



Regolamento Generale del 19° Concorso internazionale di olio d'oliva in Cina 2024

Art.1 Organizzazione

Nell'ambito di Oil China 2024, il 19° Concorso internazionale di olio d'oliva in Cina 2024 (di seguito "Oil China Competition 2024") si terrà nel mese di Maggio 2024 e sarà organizzato da Beijing Regalland Convention Exhibition Co., Ltd.. Il comitato amministrativo di "2024 Oil China Competition" monitorerà l'intero processo del concorso.

Art.2 Obiettivi

"Oil China Competition 2024" si prefigge il raggiungimento di questi obiettivi:

- Esporre i migliori oli extravergini d'oliva;
- Mostrare i migliori oli extravergini d'oliva ai consumatori, importatori, grossisti, agenti;
- Presentarli al pubblico e ai Media;
- Promuovere la trasparenza nel mercato cinese dell'olio d'oliva;
- 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 migliore.
- Nella seconda fase, l'olio premiato sarà esposto nell'area dello spettacolo per i visitatori durante Oil China 2024 a Shanghai.

Art. 4 Autorizzazioni per partecipare

Saranno ammessi a partecipare alla "Oil China Competition 2024" produttori, esportatori, importatori, rivenditori e agenti commerciali. Saranno ammesse solo le Aziende che producono e vendono una minima quantità di 1.500 bottiglie di 0,5 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) Fruttato Intenso
- 2) Fruttato Medio
- 3) Fruttato Leggero



+



Art.7 Registrazione

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

Ogni partecipante dovrà inviare il modulo di domanda all'organizzazione entro il **01 Maggio 2024** attraverso uno dei seguenti modi:

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

Quando l'organizzazione riceve il modulo di domanda presentata, invierà un Codice ID con l'indirizzo designato al quale ogni partecipante invierà i campioni con il relativo Codice ID.

Art.7.2 Secondo passo: inviare i campioni all'indirizzo designato

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

- 1) **DUE** bottiglie da 500 ml /750 ml /1000 ml o **QUATTRO** bottiglie di olio d'oliva nella capacità di 250 ml;
- 2) La carta del Codice ID apposto sulla bottiglia o sulla scatola del campione
- 3) Le copie del certificato di analisi dei campioni di olio con indicazione almeno dei seguenti parametri: acidità; numero di perossidi; analisi spettrofotometrica K 232 nm, K 270 nm con allumina e delta-K; composizione acidica (acido oleico, linoleico, stearico e palmitico);
- 4) Se si campioni sono olio biologico extra vergine di oliva, dovrà essere allegata anche la copia del certificato biologico.

Se si utilizza una società di trasporto espresso come lo SME, DHL, TNT, UPS, Fedex e così via, si prega di comunicare in anticipo al proprio corriere tutte le informazioni necessarie affinché i campioni non vengano bloccati alla dogana (per motivi di dazi doganali).

Nota: i campioni devono arrivare all'indirizzo designato entro il 03 maggio 2024.

Art.7.3 Terzo Step: gli oli premiati da mostrare a Oil China 2024

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 2024
- 2) Se i campioni sono olio di oliva biologico, dovrà essere allegata anche la copia del certificato biologico.

Si prega di contattare il proprio vettore per confermare i seguenti documenti: Health Certificate (originale), Certificato di Origine (originale), descrizione del contenuto, etichetta dell'olio (fronte e retro), packing list e fattura commerciale.

Nota: si prega di contattare l'organizzatore che indicherà ai vincitori come inviare con successo gli oli all'indirizzo designato.



+



Art.8 Tariffe

Tariffe per partecipare alla "Oil China Competition 2024":

Per azienda partecipante	Quota base di partecipazione: € 110 (IVA inclusa) US\$ 130 (IVA inclusa)
Per campione di 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 di campioni partecipanti
- (2) Tale somma dovrà essere versata al momento dell'invio della domanda di partecipazione e dovrà essere indicato chiaramente il nome del partecipante e il rispettivo concorso, attraverso **Paypal o carta di credito o bonifico bancario a:**

Beneficiario Nome: **Beijing Regalland** Codice SWIFT: **ABOCCNBJ010**

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

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

Nota: tutte le spese di rimessa bancaria devono essere pagate dal mittente.

- (3) Le tariffe contengono i seguenti risultati:

- Valutazione sensoriale dei degustatori;
- Per visualizzare l'olio aggiudicato presso l'area spettacolo chiamato durante Oil China 2024;
- La pubblicazione dei risultati sulla stampa quotidiana locale, riviste e Internet.
- I certificati o e la medaglia

Art.9 Clausole d'esclusione

L'Organizzazione declina ogni responsabilità per ritardi di consegna dei campioni dopo la data stabilita (**01 Maggio 2024**), per la perdita totale o parziale dei campioni durante il trasporto, per alterazioni chimico-fisiche o sensoriali dei campioni a causa di sbalzi di temperatura, per la rottura o altri imprevisti dovute alla spedizione. Le imposte coinvolti (dogana, IVA, ecc) e le spese di spedizione devono essere interamente a carico dei partecipanti fino alla destinazione. I campioni di olio extravergine di oliva sono codificati da un codice segreto mantenuto dagli organizzatori. Dalla ricezione dei campioni per la loro presentazione alla giuria, gli organizzatori devono conservare i campioni scrupolosamente ed adeguatamente per garantire che restino in buone condizioni.

Art.10 Giuria di Degustazione

Il panel di degustazione è composto da un comitato di degustazione, composto da assaggiatori professionisti esperti dell'area mediterranea, internazionali e nazionali.

Art.11 La valutazione sensoriale dell'olio d'oliva

Gli oli di oliva sono degustati e valutati secondo l'intensità di sapore (intenso-medio-leggero) dalla



giuria. La valutazione degli oli avverrà in conformità con le norme COI (valutazione organolettica degli oli di oliva vergini). Gli organizzatori distribuiranno gli oli partecipanti agli assaggiatori che utilizzeranno la scheda di valutazione di cui al **"allegato 1"**. Il punteggio finale di ogni campione è dato dalla media aritmetica dei voti ricevuti dai diversi assaggiatori.

Ogni degustatore emette il proprio giudizio inappellabile. Per salvaguardare la riservatezza delle Aziende partecipanti, solo l'elenco degli oli extra vergini di oliva che hanno ottenuto premi sarà pubblicato, quindi non tutte le aziende partecipanti. Il punteggio assegnato ai singoli campioni non verrà divulgato.

Art.12 Classificazione e Certificati

Gli oli di oliva che non mostrano difetti corrispondono alla qualità richiesta per "Olio extravergine di oliva". In funzione della valutazione e dell'impressione generale di armonia sarà rilasciato un premio.

Le categorie di premio per l'olio extravergine di oliva e olio extra vergine di oliva BIO sono i seguenti:

Olio extravergine d'oliva	Olio extravergine di oliva biologico
• ORO – Golden Olive • ARGENTO – Silver Olive • BRONZO – Bronze Olive • Gran Menzione • Menzione di Qualità	• ORO – Golden Olive • ARGENTO – Silver Olive • BRONZO – Bronze Olive • Gran Menzione • Menzione di Qualità

I partecipanti vincitori riceveranno un certificato "Golden Olive" e / o "Silver Olive" e / o "Bronze Olive" e / o "Gran Mention" e / o "Quality Mention", così come l'autorizzazione per la stampa di etichette con il logo Golden Olive" e / o "Silver Olive" e / o "Bronze Olive" e / o "Gran Mention" e / o "Quality Mention". Tale autorizzazione sarà utilizzabile solo per bottiglie originali appartenenti agli oli dell'annata in corso.

I partecipanti vincitori che ricevono un certificato "Golden Olive" e / o "Silver Olive" e / o "Bronze Olive", riceveranno anche la medaglia.

Art.13 Appelli

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

Art.14 Pubblicazione dei risultati/ Premi

Nel mese di maggio verranno pubblicati i risultati della valutazione e verranno assegnati i premi alla cerimonia di premiazione della Oil China Competition 2024, come pure il riconoscimento ufficiale dei "Golden Olive", i "Silver olive", i "Bronze olive", la "Gran Menzione" e "Menzione di Qualità". Inoltre ogni partecipante 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'organizzazione consente ai vincitori del 2024 di utilizzare liberamente il logo degli adesivi premio o di ordinare le necessarie quantità di adesivi dall'organizzazione per apporre gli adesivi sulle bottiglie di olio di oliva premiate. Se i vincitori vogliono



+



ordinare gli adesivi, si prega di contattare l'organizzazione dopo la pubblicazione dei risultati di Oil China Competition 2024. I campioni degli adesivi sono i seguenti:



Art.16 Pubblicazione su Exhibition e Internet

Gli oli d'oliva premiati saranno pubblicati su alcuni media e www.oliveoilife.com, nonché su Internet (www.eoliveoil.com). Altrimenti, l'olio d'oliva premiato sarà esposto ai visitatori.

Art.17 Display

In occasione di Oil China 2024, gli oli premiati saranno esposti presso l'area spettacolo e potranno essere degustati dai visitatori di Oil China 2024.

Art.18 Riconoscimento

Ogni partecipante del 2024 China International Olive Oil Competition riconosce e accetta il presente regolamento con la sua registrazione.

Beijing Regalland Convention Exhibition Co., Ltd.

Tel: +86 10 64416542

Fax: +86 10 64412631

E-mail: info@oliveoil.com

www.eoliveoil.com / www.oilchinacompetition.com

Luglio 2023



+



Allegato 1

19° Concorso internazionale di olio d'oliva in Cina 2024

Scheda di Valutazione Sensoriale

Data _____ Id. degustatore n. _____ Codice campione: _____

Tipo di Fruttato: ☐ Fruttato Leggero ☐ Fruttato Medio ☐ Fruttato Intenso

Difetto:

☐ Riscaldamento/Morchia ☐ Muffa ☐ Avvinato/Inacetito ☐ Olive gelate ☐ Rancido
Altro _____

Percezione Olfattiva: max 25 punti

Fruttato di oliva 0-10

Verde (erba / foglie) 0-5

Altre sensazioni positive 0-10

☐ Mandorla ☐ Carciofo ☐ Frutti rossi ☐ Pomodoro ☐ Mela verde ☐ Mela matura
☐ Pepe / Spezie ☐ Erbe aromatiche ☐ Banana ☐ Altro: _____

Percezioni gustative e olfattive : max 30 punti

Fruttato di oliva 0-10

Amaro 0-10

Pungente 0-10

L'armonia tra sensazioni gustative ed olfattive: max 15 punti

Armonia 0-15

Sensazione olfatto-gustativa finale: max 30 punti

Complessità 0-10

Fluidità 0-10

Persistenza 0-10

TOTALE 0-100