



## Regeln

### 1. Titel

Das Istituto Espresso Italiano (IEI), mit der technischen Partnerschaft des International Institute of Coffee Tasters (IIAC), gibt den Wettbewerb Espresso Italiano Champion bekannt.

### 2. Durchführung

Der Wettbewerb besteht aus Vorrunden und einem Finale. Die Vorrunden werden überall auf der Welt organisiert:

- a. IEI Mitgliedsunternehmen;
- b. Unternehmen, die mit den Inei-Mitgliedsunternehmen in Geschäftsbeziehungen stehen (z.B. Vertriebsunternehmen, Händler, Importeure);
- c. Iiac-Partner.

Das IEI sammelt die Anträge für die Organisation der Vorrunden und harmonisiert sie.

Nur die Gewinner der Vorrunden kommen in das Finale des Wettbewerbs (einer pro Nation und Veranstalter).

### 3. Zweck

Ziel des Wettbewerbs ist es, das Können und die Professionalität der Baristas bei der Zubereitung des italienischen Espresso und Cappuccino in Bezug auf die Konformitätsprofile der beiden Produkte, die nach den technischen Spezifikationen der Inei zertifiziert sind, hervorzuheben.

### 4. Technischer Ausschuss

Das Technische Komitee ist für die Entscheidungen über die Wettbewerbsregeln zuständig. Das Technische Komitee beschließt mit Mehrheit. Dazu gehören:

- a) Luigi Morello, Präsident des IEI
- b) Carlo Odello, Generaldirektor des IEI
- c) Luigi Odello, Präsident des IIAC
- d) Mario Fregoni, Präsident der Internationalen Akademie für sensorische Analyse
- e) Lino Stoppani, Präsident der Federazione Italiana Pubblici Esercizi (Fipe-Confcommercio)

### 5. Teilnahme

An den Vorrunden können alle Baristas aus allen Teilen der Welt teilnehmen, insbesondere die Espresso Italiano-Spezialisten. Die Teilnahme wird in der Reihenfolge des Eingangs akzeptiert, bis alle Plätze besetzt sind.

#### 6. Arbeitsplatz

Folgendes wird jedem Teilnehmer zur Verfügung gestellt:

- Eine Zwei-Gruppen-Espressomaschine, die für den zertifizierten italienischen Espresso qualifiziert ist;
- eine für den zertifizierten italienischen Espresso qualifizierte Mühle;
- Eine Mischung, die für den zertifizierten italienischen Espresso qualifiziert ist;
- Frische Milch von hoher Qualität.

#### 7. Verhalten

Der Teilnehmer hat 11 Minuten Zeit:

- die Mühle zu kalibrieren;
- 4 Espressos vorzubereiten;
- 4 Cappuccinos vorzubereiten.

#### 8. Wettbewerbsleitung

Der Wettbewerb wird von einer vom IEI benannten Person geleitet. Der Wettbewerbsleiter hat folgende Aufgaben:

- Die Teilnehmer zum Wettbewerb zu rufen, ohne dass sie wissen, dass sie an der Reihe sind;
- Die Kontrolle der technischen und sensorischen Jury;
- Strikte Vertraulichkeit zu wahren, damit die sensorischen Preisrichter die Namen der Teilnehmer nicht kennen.

#### 9. Technische Jury

Die technische Jury besteht aus zwei Juroren. Die Teilnehmer erhalten nach dem Zufallsprinzip Zugang zum Arbeitsplatz (Auslosung mit der Vergabe eines alphabetischen Codes an jeden Teilnehmer). Die Juroren haben nicht die Möglichkeit, im Voraus zu wissen, wer die Teilnehmer sein werden. Die Jury bewertet jeden Teilnehmer nach seiner Fähigkeit, die Getränke richtig zuzubereiten, und nach seinem Stil, mit einer Einzelbewertung auf einer Skala von 0-9.

#### 10. Sensorische Beurteilung der Jury

Die Jury besteht aus vier sensorischen Richtern, die als liac Taster qualifiziert sind. Sie arbeiten individuell mit Einzelbewertungen auf einer Skala von 0 bis 9. Jede Sensorik-Jury

kann bis zu 15 Teilnehmer mit der entsprechenden Schröpfform bewerten. Die Sensorik-Jury muss so positioniert sein, dass kein Juror wissen kann, von welchem Teilnehmer die Getränke zubereitet wurden.

#### 11. Bewertungen

Die Bewertungen bestehen aus dem durchschnittlichen Ergebnis der sensorischen Bewertungen sowie dem durchschnittlichen Ergebnis der technischen Bewertungen.

Bei gleicher Punktzahl wird die endgültige Rangfolge zuerst durch das Durchschnittsergebnis der technischen Bewertungen, dann durch das Durchschnittsergebnis der sensorischen Bewertungen und schließlich durch die Zeit bestimmt.

die Identifizierung der Konkurrenz.

Die Gewinner der Vorrunden werden am Finale teilnehmen. Der Gewinner des Finales wird zum Espresso Italiano Champion des Jahres ernannt und erhält seine Anerkennungsplakette vom IEI.

#### 12. Öffentlichkeit und Vertraulichkeit

Die Organisatoren behalten sich das Recht vor, alle Mittel zur Bekanntmachung der Gewinner zu nutzen und alles zu vermeiden (Bekanntgabe von Ranglisten und Ähnlichem), was die Professionalität der anderen Teilnehmer in Misskredit bringen könnte, obwohl es nicht möglich sein wird, ihre Anonymität zu wahren.

#### 13. Rechtsmittelunfähigkeit und Gerichtsbarkeit

Das Urteil der technischen und sensorischen Jury ist nicht anfechtbar. Jede Streitigkeit wird vom Gericht von Brescia (Italien) entschieden.