



Oil China 2019

Art.1 Organizzazione

Come parte del Oil Cina 2019, Cina 2019 14 ° Concorso internazionale di olio d'oliva (di seguito "Oil China Competition 2019") si terrà nel mese di aprile 2019 e organizzato da Pechino Regalland Convention & Exhibition Co., Ltd.. Il comitato di gestione di "Oil China Competition 2019" è composto da un rappresentante del Consiglio cinese per la promozione del commercio internazionale, un rappresentante del Ministero dell'Agricoltura, P. R. Cina, il rappresentante dell'Accademia di foresta, P. R. Cina. Questo comitato controllerà l'intero processo della competizione.

Art.2 Obiettivi

La "Oil China Competition 2019" si prefigge il raggiungimento di questi obiettivi:

- Per visualizzare il miglior olio d'oliva;
- Per mostrare il miglior olio d'oliva ai consumatori, importatori, grossisti, agenti;
- Per presentare al pubblico e dei media;
- Per promuovere la trasparenza sul mercato dell'olio d'oliva in Cina;
- Per incrementare il consumo di olio d'oliva in Cina e nel mondo

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, l'olio premiato sarà esposto nell'area dello spettacolo per i visitatori durante Oil China 2019 il 14-16 maggio a Shanghai.

Art. 4 Autorizzazioni per partecipare

Saranno ammessi a partecipare alla "Oil China Competition 2019" 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

Solo "Oli Extra Vergine di Oliva" in bottiglie originali sono certificati per la partecipazione. Gli oli d'oliva presentati devono corrispondere alla legislazione cinese o delle relative norme di COI, nonché le norme vigenti nei paesi di produzione

Nota: quanto sopra e le seguenti menzionati "Oli di oliva" indicano due tipi di olio d'oliva vale a dire olio extravergine di oliva e olio di oliva extra vergine Biologico. I premi saranno divisi in due parti, una parte per l'olio extra vergine di oliva e un altro per l'olio extravergine di oliva biologico

Art.6 Categorie

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

- 1) sapore intenso di frutta
- 2) sapore di frutta medio
- 3) sapore leggero di frutta



Oil China 2019

Art.7 Registrazione

Art.7.1 Primo passo: presentare il modulo di domanda per ottenere il numero ID

Ogni partecipante dovrà inviare il modulo di domanda per l'organizzatore prima **18 aprile 2019** attraverso uno dei seguenti modi:

- In linea, fare clic: "**Modulo di domanda online**" (http://www.eoliveoil.com/index.php?case=form&act=add&form=my_oliveoilcompetition) per inviare il modulo di domanda online
- Via e-mail: info@oliveoil.com & regalland@163.com
- Con Fax: 0086 10 64412631

Quando l'organizzatore riceve il modulo di domanda presentata, e quindi l'organizzatore invierà un numero ID con l'indirizzo nominato ad ogni partecipante al fine di inviare i campioni con il numero ID per l'indirizzo nominato.

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

Ogni partecipante deve inviare la seguente tramite corriere o posta all'indirizzo nominato, che si otterrà da parte dell'organizzatore:

- 1) Una bottiglia di olio d'oliva nella capacità di 750ml o 1000 ml o 2 bottiglie di 500 ml;
- 2) La carta del numero ID sarà apposto sulla bottiglia o la casella del campione
- 3) Le copie del certificato di analisi dei campioni di olio indicano almeno quanto segue: acidità oleico libero; numero di perossidi; spettrofotometria a K 232 nm, al K 270 nm. con allumina e delta-K; composizione acidica cui particolare a oleico, linoleico, stearico e palmitico;
- 4) Se si campioni sono olio biologico extra vergine di oliva, sarà anche allegata la copia del certificato biologico.

Se si utilizza società di trasporto espresso come lo SME, DHL, TNT, UPS, Fedex e così via, si prega avanti confermate circa la regolamentazione dettagliata (a pagamento o senza dazio) del personalizzati dal proprio aziende espresse locali nel caso in cui i campioni possono essere bloccati dal personalizzato.

Nota: I campioni devono essere dell'arrivo in indirizzo nominato tra il 15 marzo e il 18 aprile 2019, e non oltre il 18 aprile 2019.

Art.7.3 Terzo passo: i campioni da mostrare a Oil China 2019 a maggio

Ogni partecipante dovrà inviare quanto segue tramite corriere o posta all'indirizzo indicato dall'organizzatore:

- 1) DUE bottiglie dei campioni di olio d'oliva saranno inviate all'indirizzo indicato prima di Oil China 2019
- 2) Se i campioni sono olio di oliva biologico, verrà allegata anche la copia del certificato biologico.

Quando il risultato verrà inviato ad ogni partecipante da parte dell'organizzatore, il vincitore dovrà inviare la seguente tramite corriere o posta all'indirizzo nominato, che si otterrà da parte dell'organizzatore:

Si prega di contattare il proprio gestore di rete locale per confermare i seguenti documenti: le copie della Salute e certificato sanitario (1 originale), Prodotto Paese di origine certificato (1 Original) Contenuti Descrizioni, etichetta olio (fronte e retro), lista di imballaggio e la fattura commerciale Quando si utilizza società di trasporto espresso come lo SME, DHL, TNT, UPS, Fedex e così via, si prega di confermare



Oil China 2019

circa la regolamentazione dettagliata (a pagamento o senza dazio) di costume cinese dalle vostre aziende espresse locali nel caso in cui i campioni potrebbero essere bloccati da Custom. Il Pre-forma fattura deve essere indicato "senza valore commerciale".

Art.8 Tariffe

Tariffe per partecipare alla "Oil China Competition 2019":

| | |
|----------------------------|---|
| Per partecipante / azienda | Quota base di partecipazione: € 110 (IVA inclusa) US\$ 130 (IVA inclusa) |
| Per l'olio d'oliva: | Tassa di gestione: € 150 (IVA inclusa) US\$ 180 (IVA inclusa) |

Osservazioni:

- (1) La quota di iscrizione totale = Quota base di partecipazione x 1 azienda + la Tassa di gestione x il numero del tipo dei campioni
- (2) Questo importo deve essere pagato per l'invio della domanda di partecipazione e devono essere colpiti indicando chiaramente il nome del partecipante e la relativa competizione attraverso **Paypal o carta di credito o bonifico bancario** a:

Beneficiario Nome: **Beijing Regalland Convention Exhibition Co., Ltd.**

Numero di conto del beneficiario: **11230138040000101 (conto in euro)**
11230114040005424 (conto in USD)

Codice SWIFT: **ABOCCNBJ010**

Banca del beneficiario: **Agricultural Bank of China, Beijing Branch**

(4) Le tariffe contengono i seguenti risultati:

- Valutazione sensoriale dei degustatori;
- Per visualizzare l'olio aggiudicato presso l'area spettacolo chiamato durante Oil China 2019;
- La pubblicazione dei risultati sulla stampa quotidiana locale, riviste e Internet.
- i certificati, escluso il trofeo

Art.9 Clausole d'esclusione

L'Organizzazione declina ogni responsabilità per ritardi di consegna dei campioni dopo la data stabilita (**18 aprile 2019**), per la perdita totale o parziale dei campioni durante il trasporto, per il chimico-fisiche ed organolettiche alterazioni dei campioni a causa di intervallo di temperatura, per la rottura e l'altro disfunzioni dovute alla spedizione. Le imposte coinvolti (il dovere, IVA e così via) e le spese di spedizione devono essere interamente a carico dei partecipanti fino a destinazioni. I campioni di olio extravergine di oliva sono valutate da un codice segreto mantenuto dagli organizzatori. Dalla ricezione dei campioni per la loro presentazione alla giuria, gli organizzatori devono conservare te campioni scrupolosamente e adeguato per garantire 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.



Art.11 sensoriale La valutazione di olio d'oliva

Gli oli di oliva sono degustati e valutati secondo l'intensità di sapore (intenso-medio-leggero) dalla giuria. Degustazione e la valutazione degli oli avviene in conformità con le norme del COI (valutazione organolettica degli oli di oliva vergini). Gli organizzatori distribuiranno gli oli di esempio per gli assaggiatori che saranno richiesti per valutare l'olio secondo la scheda di valutazione di cui al "allegato 1". Il punteggio finale punto di ogni campione è la media aritmetica dei voti riportati nella tabella punti specificato dal metodo adottato.

L'degustatore emette giudizi non inappellabili. Per salvaguardare la riservatezza delle Aziende partecipanti, solo l'elenco degli oli extra vergini di oliva che hanno ottenuto premi è pubblicato, e non tutte le aziende partecipanti. Punti assegnati ai singoli campioni non vengono divulgati.

Art.12 Classificazione e Certificati

Gli oli di oliva che non mostrano scostamenti negativi corrispondono totalmente alla qualità richiesta per "Oli extravergine di oliva". In dipendenza della valutazione dell'impressione generale di armonia un premio sarà distinto. Le categorie di premio per l'olio extravergine di oliva e olio extra vergine di oliva sono i seguenti:

| olio extravergine d'oliva | l'olio extravergine di oliva biologico |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• d'oro di oliva• argento Olive• rame Olive• Gran Menzione• Menzione Qualità | <ul style="list-style-type: none">• d'oro di oliva• argento Olive• rame Olive• Gran Menzione• Menzione Qualità |

I partecipanti vincitori riceveranno un certificato "Golden Olive" e / o "Silver Olive" e / o "Copper Olive" e / o "Gran Menzione" e / o "Qualità Menzione", così come l'autorizzazione per la stampa di etichette con la logo "Golden Olive" e / o "Olive d'argento" e / o "Copper Olive" e / o "Gran Menzione" e / o "menzione di qualità". Tale autorizzazione sarà utilizzabile solo per bottiglie originali appartenenti agli oli di esempio in un anno.

Art.13 Appelli

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

Art.14 Pubblicazione dei risultati/ Premi

Nel mese di maggio, la prima pubblicazione dei risultati della valutazione saranno annunciati e premi assegnati alla cerimonia di premiazione del Concorso Oil China 2019, come pure il riconoscimento ufficiale dei "Golden Olive", i "Silver olive", le olive di rame "e la "Gran Menzione" o "Menzione di Qualità". Inoltre ogni partecipante e / o vincitore sarà informato personalmente. Gli organizzatori si riservano il diritto di modificare il presente Regolamento in qualsiasi momento, se necessario.

Art. 15 Utilizzo gratuito degli adesivi premio o degli adesivi dell'ordine

Per aiutare i vincitori a promuovere pienamente l'olio d'oliva premiato, l'organizzatore consente ai vincitori del 2019 di utilizzare liberamente il logo degli adesivi premio o di ordinare le necessarie quantità di adesivi



Oil China 2019

dall'organizzatore per apporre gli adesivi sulle bottiglie di olio di oliva premiate. Se i vincitori vogliono ordinare gli adesivi, si prega di contattare l'organizzatore dopo la pubblicazione del risultato di Oil China Competition 2019. I campioni degli adesivi come segue:



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 2019.

Art.17 display

In occasione di Oil China 2019 a maggio, gli oli premiati saranno esposti presso l'area spettacolo di nome e anche essere degustato dai visitatori di Oil China 2019.

Art.18 Riconoscimento

Ogni partecipante del 2019 China International Olive Oil Competition riconosce e accetta le regole 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

Luglio 2018



Allegato 1

2019 Cina concorso internazionale di olio d'oliva 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