

Art.1 Organizzazione

China International Olive Oil Competition 2009 che per brevità chiameremo “Olive Oil Competition 2009”) è una sezione di Oil China 2009 e si terrà dal 15 al 17 Marzo 2009. E’ organizzato da Beijing Regalland Convention & Exhibition Co., Ltd. e dal CCPIT Sotto-Consiglio Specializzato per l’ Agricoltura. Nella Commissione d’Amministrazione della “Olive Oil Competition 2009” sono presenti un rappresentante del Ministero dell’ Agricoltura Cinese specializzato in Agricoltura e il direttore del Centro per la Promozione del Commercio Agricolo. Questa commissione seguirà l’intera procedura del concorso.

Art.2 Obiettivi

La “Olive Oil Competition 2009” si prefigge il raggiungimento di questi obiettivi:

- Premiare i migliori oli d’oliva presentati al concorso;
- Far conoscere i migliori oli d’oliva ai consumatori, importatori, rivenditori e agenti;
- Presentarli al pubblico e ai media;
- Promuovere la trasparenza nel mercato dell’olio d’oliva Cinese;
- Incrementare il consumo di olio d’oliva in Cina.

Art.3 Svolgimento

L’intero svolgimento è costituito da due fasi:

- Nella prima fase, l’olio d’oliva partecipante sarà degustato e valutato dalla giuria e i risultati serviranno a produttori, esportatori, importatori, rivenditori e agenti commerciali come base scientifica per verificare i futuri miglioramenti dell’ Olio Extravergine e per scegliere il miglior olio d’oliva.
- Nella seconda fase, gli stessi olio saranno degustati dai visitatori della Mostra di Oil China e classificati secondo del gradimento del pubblico .

Art. 4 Autorizzazioni per partecipare

Saranno ammessi a partecipare alla “Olive Oil Competition 2009” produttori, esportatori, importatori, rivenditori e agenti commerciali. Saranno ammesse solo le Aziende che producono e vendono una minima quantità di 3.000 bottiglie di 0,75 litri (o una produzione equivalente).

Art.5 Certificazioni necessarie per partecipare

Verranno ammessi alla gara solo “Oli d’Oliva Extra Vergine” in bottiglie *originali*. L’olio d’oliva presentato deve rispettare gli standard relativi alla legislazione Cinese dell’ IOOC e delle legislazioni valide nei paese di produzione.

Note: the above and the following mentioned “Olive Oils” indicate two types of olive oil i.e. extra virgin olive oil and Organic extra virgin olive oil. The prizes will be divided into two parts, one part for extra virgin olive oil and another for organic extra virgin olive oil

Art.6 Categorie

L’ Olio d’Oliva Extra Vergine è diviso nelle seguenti categorie qualitative:

- Intenso

- Medio
- Leggero

Art.7 Registrazione

Ogni partecipante deve spedire i seguenti documenti entro il **25 Febbraio 2009** a: Beijing Regalland Convention & Exhibition Co., Ltd., address: Room No.438 Jin Ou Building, An Zhen Li, Chaoyang District, Beijing 100029 China;

- 1) Il Modulo d'Iscrizione debitamente compilato, deve essere scritto in lettere maiuscole o preferibilmente con macchina da scrivere, computer o mezzi analoghi. I Moduli che non siano chiaramente comprensibili non saranno ammessi alla competizione. Il certificato relativo all'olio partecipante deve indicare chiaramente la compagnia produttrice;
- 2) Il certificato d'analisi dei campioni d'olio deve indicare almeno quanto segue: acidità oleica libera; numero di perossidi; spettrofotometria a K 232 nm, a K 270 nm e delta-K;
- 3) Un solo campione di olio d'oliva confezionato in n.4 bottiglie di capacità di Lt. 0,75 o l'equivalente quantità di olio in bottiglie di altro formato. N. 2 bottiglie (1500 ml) dell'olio campione sono necessarie per la valutazione sensoriale del concorso; le altre due bottiglie saranno necessarie per l'assaggio dei visitatori di Oil China 2009. L'olio campione sarà considerato per il concorso solo se presentato nella confezione originale
- 4) La ricevuta di pagamento dell'iscrizione deve pervenire insieme ai campioni e ai documenti in un singolo pacco sigillato.

Art.8 Tariffe

Tariffe per partecipare alla "2009 Olive Oil Competition":

Per partecipante:	Tariffa di partecipazione base: EURO 220 (incluso VAT)
Per olio d'oliva:	Tariffa di gestione olio: EURO 150 (incluso VAT)

Note:

- (1) **2008 partecipanti e Gli espositori della 5th Oil China 2009 pagano solo il 50%;**
- (2) Questa somma deve essere versata specificando chiaramente il nome del partecipante e la relativa competizione attraverso un trasferimento bancario intestato come segue :
Beijing Regalland Convention & Exhibition Co., Ltd.
BNF's A/C No.: 11- 08013804000029 SWIFT Code: ABOCCNBJ010
BNF's Bank: Agricultural Bank of China, Beijing Branch
- (3) La tariffa include quanto segue :
 - Valutazione sensoriale dei degustatori;
 - Classificazione degli oli in seguito ai dei test di assaggio dei i visitatori di Oil China 2009;
 - Pubblicazione dei risultati sulla stampa quotidiana locale, magazines e internet.

Art.9 Clausole d'esclusione

L'Organizzazione declina ogni responsabilità in merito a ritardi di consegna dei campioni (**25th Febbraio 2009**), per la totale o parziale perdita dei campioni nella spedizione, per alterazioni chimico-fisiche e organolettiche causate da sbalzi di temperatura, per la rottura o altre disfunzioni dovute alla spedizione. Ogni partecipante deve assumersio la coinvolto tasse (VAT, dazio di

importazione e così via) e la spedizione fino al destinatario (Beijing Regalland Convention & Exhibition Co., Ltd. – Room No.438 Jin Ou Building, An Zhen Li, Chaoyang District, Beijing 100029 China) sarà a totale carico della Compagnia partecipante. Ai campioni di olio d'oliva extravergine saranno assegnati dei codici segreti dagli organizzatori. Dalla ricezione dei campioni fino alla presentazione alla giuria, gli organizzatori avranno cura di preservare scrupolosamente e adeguatamente i campioni.

Art.10 Giuria di Degustazione

La giuria è composta di una Commissione di Degustazione comprende degustatori provenienti dall'area Mediterranea, esperti internazionali e locali. La selezione è stata effettuata da liste di degustatori riconosciute dall' IOOC.

Art.11 Principi di Valutazione Sensoriale dell'Olio d'Oliva

Gli oli sono degustati e valutati secondo l'intensità di sapore (intenso-medio-leggero) dalla giuria. Degustazione e valutazione degli oli è eseguita seguendo le regole dell' IOOC (valutazione organolettica degli oli extravergine). Gli organizzatori distribuiranno i campioni di olio ai degustatori che li valuteranno seguendo il foglio di valutazione (annex 1).

Il giudizio degli degustatori non è appellabile. Per salvaguardare il rapporto confidenziale delle Compagnie partecipanti, sarà pubblicata solo la lista degli oli extravergine premiati. I punti assegnati a ogni singolo campione non saranno resi noti.

Art. 12 Classificazione & Certificazione

Gli Oli d'Oliva che dovessero presentare caratteristiche negative e non soddisfare i requisiti di qualità dell' "Olio Extravergine d'Oliva" non saranno considerati.

Gli Oli d'Oliva che soddisfino i requisiti di qualità e non presentino alcuna caratteristica negativa, relativamente alla valutazione ed all'impressione di armonia generale saranno considerati per un premio. Le categorie di premio sono le seguenti:

- Golden Olive
- Silver Olive
- Bronze Olive
- Grand Mention

I vincitori riceveranno un certificato "Golden Olive" e/o "Silver Olive" e/o "Bronze Olive" e/o "Grand Mention" e l'autorizzazione per stampare etichette con il Logo "Golden Olive" e/o "Silver Olive" e/o "Bronze Olive" e/o "Grand Mention". Tale autorizzazione sarà utilizzabile solo per bottiglie del medesimo olio premiato.

Art.13 Appelli

I risultati conseguiti dalla valutazione sensoriale sono finali. Non sono possibili appelli.

Art.14 Pubblicazione dei risultati/ Premi

In occasione del "Olive Oil Competition 2009", la prima diffusione dei risultati sarà annunciata il giorno di apertura della Quarta Oil China 2009 insieme ai relativi premi "Golden Olives", "Silver Olives", "Bronze Olives" e "Big Mention". Ogni partecipante e/o vincitore sarà personalmente

informato. L'Organizzazione si riserva il diritto a modificare il Regolamento in qualsiasi momento, se ritenuto necessario.

Art.15 Pubblicazione

Gli oli d'oliva premiati saranno pubblicati in "China Oil & Fat", nella stampa quotidiana e su internet (www.eoliveoil.com). In altro modo, gli oli d'oliva premiati saranno visibili su di un visualizzatore digitale durante Oil China 2009.

Regolamento specifico della seconda fase

Art.16 Degustazione

In occasione di Oil China 2009, I campioni di olio d'oliva saranno degustati dai visitatori che formeranno una classifica di gradimento popolare. Ogni olio è presentato in forma anonima per gruppi da cinque. La valutazione sarà resa su una scala di 10 punti sulla base dell'impressione generale. L'olio che riceverà il punteggio maggiore conseguirà il titolo "**the most favorable olive oil in 2009**"; sarà garantito che ogni olio venga giudicato dallo stesso numero di persone.

Art.17 Certificati

I 10 oli più popolari riceveranno un certificato e il permesso di stampare etichette con il logo di "Oil China 2009".

Art. 18 Pubblicazione

I risultati della classifica popolare e i vincitori di "Oil China 2009" saranno pubblicati in "China Oil & Fat", nella stampa quotidiana e in internet (www.eoliveoil.com).

Art.19 Riconoscimenti

Ogni partecipante di 2009 China International Olive Oil Competition riconosce e accetta il regolamento con la sua iscrizione.

CCPIT Sotto Concilio Specializzato per l'Agricoltura.
Beijing Regalland Convention & Exhibition Co., Ltd.
Agosto 2008

Annex 1

2009 China International Olive Oil Competition Foglio di Valutazione Sensoriale

Codice campione: _____
 Id. degustatore no.: _____
 Data: _____

1. Percezione Olfattiva

(max 35 / 100)

◆ **Fruttato dell'oliva** (5 - 10): _____
 (Intensità prima e ispirazione poi)

◆ **Percezioni positive** (1 - 7): _____
 (Indicare la propria percezione e punteggio)

- Carciofo
- Foglia
- Erba tagliata
- Erba inaridita
- Mandorlato
- Mela verde
- Pomodoro rosso
- Pomodoro verde
- Foglia di pomodoro
- Altri.....

◆ **Armonia della percezione olfattiva** (10 - 18): _____
 (Quanto armonico è l'aroma dell'olio)

Punteggio parziale per la percezione Olfattiva _____ / 100

2. Percezioni gustative e olfattive (RET)

(max 50 / 100)

◆ **Fruttato** (5 - 10): _____

◆ **Amaro** (0 - 10): _____

◆ **Dolce** (3 - 10): _____

◆ **Speziato** (0 - 10): _____

◆ **Armonia delle percezioni degustative** (5 - 10) : _____
 (Quanto è forte la percezione)

Punteggio Parziale Olfattivo / percezione RetroOlfattiva _____ / 100

3. Relazione Olfattiva / Percezione Gustativa

(max 15 (100))

Armonia globale

(Quanto l'olfatto e il gusto ti soddisfano) (10 - 15):.....

Punteggio Parziale Olfattivo / Percezione Gustativa _____ / 100

4. Punteggio totale del campione

..... _____ / 100