



Oil China 2019

Regras Gerais da 14 China Concurso Internacional de Azeite

Art.1 Organização

Como a parte de Oil China 2019, 14 China concurso Internacional de Azeite (a seguir "2019 Oil China Competition") será realizado em Abril de 2019 e organizado por Beijing regalland Convention Exhibition Co., Ltd..

A comissão de administração de "2019 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

"2019 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 2019 nos dias 14 e 16 de Maio em Xangai.**

Arte. 4 Autorização de Participação

As seguintes são autorizados a participar em "2019 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

Art.6 Categorias



Oil China 2019

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 2019** 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) 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 2019, eo mais tardar em 20 de abril de 2019.

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

Art.7.3 Terceira Etapa: as amostras para mostrar no Oil China 2019 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 2019
- 2) Se as amostras são azeite orgânico, a cópia do certificado orgânico também será anexada.



Oil China 2019

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 "2019 Oil China Competition":

Por participante / empresa:	Participação taxa básica: € 110 (IVA incluído) US\$ 130 (IVA incluído)
Por azeite ou do tipo:	taxa de manuseio: € 150 (IVA incluído) US\$ 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) 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

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 2019;
- A publicação dos resultados nos jornais diários, revistas relacionadas e da Internet.
- os certificados, não incluindo o troféu

Art.9 cláusula de isenção

O organizadores declinam qualquer responsabilidade por chegada tardia das amostras após a data estabelecida (**18 de Abril, 2019**), 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 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.

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 prémios 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 prémio 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 2019

Em maio, a primeira publicação dos resultados da avaliação serão anunciados e premiados na cerimônia de premiação do Concurso Oil China 2019, 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

Arte 15 Uso gratuito de adesivos de prêmio ou adesivos de ordem

Para ajudar os vencedores na promoção total do azeite premiado, o organizador permite que os vencedores de 2019 usem livremente o logotipo dos adesivos do prêmio ou solicitem as quantidades necessárias de adesivos do organizador para afixar os adesivos nas garrafas de azeite que são concedidas. Se os vencedores quiserem encomendar os autocolantes, por favor contacte o organizador após a publicação do resultado do concurso Oil China Competition 2019. As amostras dos autocolantes são as seguintes:



Art.16 Publicação em Exposições e Internet

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

Art.17 Exibição

Por ocasião da Oil China 2019, em maio, os óleos adjudicados vai estar em exibição na área de apresentação de chamada e também ser degustados pelos visitantes do Oil China 2019.

Art.18 reconhecimento

Cada participante de 2019 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

www.eoliveoil.com www.oilchinaexpo.com

Julho de 2018



Oil China 2019

Anexo 1

2019 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** (1 - 7): _____
(Basta indicar a sua percepção e pontuação)
 - 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