



## **REGOLAMENTO GENERALE**

### **1. Organizzazione**

IIAC – International Institute of Coffee Tasters e Good Senses S.r.l. (di seguito Good Senses) con il supporto di Centro Studi Assaggiatori Soc. Coop. (di seguito Centro Studi Assaggiatori), IIAC Japan, IIAC Korea e il patrocinio dell'International Academy of Sensory Analysis (Iasa), organizza "International Coffee Tasting 2025", un concorso internazionale tra caffè e prodotti a base di caffè si terrà in diverse sessioni a partire dal 01/03/2025 fino al 31/12/2025.

### **2. Finalità**

International Coffee Tasting 2025 si propone:

- di creare una competizione tra caffè e prodotti a base di 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;
- di mettere in evidenza le produzioni di pregio indicando ai consumatori i migliori prodotti esistenti sul mercato;
- di stimolare i produttori a perseguire la qualità nella sua accezione più moderna: quella della soddisfazione del consumatore.

Possono partecipare a International Coffee Tasting 2025 i caffè tostati, di singola origine o in miscela, in chicchi o in polvere o in monodose, già presenti sul mercato, vale a dire che:

- i campioni devono riportare chiaramente l'indicazione del marchio e del produttore
- i campioni devono essere consegnati esattamente nella confezione con cui sono venduti ai clienti
- i campioni devono riportare sulla confezione l'indicazione chiara di numero di lotto e/o data di tostatura e/o data di scadenza

Per ogni marchio è possibile iscrivere un massimo di dieci prodotti nell'anno di concorso.

### **3. Classificazione dei prodotti**

International Coffee Tasting 2025 è riservato alle seguenti categorie di prodotti:

- A. monorigini o miscele per la preparazione con filtro;
- B. monorigini o miscele per la preparazione con moka;
- C. monorigini o miscele in grani per la preparazione con macchine automatiche;
- D. monorigini o miscele confezionate in monodosi;
- E. miscele in grani per la preparazione di espresso;
- F. monorigini in grani per la preparazione di espresso;
- G. caffè solubile;
- H. bevande al caffè ready-to-drink (bevande al caffè confezionate in forma liquida);
- I. caffè concentrato.

Le categorie G, H e I sono riservate a prodotti di aziende con sede legale nell'Unione Europea o nella Repubblica Popolare Cinese.

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 – International Institute of Coffee Tasters, Good Senses S.r.l. e Centro Studi Assaggiatori Soc. Coop.

### **5. Presidium**

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.



## **6. Organizzazione della competizione**

Il concorso si svolgerà in due fasi:

- sessioni Gold Medal: sessioni di selezione con attribuzione di Gold Medal secondo le modalità di cui all'Art. 8;
- sessioni Platinum Medal: sessioni riservate esclusivamente al primo 20% della classifica Gold Medal con attribuzione di Platinum Medal secondo le modalità di cui all'Art. 9.

## **7. 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. I panel valuteranno i campioni in base al metodo messo a punto da IIC – International Institute of Coffee Tasters e da Centro Studi Assaggiatori. Le valutazioni saranno espresse autonomamente da ogni giudice e il punteggio finale sarà ottenuto con opportune tecniche statistiche e l'applicazione della formula nell'Allegato A al presente regolamento. I giudizi delle commissioni sono inappellabili.

## **8. Riconoscimento e premiazione Gold Medal**

Nelle sessioni Gold Medal saranno premiati entro il 31/12/2025, ex-aequo e con Gold Medal International Coffee Tasting 2025, i prodotti con punteggio pari o superiore a 85 punti e nel numero massimo del 25% della classifica della singola sessione di assaggio. La proclamazione dei vincitori avverrà alla chiusura della sessione e l'elenco dei medesimi sarà pubblicato sul sito [www.internationalcoffeetasting.com](http://www.internationalcoffeetasting.com).

## **9. Riconoscimento e premiazione Platinum Medal**

Al primo 20% della classifica Gold Medal è riservata la possibilità di accedere alle selezioni per le Platinum Medal International Coffee Tasting 2026. Nel caso un prodotto Gold Medal non desiderasse avvalersi dell'opportunità, questa potrà essere offerta al successivo vincitore in classifica.

## **10. Organizzazione**

Per ogni aspetto organizzativo vale il Regolamento Esecutivo specifico in base alla sede legale dell'azienda partecipante.

## **11. Riservatezza**

A salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti, sarà reso pubblico solo l'elenco dei prodotti premiati. Il nome delle aziende partecipanti e il punteggio assegnato ai singoli campioni non saranno resi pubblici. A ogni azienda partecipante sarà inviato in forma riservata il profilo sensoriale dei prodotti in concorso.

## **12. Limitazione di responsabilità**

International Coffee Tasting non è responsabile per alcun danno, perdita o altra conseguenza che possa derivare alle aziende vincitrici di Gold Medal e Platinum Medal dall'uso o dalla sospensione dell'uso dei relativi loghi come dettagliato nell'allegato Regolamento Esecutivo.

## **13. Modifiche al regolamento**

Questo regolamento potrà subire variazioni per espressa richiesta delle Autorità competenti o per necessità ravvisate dall'organizzazione.



### ALLEGATO A - CALCOLO DEL PUNTEGGIO

$$Punteggio = \left[ \sum (Descrittori_{Pos} * Indice_{Cor}) - \sum (Descrittori_{Neg} * |Indice_{Cor}|) \right] * Moltiplicatore$$

Descrittori <sub>Pos</sub>	Valore di ogni singolo descrittore positivo: Tessitura, Intensità olfattiva, Corpo, Acidità, Fiori e frutta fresca, Frutta secca ed essiccata, Tostato, Speziato
Descrittori <sub>Neg</sub>	Valore di ogni singolo descrittore negativo: Amaro, Astringenza, Vegetale, Empireumatico, Biochimico
Indice_Cor	Valore dello specifico indice di correlazione: <ul style="list-style-type: none"><li>● Tessitura (0,60)</li><li>● Intensità olfattiva (0,57)</li><li>● Corpo (0,62)</li><li>● Acidità (0,42)</li><li>● Amaro (0,17)</li><li>● Astringenza (0,11)</li><li>● Fiori e frutta fresca (0,40)</li><li>● Vegetale (0,13)</li><li>● Frutta secca ed essiccata (0,54)</li><li>● Tostato (0,44)</li><li>● Speziato (0,37)</li><li>● Empireumatico (-0,17)</li><li>● Biochimici (-0,25)</li></ul>
Moltiplicatore	Categoria A 6,50 Categoria B 6,50 Categoria C 4,00 Categoria D 4,70 Categoria E 4,00 Categoria F 4,00 Categoria G 9,00 Categoria H 9,00 Categoria I 9,00