



Oil China 2019

La règle générale 2019 14 concurrence de la Chine de l'huile d'olive internationale

Art.1 Organisation

Comme la partie de Oil China 2019, 2019 14ème concours international d'huile d'olive en Chine (ci-après "2019 Oil China Competition") aura lieu en Avril 2019 et organisé par Beijing Regalland Convention Exhibition Co., Ltd ..

Le Comité d'administration de "2019 Oil China Competition" se compose d'un représentant du Conseil chinois pour la promotion du commerce international, un représentant du Ministère de l'Agriculture, P. R. Chine, le représentant de l'Académie de Forest, P. R. Chine. Ce comité suivra l'ensemble du processus de la compétition.

Art.2 Objectif

"2019 Oil China Competition" permettra d'atteindre les objectifs suivants:

- Pour afficher la meilleure huile d'olive;
- Pour montrer la meilleure huile d'olive pour les consommateurs, les importateurs, les grossistes, les agents;
- De présenter au public et aux médias;
- Pour promouvoir la transparence sur d'olive sur le marché du pétrole de la Chine;
- Pour stimuler la consommation de l'huile d'olive en Chine et dans le monde.

Art.3 Processus

L'ensemble du processus comprendra deux étapes comme suit:

- À la première étape, l'huile d'olive participant sera dégusté et évalué par le jury et le résultat servira producteurs, les exportateurs, les importateurs, les grossistes, les distributeurs et les agents comme base scientifique pour l'amélioration de la qualité à long terme de «huile d'olive vierge extra» et le choix de la meilleure huile d'olive.
- Lors de la deuxième étape, le pétrole primé sera exposé à la zone d'exposition pour les visiteurs lors de Oil China 2019 les 14 et 16 mai à Shanghai.

Art. 4 l'autorisation de la participation

Les suivants sont autorisés à participer à "2019 Oil China Competition": les producteurs, les exportateurs, les importateurs, les grossistes et les agents de l'huile d'olive. Seules les entreprises qui produisent ou vendent la quantité minimale de pas. 3000 bouteilles d'une capacité de 0,75 litre ou production équivalente seront admis.

Art. 5 Certification de la Participation

Seuls les "huiles d'olive vierge extra" dans des bouteilles originales sont certifiées pour la participation. Les huiles d'olive soumis doivent correspondre à la législation chinoise ou les normes connexes du COI ainsi que les réglementations en vigueur dans les pays de production

Note: ce qui précède et ce qui suit mentionnés "huiles d'olive" indiquent deux types d'huile d'olive à savoir l'huile d'olive extra vierge et bio huile d'olive extra vierge. Les prix seront divisés en deux parties,



Oil China 2019

une partie de l'huile d'olive extra vierge et un autre pour l'huile d'olive biologique extra vierge

Art.6 Catégories

Le "huile d'olive vierge extra" est divisé en catégories de qualité suivants:

- √ **savoir intense**
- √ **savoir moyen**
- √ **savoir légère**

Art.7 Inscription

Art.7.1 Première étape: à soumettre le formulaire de demande pour obtenir le numéro d'identification

Chaque participant doit envoyer le formulaire de demande à l'organisateur Avant le **18 Avril, 2019** à travers l'une des façons suivantes:

- En ligne, s'il vous plaît cliquez sur: "**Formulaire de demande en ligne**" (http://www.eoliveoil.com/index.php?case=form&act=add&form=my_oliveoilcompetition) pour soumettre votre formulaire de demande en ligne
- Par email: info@oliveoil.com & regalland@163.com
- Par fax: 0086 10 64412631

Lorsque l'organisateur reçoit le formulaire de la demande, puis l'organisateur enverra un **numéro d'identification à l'adresse désignée** à chaque participant pour envoyer les échantillons avec le numéro d'identification à l'adresse désignée.

Art.7.2 Deuxième étape: envoyer les échantillons à l'adresse désignée

Chaque participant doit envoyer les documents suivants par courrier ou par courrier à l'adresse désignée que vous obtiendrez auprès de l'organisateur:

- 1) une bouteille d'huile d'olive dans la capacité de 750ml ou 1000 ml ou 2 bouteilles de 500 ml;
- 2) Le papier de votre numéro d'identification sera apposé sur la bouteille ou la boîte de votre échantillon
- 3) Les copies du certificat d'analyse des échantillons d'huile indiquent au moins les éléments suivants: l'acidité oléique libre; nombre de peroxydes; spectrophotométrie à K 232 nm, au K 270 nm. d'alumine et de delta-K; Composition acide visée particulière à oléique, linoléique, palmitique et stéarique;
- 4) Si vous êtes échantillons d'huile d'olive extra vierge biologique, la copie du certificat biologique sera également jointe.

Si vous utilisez les compagnies de transport express comme EMS, DHL, TNT, UPS, FedEx et ainsi de suite, s'il vous plaît confirmer à l'avance à la réglementation détaillée (frais de service ou en franchise de droits) de la mesure de vos entreprises de messageries locales dans le cas où vos échantillons pourraient être bloqués par la mesure.

Remarque: Vos échantillons doivent être arrivés à l'adresse désignée entre le 15 Mars et le 18 Avril 2019, et plus tard le 20 Avril, ici 2019.

Art.7.3 Troisième étape: les gagnants seront envoyer les échantillons

Art.7.3 Troisième étape: les échantillons à montrer à Oil China 2019 en mai

Chaque participant doit envoyer ce qui suit par courrier ou par courrier à l'adresse indiquée que vous recevrez de l'organisateur:



Oil China 2019

1) deux bouteilles d'échantillons d'huile d'olive seront envoyées à l'adresse indiquée avant Oil China 2019

2) Si vous échantillonnez de l'huile d'olive biologique, la copie du certificat biologique sera également jointe.

S'il vous plaît contacter votre opérateur local pour confirmer les documents suivants: les copies de la Santé et sanitaire certificat (1 Original), Produit Pays d'origine Certificat (1 original) Contenu Descriptions, l'étiquette d'huile (avant et arrière), liste de colisage et facture commerciale Lorsque vous utilisez les compagnies de transport express comme EMS, DHL, TNT, UPS, FedEx et ainsi de suite, s'il vous plaît confirmer à propos de la réglementation détaillée (frais de service ou en franchise) de Custom chinoise de vos entreprises de messageries locales dans le cas où vos échantillons pourraient être bloqués par la douane. La pré-forme de facture doit être indiqué "aucune valeur commerciale".

Art.8 les frais d'inscription

Les frais suivants sont soulevés pour la participation à "2019 Oil China Competition":

Par participant / entreprise:	Participation taxe de base: € 110 (y compris la TVA) US\$ 130 (y compris la TVA)
Par l'huile d'olive ou du type	Taxe de traitement: €150 (y compris la TVA) US\$ 180 (y compris la TVA)

Remarques:

(1) Les frais d'inscription totale = la participation de base des frais x 1 entreprise + la taxe de traitement x le nombre de type d'échantillons

(2) Ce montant doit être versé lors de l'envoi de la demande de participation et doit être affecté en indiquant clairement le nom du participant et la concurrence respective, par Paypal ou carte de crédit ou virement bancaire à:

Nom du bénéficiaire: Beijing Regalland

du bénéficiaire de A / C No .: 11230138040000101 (compte en euros)

11230114040005424 (USD compte)

Code SWIFT: ABOCCNBJ010

Banque du bénéficiaire: Agricultural Bank of China, Beijing Branch

(4) Les frais contiennent les réalisations suivantes:

- L'évaluation sensorielle par les dégustateurs;
- Pour afficher l'huile adjudgée à l'aire de spectacle intitulé cours Oil China 2019;
- La publication des résultats dans les journaux, les magazines et Internet connexes.
- les certificats, à l'exclusion du trophée

Art.9 Clause d'Exemption

Les organisateurs déclinent toute responsabilité en cas de retard d'échantillons après la date fixée (18 avril 2019), pour la perte totale ou partielle des échantillons pendant le transport, pour les modifications physico-chimiques et organoleptiques des échantillons dues à plage de température, de rupture et d'autres anomalies qui se produisent lors de l'expédition. Les taxes concernées (le devoir, TVA, etc.) et les coûts d'expédition doivent être entièrement libérées par les participants jusqu'à des destinations. Les



Oil China 2019

échantillons d'huile d'olive extra vierge doivent être évalués par un code secret gardé par les organisateurs. De la réception des échantillons à leur présentation au jury de dégustation, les organisateurs veillent à préserver les échantillons scrupuleusement et de manière adéquate pour assurer qu'ils restent en bon état.

Art.10 du panel de dégustation

Le jury de dégustation se compose d'un comité de dégustation, comprenant dégustateurs de la mer Méditerranée, internationale et des experts nationaux.

Art.11 évaluation sensorielle de l'huile d'olive

Les huiles d'olive sont dégustés et évalués en fonction de l'intensité de la saveur (intense et moyen-lumière) par le jury. Dégustation et l'évaluation des huiles lieu en conformité avec les règlements de la COI (évaluation organoleptique des huiles d'olive vierges). Les organisateurs distribueront les huiles d'échantillons aux dégustateurs qui seront invités à évaluer l'huile selon la feuille d'évaluation donnée à l'annexe 1. Le score final de point de chaque échantillon est la moyenne arithmétique des votes montre le tableau des points spécifiés par l'adopté la méthode.

Le dégustateur émet des jugements sans appel. Afin de préserver la confidentialité des sociétés participantes, seule la liste des huiles d'olive vierges extra qui ont été récompensés par des prix est publié, et non toutes les entreprises participantes. Points attribués à des échantillons individuels ne sont pas divulgués.

Art. 12 classification et certificats

Les huiles d'olive qui ne montrent aucun déviations négatives correspondent totalement à la qualité exigée pour les "huiles d'olive vierges extra". En fonction de l'évaluation de l'impression générale d'harmonie un prix sera distingué. Les catégories de prix pour l'huile d'olive extra vierge et d'huile d'olive extra vierge biologique sont les suivantes:

huile d'olive extra vierge	l'huile d'olive biologique extra vierge
<ul style="list-style-type: none">• olive d'or	<ul style="list-style-type: none">• olive d'or
<ul style="list-style-type: none">• olive d'argent• olive de cuivre• grande mention• qualité mention	<ul style="list-style-type: none">• olive d'argent• olive de cuivre• grande mention• qualité mention

Les participants gagnants recevront un certificat "d'olive d'or" et / ou "d'olive d'argent" et / ou "d'olive de cuivre" et / ou "grand mention" et / ou "une mention de qualité", ainsi que l'autorisation pour l'impression d'étiquettes avec le logo "d'olive d'or" et / ou "d'olive d'argent" et / ou "d'olive de cuivre" et / ou "grand mention" et / ou "une mention de qualité". étiquettes appropriées peuvent être apposées que sur les bouteilles originales appartenant aux huiles d'échantillons en un an.

Art.13 Appel

Les résultats déterminés de l'évaluation sensorielle est définitive. Il n'y a aucune possibilité de faire



Oil China 2019

appel.

Art.14 Publication du résultats / prix

En mai, la première publication des résultats de l'évaluation sera annoncé et prix décernés à la cérémonie de remise des prix de la 2019 Oil China Competition, ainsi que le prix officiel de la "olive or", le "oliviers d'argent", l'olive de cuivre "et le "grand mention" ou "une mention de qualité". En outre, chaque participant et / ou gagnant est informé personnellement. Les organisateurs se réservent le droit de modifier le présent règlement à tout moment, si nécessaire.

Art 15 utilisation gratuite des autocollants de prix ou des autocollants de commande

Pour aider les gagnants à promouvoir l'huile d'olive primée, l'organisateur permet aux lauréats 2019 d'utiliser librement le logo des autocollants ou de commander les quantités d'autocollants nécessaires auprès de l'organisateur pour apposer les autocollants sur les bouteilles d'huile d'olive attribuées. Si les gagnants veulent commander les autocollants, s'il vous plaît contacter l'organisateur après la publication du résultat de Oil China Competition 2019. Les échantillons des autocollants comme suit:



Art.16 Publication sur l'exposition et Internet

Les huiles d'olive primés seront publiés dans "China Oil & Fat" et www.oliveoilife.com dans les quotidiens ainsi que dans l'Internet (www.eoliveoil.com). Sinon, l'huile d'olive attribué sera présentée aux visiteurs.

Art.17 Affichage

A l'occasion de Oil China 2019 mai, les huiles attribués seront exposées à l'aire de spectacle intitulé et également être goûté par les visiteurs de Oil China 2019.

Art.18 Accusé

Chaque participant de l'année 2019 la Chine concurrence de l'huile d'olive internationale reconnaît et accepte les règlements disponibles avec son inscription.

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

Juillet 2018



Oil China 2019

Annexe 1

2019 china international de l'huile d'olive la concurrence Fiche d'évaluation sensorielle

exemple de code: _____

identification dégustateur no.: _____

Date: _____

1. Perceptions olfactives

(max 35 / 100)

◆ **Fruité d'olive**

(5 - 10):

(Intensité au premier et prochaines inspirations)

◆ **Perception positive**

(Juste indiquer votre perception et score)

(1 - 7):

- artichaut
- feuilles
- herbe fraîche
- herbe séchée
- amande
- pomme verte
- rouge tomate
- tomates vertes
- feuilles de tomates
- autres

◆ **Harmonie des perceptions olfactives**

(10 - 18):

(Combien senteurs du pétrole restent bien ensemble)

Partiels score de perceptions olfactives

_____ / 100

2. Gustatives et re-olfactive perceptions

(max 50 / 100)

- fruité
- amère
- douce
- épicé

(5 - 10):

(0 - 10):

(3 - 10):

(0 - 10):

● **harmonie de dégustation perceptions**

(5 - 10):

(Combien la perception de la dégustation de l'huile est impressionnant?)

score partiel pour gustatives / perceptions re-olfactifs

_____ / 100

3. Relation olfactives / perceptions gustatives

(max 15 / 100)

harmonie mondiale

(Combien olfaction et le goût vous satisfaire)

(10 - 15):

olfactif score partiel / perceptions gustatives

_____ / 100

4. Le score total de l'échantillon

_____ / 100