308  
Fax: +30-030-300328  
www.assaggiatoricaffe.org, www.coffeetasters.org  
Contatto: Sig. Carlo Odello, [carlo.odello@assaggiatori.com](mailto:carlo.odello@assaggiatori.com)

*Per le aziende con sede legale in Giappone:*

Iiac Japan  
5-10-33-403, Roppongi, Minato-ku, Tokyo (Japan)  
Tel: +81-3-5411-6191  
Fax: +81-3-3401-6140  
www.coffeetasters.jp  
Contatto: Sig.ra Yumiko Momoi, [info@coffeetasters.jp](mailto:info@coffeetasters.jp)

*Per le aziende con sede legale in Corea:*

Iiac Korea  
Winners Building # 301. 175-2  
Jamsil - dong, Songpa-gu, Seoul (Korea)  
Tel: +82-2-423-1272  
www.coffeetasters.co.kr  
Contatto: Sig. Lee Yong Jun, [jun1107.lee@gmail.com](mailto:jun1107.lee@gmail.com)

*Per le aziende con sede legale a Taiwan:*

Iiac Taiwan  
1F., No. 12-7, Ln. 609, Sec.5, Chongxin Rd. Sanchong Dist.  
Xinbei City 24159, (Taiwan)  
Tel: +886-958-119179  
Contact: Sig. Gino Chen, [gino.chen@globaleyesbiz.com](mailto:gino.chen@globaleyesbiz.com)

*Per le aziende con sede legale in Cina:*

Iiac China  
3th Floor, Building 79, 1850 Creative Industry Park  
No.200, Fangcun Avenue, Liwan District, Guangzhou (China)  
Tel: +86-181-24227455  
Contact: Sig.na Kelly Chan, [kelly.chy@qq.com](mailto:kelly.chy@qq.com)



## **8. MODALITÀ DI ISCRIZIONE**

Inviare entro il 17/11/2017:

1. domanda di partecipazione al proprio Referente;
2. copia del bonifico al netto delle spese bancarie intestato al proprio Referente di:
  - a. € 220,00 (+ iva vigente nel paese del Referente) per referenza se iscrive una sola referenza;
  - b. € 200,00 (+ iva vigente nel paese del Referente) per referenza se iscrivono almeno tre referenze;
  - c. € 180,00 (+ iva vigente nel paese del Referente) per ogni referenza se iscrivono almeno cinque referenze
3. Numero tre confezioni dello stesso lotto di almeno 500 grammi cadauna di caffè o un numero di 60 monodosi all'indirizzo indicato dal proprio Referente. Sull'imballo esterno deve essere chiaramente scritto: "Campione non destinato alla vendita inviato per prove tecniche". Le aziende partecipanti sono tenute a fare giungere i campioni franco destino assumendosi gli oneri di trasporto, sdoganamento e accessori. Le aziende partecipanti sono inoltre tenute a fornire eventuali documenti accessori richiesti dai referenti che saranno indicati dal Comitato Organizzatore. Il Comitato Organizzatore si riserva di fare eseguire proprie analisi di confronto e di controllo.

## **9. RESPONSABILITÀ**

Gli organizzatori declinano ogni responsabilità circa l'eventuale ritardo nella consegna dei campioni rispetto alla data stabilita, per la perdita totale o parziale dei campioni durante il trasporto, per problemi di sdoganamento, nonché in ordine allo stato di conservazione dei campioni stessi.

## **10. RICEZIONE DEI CAMPIONI**

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

## **11. VALUTAZIONE**

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

Le Commissioni valuteranno i campioni in base al metodo messo a punto da Iiac e da Csa. Le valutazioni saranno espresse autonomamente da ogni giudice e il punteggio finale sarà ottenuto con opportune tecniche statistiche. I giudizi delle commissioni sono inappellabili.

## **12. RISERVATEZZA**

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

## **13. RICONOSCIMENTO E PREMIAZIONE**

In base al punteggio ottenuto saranno premiati ex-aequo, con attestato di medaglia d'oro International Coffee Tasting Asia 2017, rispettando il limite massimo del 30%, i caffè meritevoli. La proclamazione dei vincitori avverrà entro il 31/12/2017 e successivamente l'elenco dei medesimi sarà pubblicato sul sito [www.coffeetasters.org](http://www.coffeetasters.org) e collegati.



#### **14. UTILIZZO DEL PREMIO**

Le aziende vincitrici potranno utilizzare il premio nella loro comunicazione conformemente alle leggi nazionali in materia e purché sia esposto con chiarezza l'anno di riferimento.

#### **15. CONTROLLI**

I vincitori di International Coffee Tasting Asia 2017 dovranno permettere di effettuare ispezioni ed eventuali prelievi di campioni nel proprio stabilimento al Comitato Organizzatore o a suoi delegati. Qualora non avessero rispettato integralmente il Regolamento, decadranno da ogni riconoscimento attribuito in sede di premiazione.

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

Per qualsiasi controversia il Foro competente è quello di Guangzhou (Cina). Il presente regolamento potrà subire variazioni per espressa richiesta delle Autorità competenti o per necessità ravvisate dal comitato organizzatore.



### DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Da inviare entro il 17/11/2017, integralmente compilata tramite e-mail, fax o corriere internazionale a:

Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac)  
c/o Centro Studi Assaggiatori  
Galleria Veneto 9  
25128 Brescia (ITALY)  
Tel. +39 030 397308 – Fax +39 030 300328  
[www.assaggiatoricaffe.org](http://www.assaggiatoricaffe.org), [info@assaggiatoricaffe.org](mailto:info@assaggiatoricaffe.org)

IL SOTTOSCRITTO	
LEGALE RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA	
INDIRIZZO	
CAP COMUNE	
PROVINCIA	
NAZIONE	
TEL.	
FAX	
E-MAIL	
SITO INTERNET	
CODICE FISCALE	
PARTITA IVA	

### **ADERISCE**

a International Coffee Tasting Asia 2017, dichiarando di aver preso visione e di accettare integralmente il relativo regolamento, e presentando al concorso i caffè denominati:

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	

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

€ \_\_\_\_\_ (Euro \_\_\_\_\_)

intestato a: Centro Studi Assaggiatori Soc. Coop, presso Ubi Banca, Filiale di Brescia Vittorio Veneto, Via Vittorio Veneto 73, 25128 Brescia (Italy). Iban: IT 38 L 03111 11215 00000000 5611. Swift: BCA BIT 21043.

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_



SCHEDA PRODOTTO N. \_\_\_\_

(compilare una scheda diversa per ogni prodotto in concorso)

Si prega di compilare ed inviare questa scheda per ogni prodotto in concorso entro il 17/11/2017 tramite e-mail, fax o corriere internazionale a:

Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac)  
 c/o Centro Studi Assaggiatori  
 Galleria Veneto 9  
 25128 Brescia (ITALY)  
 Tel. +39 030 397308 – Fax +39 030 300328  
[www.assaggiatoricaffe.org](http://www.assaggiatoricaffe.org), [info@assaggiatoricaffe.org](mailto:info@assaggiatoricaffe.org)

**DENOMINAZIONE DEL CAFFÈ**

---

**TIPOLOGIA**

Miscela       Monorigine (specificare: \_\_\_\_\_)

**ASPETTO FISICO**

grani                                       polvere                                       confezione monodose

**TIPO DI PREPARAZIONE E MODALITÀ**

<i>Attrezzatura</i>	<i>Dose (g)</i>	<i>Acqua per dose (ml)</i>	<i>Temperatura estrazione (°C)</i>	<i>Pressione estrazione (bar)</i>
<input type="checkbox"/> Macchina espresso professionale bar	7	25	90	9
<input type="checkbox"/> Macchina automatica casa				
<input type="checkbox"/> Moka				
<input type="checkbox"/> Filtro e sistemi analoghi				
<input type="checkbox"/> Macchina per monodose (es. cialda)				
<input type="checkbox"/> Napoletana				

<b>DATA DI PRODUZIONE</b>	<b>CONSERVAZIONE MAX CONSIGLIATA</b>	<b>LOTTO N°</b>	<b>Q.TA' CONFEZIONI LOTTO</b>
___/___/___			

**CATEGORIA D'ISCRIZIONE AL CONCORSO** (barrare la casella d'interesse)

- A - monorigini o miscele in polvere o in grani per la preparazione con filtro, caffettiera napoletana e sistemi analoghi;
- B - monorigini o miscele in polvere per la preparazione con moka;
- C - monorigini o miscele in grani per la preparazione con macchine automatiche non professionali;
- D - monorigini o miscele confezionate in monodosi;
- E - miscele italiane in grani per la preparazione di espresso;
- F - monorigini o miscele non italiane in grani per la preparazione di espresso.

**NOTE**

Note sulla composizione della miscela, particolarità e modalità d'uso che si vogliono fare presenti e che gli organizzatori possono utilizzare nella comunicazione.

---

Il sottoscritto dichiara di aver preso visione e di accettare integralmente il regolamento del concorso International Coffee Tasting Asia 2017 e autorizza la pubblicazione dei risultati del Concorso e dei dati relativi alla propria azienda sul sito [www.coffeeetasters.org](http://www.coffeeetasters.org) e collegati nonché qualsiasi forma di pubblicità gli organizzatori decidano di adottare nel caso il caffè presentato risulti meritevole di una delle distinzioni previste dal regolamento.

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_