



Art.1 Organizzazione

Come parte del Oil Cina 10 2014, Cina 2014 Concorso internazionale di olio d'oliva (di seguito "Oil Cina 2014 Concorso") si terrà nel mese di aprile 2014 e organizzato da Pechino Regalland Convention & Exhibition Co., Ltd..

Il Comitato d'Amministrazione della "Oil China Competition 2014 la Cina" è composto da un rappresentante della Cina Consiglio per la Promozione del Commercio Internazionale da un rappresentante del Ministero dell'Agricoltura, Repubblica Popolare Cinese, il rappresentante dell'Accademia di Foresta, Repubblica Popolare Cinese. Questo comitato sarà monitorare l'intero processo del concorso.

Art.2 Obiettivi

La "Oil China Competition 2014" 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 costituita 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 "Oil China Competition 2014" 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.

Nota: il sopra e il seguente parlato di " oli di oliva " indica due tipi di olio d'oliva ad esempio l'olio extra vergine di oliva biologico e olio extra vergine di oliva. I premi saranno suddivisi in due parti, una parte per l'olio extra vergine di oliva biologico e un altro per l'olio extra vergine di oliva.



Art.6 Categorie

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

- (1) Intenso (2) Medio (3) Leggero

Art.7 Registrazione

Art.7.1 Primo passo: presentare il modulo di domanda

Ogni partecipante dovrà inviare il modulo di domanda per l'organizzatore prima della **18 Aprile 2014** attraverso uno dei seguenti modi:

- In linea, fare clic: <http://www.eoliveoil.com/oilcahzhhan/wine.html>
- Per e-mail: info@oliveoil.com & regalland@163.com
- Di Fax: 0086 10 64412631

Quando l'organizzatore riceve il modulo di domanda presentata, e quindi l'organizzatore invierà un **numero ID** a ciascun partecipante che deve utilizzare per l'invio dei campioni.

Art.7.2 Secondo passo: inviare i campioni al indirizzo nominato

Ogni partecipante deve inviare la seguente tramite corriere o posta all'indirizzo nominato specificato dall'organizzatore:

1. **Una** bottiglia di olio d'oliva nella capacità di 750ml o 1000 ml o 2 bottiglie di 500ml;
2. La carta del tuo numero di ID sarà apposto sulla bottiglia o la casella del campione
3. Le copie del certificato di analisi dei campioni di olio indicare almeno i seguenti elementi: oleico acidità libera, numero di perossidi, spettrofotometria a K 232 nm, al K 270 nm. con allumina e delta-K; composizione acidica cui especial a oleico, linoleico, stearico e acido palmitico;
4. Se i campioni sono l'olio extravergine di oliva biologico, sarà allegata anche la copia del certificato biologico.

Se si utilizza società di trasporto espresso come lo SME, DHL, TNT, UPS, FedEx e così via, si prega di confermare in anticipo sulla normativa dettagliata (tassa di dovere o duty free), del personalizzati dalle vostre aziende espresse locali nel caso in cui i campioni possono essere bloccati dal personalizzata.

Nota: I campioni devono essere dell'arrivo in indirizzo nominato tra il **1 marzo e il 18 aprile 2014, e non oltre il 20 aprile 2014.**

Art.7.3 Terzo passo: i vincitori saranno inviare i campioni

I vincitori dovranno inviare la seguente mezzo corriere e / o posta entro il 10 maggio 2014 :

Indirizzo : Room No.438 Jin Ou edificio, An Zhen Li , Chaoyang District , Beijing 100029 China
Tel : 0086 10 64416542

- Un altro una bottiglia di olio d'oliva del campione sarà inviato all'indirizzo di cui sopra , dopo i risultati della valutazione saranno resi noti dagli organizzatori prima di Oil China 2014,
- Se i campioni sono l'olio extravergine di oliva biologico , sarà allegata anche la copia del certificato biologico .



Oil China 2014

10th China International Olive Oil & Edible Oil Exhibition

Si prega di contattare il gestore di rete locale per confermare i seguenti documenti : le copie della Sanità e il Certificato Sanitario (1 Original) , Prodotto Paese d'origine certificato (1 Originale) Contenuto Descrizioni , Label Olio (fronte e retro) , Packing list e fattura commerciale Quando si utilizza società di trasporto espresso come lo SME , DHL , TNT , UPS, FedEx e così via , si prega di confermare circa la regolamentazione dettagliata (tasso di dovere o duty free) , della tradizione cinese dalle vostre aziende espresse locali nel caso in cui i campioni possano essere bloccate da personalizzato cinese. Il Pre - forma fattura deve essere indicato "senza valore commerciale " .

Art.8 Tariffe

Tariffe per partecipare alla "Oil China Competition 2014":

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

Note:

- (1) La quota totale di iscrizione = la partecipazione di base tassa x 1 partecipante + Tariffa di gestione olio x il numero del tipo
- (2) **Secondo partecipantes e Gli espositori della 10th Oil China 2014 pagano solo il 50%;**
- (3) 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.: 11230138040000101 SWIFT Code: ABOCCNBJ010
BNF's Bank: Agricultural Bank of China, Beijing Branch
- (4) 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 2014;
 - Pubblicazione dei risultati sulla stampa quotidiana locale, magazines e internet.

Art.9 Clausole d'esclusione

L'Organizzazione declina ogni responsabilità per l'arrivo in ritardo dei campioni dopo la data stabilita (**18 aprile 2014**), per la perdita totale o parziale dei campioni durante il trasporto, per alterazioni chimico-fisiche ed organolettiche dei campioni a causa della gamma di temperature, per rotture e altri malfunzionamenti che si verificano durante la spedizione. Le imposte coinvolti (il dazio, IVA e così via) e le spese di spedizione devono essere interamente versate dai partecipanti fino a destinazioni. I campioni di olio extra vergine di oliva devono essere valutati da un codice segreto mantenuto dagli organizzatori. Dalla ricezione dei campioni per la loro presentazione alla giuria, gli organizzatori devono conservare i campioni scrupolosamente e adeguatamente per assicurare che restino in buone condizioni.

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 "Oil China Competition 2014", la prima diffusione dei risultati sarà annunciata il giorno di apertura della Quarta Oil China 2014 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 Award Adesivi Ordine

Per aiutare i vincitori a pieno la promozione dell'olio d'oliva premiati, l'organizzatore fornirà le quantità necessarie di adesivi per i vincitori di apporre le etichette sulle bottiglie di olio d'oliva che viene assegnato. Se i vincitori desidera ordinare gli adesivi, si prega di contattare l'organizzatore dopo la pubblicazione del risultato del concorso 2014 Oil Cina. I campioni degli adesivi come segue:



Oil China 2014

10th China International Olive Oil & Edible Oil Exhibition



Art.16 Pubblicazione su Exhibition e Internet

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 2014.

Art.16 Pubblicazione su Mostra e Internet

Gli oli di oliva premiati saranno pubblicati in "China Oil & Fat" e www.oliveoilife.com nei quotidiani e in Internet (www.eoliveoil.com). In caso contrario, l'olio d'oliva premiati saranno in mostra per i visitatori.

Art.17 display

In occasione di Oil China 2014 Maggio, gli oli premiati saranno esposti presso l'area spettacolo denominato e anche essere visitato da visitatori di Oil China 2014;

Art.18 Riconoscimento

Ogni partecipante del 2014 la Cina Concorso Oleario Internazionale riconosce e accetta le regolazioni disponibili con la sua registrazione.

Beijing Regalland Convention & Exhibition Co., Ltd.

Tel: +86 10 64416542

Fax: +86 10 64412631

E-mail: info@eoliveoil.com

www.eoliveoil.com www.oilchinaexpo.com

Dicembre 2013



Annex 1

2014 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 inspirazione 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