



# Oil China 2018

## Regras Gerais da 13 China Concurso Internacional de Azeite

### Art.1 Organização

Como a parte de Oil China 2018, 13 China concurso Internacional de Azeite (a seguir "2018 Oil China Competition") será realizado em Abril de 2018 e organizado por Beijing regalland Convention & Exhibition Co., Ltd.

A comissão de administração de "2018 Oil China Competition" é constituído por um representante do Conselho de China para a promoção do comércio Internacional, um representante do ministério Da agricultura, P. R. China, representante Da academia do Bosque, P. R. China. Esta comissão ira acompanhar todo o processo de concorrência.

### Art.2 Propósito

"2018 Oil China Competition" vai atingir os seguintes objectivos:

- Para exhibir o melhor azeite;
- Para mostrar o melhor azeite para consumidores, importadores, atacadistas, agentes;
- Para apresentar ao público e meios de comunicação;
- Para promover a transparência no mercado do azeite da China;
- Para aumentar o consumo de azeite na China e no mundo.

### Art.3 Processo

Todo o processo vai incluir duas etapas como segue:

- Na primeira fase, o azeite participantes serão testados e avaliados pelo júri e o resultado servirá produtores, exportadores, importadores, atacadistas, distribuidores e agentes como base científica para a melhoria da qualidade de longo prazo de "azeite virgem extra" e escolha do melhor azeite.
- Na segunda etapa, o petróleo premiado estará em exibição na área de exibição para os visitantes durante a **Oil China 2018 nos dias 16 e 18 de maio em Xangai.**

### Arte. 4 Autorização de Participação

As seguintes são autorizados a participar em "2018 Oil China Competition": produtores, exportadores, importadores, atacadistas, e agentes de azeite. Somente as empresas que produzem ou vendem a quantidade mínima de nenhum. 3.000 garrafas com capacidade de 0,75 litro ou de produção equivalente, serão admitidos.

### Art.5 Certificação de Participação

Somente "azeite virgem extra" em garrafas originais são certificados de participação. Os azeites apresentadas devem corresponder à legislação chinesa ou os padrões relacionados da COI, bem como as normas em vigor nos países de produção

**Nota: os itens acima e os seguintes mencionados "Azeites" indicam dois tipos de azeite ou seja, azeite extra virgem e azeite extra-virgem orgânico. Os prémios serão divididos em duas partes, uma parte para o azeite extra-virgem e outra para o azeite virgem extra biológico**



# Oil China 2018

## Art.6 Categorias

O "azeite virgem extra" é dividido nas seguintes categorias de qualidade:

- sabor intenso
- sabor médio
- Delicado

## Art.7 Registro

### Art.7.1 Primeiro Passo: para enviar o formulário de inscrição para obter o número de identificação

Cada participante deve enviar o formulário de inscrição para o organizador Antes de **18 de abril de 2018** através de uma das seguintes formas:

- Por on-line, por favor clique: "[Formulário de Solicitação Online](http://www.eoliveoil.com/index.php?case=form&act=add&form=my_oliveoilcompetition)" ([http://www.eoliveoil.com/index.php?case=form&act=add&form=my\\_oliveoilcompetition](http://www.eoliveoil.com/index.php?case=form&act=add&form=my_oliveoilcompetition)) para enviar seu formulário de inscrição on-line
- Por e-mail: info@oliveoil.com & regalland@163.com
- Por Fax: 0086 10 64412631

Quando o organizador recebe o formulário de pedido apresentado, em seguida, o organizador vai enviar um número de identificação com o endereço designado para cada participante, a fim de enviar as amostras com número de identificação para o endereço apontado.

### Art.7.2 Segundo Passo: para enviar as amostras para o endereço apontado

Cada participante deve enviar o seguinte por correio ou correio para o endereço apontado que você vai começar a partir do organizador:

- 1) Uma garrafa de azeite na capacidade de 750ml ou 1000 ml ou 2 garrafas de 500ml;
- 2) O papel do seu número de identificação será afixada no frasco ou na caixa de sua amostra
- 3) As cópias do certificado de análise de amostras de petróleo de indicar pelo menos o seguinte: acidez oleico livre; número de peróxidos; espectrofotometria a K 232 nm, no K 270 nm. com alumina e a delta-K; composição ácida referido especial para oléico, linoléico, esteárico e palmítico;
- 4) Se você amostras são azeite virgem extra biológico, a cópia do certificado orgânico será também anexado.

Se você usar empresas de transporte expresso como EMS, DHL, TNT, UPS, FedEx e assim por diante, por favor frente confirmar sobre a regulamentação detalhada (taxa de dever ou duty free) do personalizados do seu empresas expressam locais no caso de que suas amostras pode ser bloqueado pelo costume.

**Nota: Os amostras devem ser chegada ao endereço apontado entre 15 de Março e 18 de Abril de 2018, eo mais tardar em 20 de abril de 2018.**

### Art.7.3 Terceiro Passo: os vencedores irão enviar as amostras

Art.7.3 Terceira Etapa: as amostras para mostrar no Oil China 2018 em maio

Cada participante deve enviar o seguinte por correio ou postar no endereço designado que você receberá do organizador:

- 1) duas garrafas de amostras de azeite serão enviadas para o endereço indicado antes da Oil China 2018



# Oil China 2018

2) Se as amostras são azeite orgânico, a cópia do certificado orgânico também será anexada. Entre em contato com sua operadora local para confirmar os seguintes documentos: cópias de Saúde e Certificado Sanitário (1 Original), Produto País de Certificado de Origem (1 Original) Conteúdo Descrições, etiqueta do óleo (frente e verso), packing list e fatura comercial. Quando você usa empresas de transporte expresso como EMS, DHL, TNT, UPS, FedEx e assim por diante, por favor confirme sobre a regulamentação detalhada (taxa de dever ou duty free) do chinês feito sob encomenda de suas empresas expressam locais no caso de que suas amostras poderia ser bloqueado por o costume. A factura pré-forma deve ser indicado "Sem valor comercial".

## Art.8 taxas de inscrição

As seguintes taxas são levantadas para a participação em "2018 Oil China Competition":

Por participante / empresa:	Participação taxa básica: EURO 220 (IVA incluído) USD 260 (IVA incluído)
Por azeite ou do tipo:	taxa de manuseio: EURO 150 (IVA incluído) USD 180 (IVA incluído)

Observações:

- (1) A taxa total de registro = a participação básica taxa x 1 empresa + a taxa de manutenção x o número do tipo de amostras
- (2) Os participantes anteriores ou os expositores de Oil China 2018 vai ter um desconto de 50% da taxa básica participação;
- (3) Este montante deve ser pago quando o envio do pedido de candidatura e devem ser afetados indicando claramente o nome do participante e respectiva concorrência, através do Paypal ou cartão de crédito ou transferência bancária para:

**Beneficiário Nome: Beijing Regalland Convention Exhibition Co., Ltd.**  
**do beneficiário A / C No .: 11230138040000101 (conta EURO)**  
**11230114040005424 (conta USD)**

**Código SWIFT: ABOCCNBJ010**

**Banco do beneficiário: Agricultural Bank of China, Beijing Branch**

(4) As taxas de conter os seguintes resultados:

- Avaliação sensorial pelos provadores;
- Para exibir o azeite adjudicado na área de apresentação de chamada durante Oil China 2018;
- A publicação dos resultados nos jornais diários, revistas relacionadas e da Internet.

## Art.9 cláusula de isenção

O organizadores declinam qualquer responsabilidade por chegada tardia das amostras após a data estabelecida (**18 de Abril, 2018**), para a perda total ou parcial de amostras durante o transporte, para as alterações físico-químicas e organolépticas das amostras devido a faixa de temperatura, para a ruptura e outros avarias ocorridas durante o transporte. Os impostos envolvidos (o dever, IVA e assim por diante) e os custos de transporte devem ser integralmente pagas pelos participantes até destinos. As amostras de azeite virgem extra deve ser avaliada por um código secreto mantido pelos organizadores. Desde o recebimento das amostras para a sua apresentação ao painel de prova, os



# Oil China 2018

organizadores te guardará amostras escrupulosamente e adequada para garantir que eles permaneçam em boas condições.

## Art.10 da Câmara de Provedores

O painel de degustação consiste de uma comissão de prova, compreendendo provedores do Mar Mediterrâneo, internacional e especialistas nacionais. Os provedores são selecionados a partir dos painéis gosto de óleo de oliva lista reconhecidos pelo COI.

## Art.11 Avaliação Sensorial do Azeite

Os azeites são provados e avaliados de acordo com a intensidade do sabor (intensa a médio-leve) pelo júri. Degustação e avaliação dos óleos ter lugar em conformidade com os regulamentos do COI (avaliação organoléptica dos azeites virgens). Os organizadores vão distribuir os óleos de amostras aos provedores que serão solicitados a avaliar o óleo de acordo com a ficha de avaliação apresentado no **anexo 1**. A pontuação ponto final de cada amostra será a média aritmética de votos mostrado na tabela de pontos especificado pelo adotada método.

O provedor emite julgamentos não susceptível de recurso. Para salvaguardar a confidencialidade das empresas participantes, apenas a lista de azeites virgens extra que foram atribuídos prêmios é publicada, e nem todas as empresas participantes. Pontos atribuídos a amostras individuais não são divulgados.

## Arte. 12 Classificando & Certificados

Azeites que não apresentem desvios negativos correspondem totalmente à qualidade exigida para o "extra virgem azeites". Na dependência da avaliação da impressão geral de harmonia um prêmio será distinto. categorias de premiação para o azeite virgem extra e azeite virgem extra biológico são os seguintes:

Azeite Extra Virgem	Orgânico Extra Virgin Olive Oil
● Ouro Olive	● Ouro Olive
● Olive prata	● Olive prata
● Copper Olive	● Copper Olive
● Grande Menção	● Grande Menção
● Menção Qualidade	● Menção Qualidade

Os participantes vencedores receberão um certificado "Golden Olive" e / ou "Silver Olive" e / ou "Copper Olive" e / ou "Grand Menção" e / ou "Qualidade Mencione", bem como a autorização para a impressão de etiquetas com a Logo "Olive de Ouro" e / ou "Olive de prata" e / ou "Copper Olive" e / ou "Grand Menção" e / ou "Menção de Qualidade". Etiquetas adequadas pode ser apenas fixada em garrafas originais pertencentes aos óleos de amostra em um ano.

## Art.13 Recurso

Os resultados determinados de avaliação sensorial são finais. Não há possibilidade de recurso.

## Art.14 Publicação do resultados / Award



# Oil China 2018

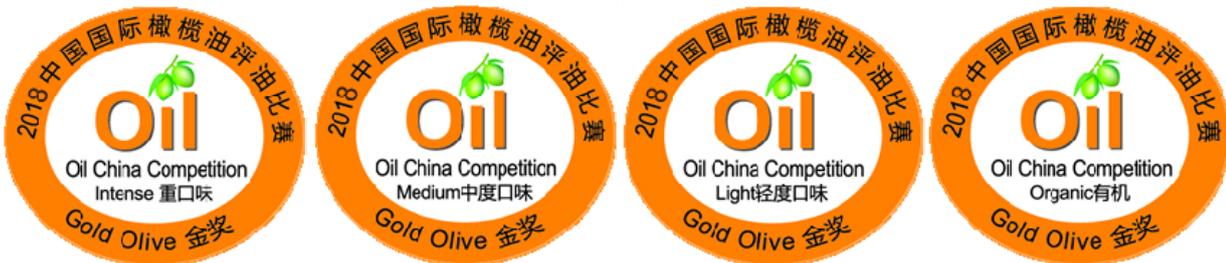
Em maio, a primeira publicação dos resultados da avaliação serão anunciados e premiados na cerimônia de premiação do Concurso Oil China 2018, bem como o prêmio oficial dos "Azeitonas de Ouro", os "Silver Oliveiras", as azeitonas de cobre "ea "Grand Menção" ou "Menção de Qualidade". Além disso, cada participante e / ou vencedor é informada pessoalmente. Os organizadores reservam-se o direito de alterar estas regras a qualquer momento, se necessário

## Art.15 prêmio adesivos fim

Para auxiliar os vencedores em plena promoção do azeite adjudicado, o organizador irá fornecer as quantidades necessárias de adesivos para os vencedores de aposição da adesivos nas garrafas de azeite que é concedido. Se os vencedores quiser encomendar os adesivos, entre em contato com o organizador após a publicação do resultado da competição Oil China 2018. As amostras das etiquetas da seguinte forma:

## Art.16 Publicação em Exposições e Internet

Os azeites premiados serão publicados no "China Oil & Fat" e [www.oliveoilife.com](http://www.oliveoilife.com) nos jornais diários, bem como na internet ([www.eoliveoil.com](http://www.eoliveoil.com)). Caso contrário, o azeite adjudicado estará em exposição para os visitantes.



## Art.17 Exibição

Por ocasião da Oil China 2018, em maio, os óleos adjudicados vai estar em exibição na área de apresentação de chamada e também ser degustados pelos visitantes do Oil China 2018.

## Art.18 reconhecimento

Cada participante de 2018 China competição internacional azeite reconhece e aceita as normas disponíveis com o seu registo.

Beijing Regalland Convention & Exhibition Co., Ltd.

Tel: +86 10 64416542

Fax: +86 10 64412631

E-mail: [info@oliveoil.com](mailto:info@oliveoil.com)

[www.eoliveoil.com](http://www.eoliveoil.com) [www.oilchinaexpo.com](http://www.oilchinaexpo.com)

Outubro de 2017



# Oil China 2018

Anexo 1

## 2018 China Concurso Internacional de Azeite Ficha de Avaliação Sensorial

código de exemplo: \_\_\_\_\_

identificação provador no .: \_\_\_\_\_

encontro: \_\_\_\_\_

### 1. Percepções Olfativas

(max 35 / 100)

- ◆ **frutado verde-oliva** (5 - 10): \_\_\_\_\_  
(Intensidade na primeira e próximos inspirações)

- ◆ **Percepção Positiva**

(Basta indicar a sua percepção e pontuação)

(1 - 7): \_\_\_\_\_

- alcachofra
- folhas
- grama fresca
- grama seca
- amêndoa
- maçã verde
- tomate vermelho
- tomate verde
- folhas de tomate
- outros \_\_\_\_\_

- ◆ **Harmonia das percepções olfativas** (10 - 18): \_\_\_\_\_  
(Quanto aromas de petróleo ficar bem juntos)

parciais golo, para percepções olfativas

\_\_\_\_\_ / 100

### 2. Percepções gustativas e re-olfativo

(max 50 / 100)

- ◆ **frutado** (5 - 10):
- ◆ **amargo** (0 - 10):
- ◆ **doce** (3 - 10):
- ◆ **picante** (0 - 10):
- ◆ **harmonia de degustação percepções** (5 - 10):  
(O quanto a percepção degustação de azeite é impressionante?)

pontuação parcial para o gustativos / percepções re-olfativos

\_\_\_\_\_ / 100

### 3. relação olfativos / percepções gustativas

(max 15 / 100)

harmonia mundial

(O quanto o olfato e paladar satisfazê-lo) (10 - 15):.....

Olfativo Placar parcial / percepções gustativas

\_\_\_\_\_ / 100

4. pontuação total da amostra ..... \_\_\_\_\_ / 100