



+



## La Regla General de 2024 19 ° Concurso Internacional de Aceite de Oliva de China

### Art.1 Organización

Como parte de **Oil China 2024**, 19° Concurso internacional de aceite de oliva de China (en adelante "**2024 Oil China Competition**") se llevará a cabo en **mayo de 2024** y organizado por la Beijing Regalland Convention Exhibition Co., Ltd .. El Comité de Administración de "2024 Oil China Competition" supervisará todo el proceso de la Concurso.

### Art.2 Propósito

"**2024 Oil China Competition**" va a conseguir los siguientes objetivos:

- Para mostrar el mejor aceite de oliva;
- Para mostrar el mejor aceite de oliva a los consumidores, los importadores, mayoristas, agentes;
- Para presentar al público y medios de comunicación;
- Para promover la transparencia en el mercado del aceite de oliva de China;
- Para aumentar el consumo de aceite de oliva en China y en el mundo.

### Art.3 Proceso

Todo el proceso incluirá dos etapas de la siguiente manera:

- En la primera etapa, el aceite de oliva participante será probado y evaluado por el jurado y el resultado servirá productores, exportadores, importadores, mayoristas, distribuidores y agentes como base científica para la mejora de la calidad a largo plazo de "Aceite de Oliva Virgen Extra "y la elección del mejor aceite de oliva.
- En la segunda etapa, el aceite premiado estará en exhibición en el área de exhibición para los visitantes durante el **Oil China 2024 en Shanghai**.

### Art. 4 Autorización de Participación

Los seguidores se les permite participar en el "2024 Oil China Competition": productores, exportadores, importadores, mayoristas y agentes de aceite de oliva. Solo se admitirán empresas que produzcan o vendan la cantidad mínima de 1500 botellas con capacidad de 0,5 litros o producción equivalente.

### Art.5 Certificación de Participación

Sólo "Extra Aceites de Oliva Virgen" en las botellas originales están certificados para su participación. Los aceites de oliva presentados deben corresponder a la legislación china o las normas relacionadas de COI, así como la normativa vigente en los países de producción



+



**Nota: lo anterior y las siguientes se mencionan "Aceites de Oliva" indican dos tipos de aceite de oliva es decir, el aceite de oliva virgen extra y aceite de oliva orgánico virgen extra. Los premios se dividen en dos partes, una parte del aceite de oliva virgen extra y otra de aceite de oliva virgen extra ecológico**

## **ART.6 Categorías**

El "aceite de oliva virgen extra" se divide en las siguientes categorías de calidad:

√ **Sabor intenso a frutas**    √ **Sabor a fruta medio**    √ **Sabor delicado a frutas**

## **Art.7 registro**

### **Art.7.1 Primer paso: para enviar el formulario de solicitud para obtener el Código de identificación**

Cada participante debe enviar el formulario de solicitud al organizador Antes del **01 de mayo de 2024** a través de una de las siguientes maneras:

- En línea, por favor haga clic en: "**Formulario de solicitud en línea**" para enviar su formulario de solicitud en línea  
( [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) )
- Por correo electrónico: [info@oliveoil.com](mailto:info@oliveoil.com) y [regalland@163.com](mailto:regalland@163.com)

Cuando el organizador recibe el formulario de solicitud presentada, y luego el organizador enviará un **número de identificación a la dirección designada** a cada participante con el fin de enviar las muestras con el Código de identificación a la dirección designada.

### **Art.7.2 Segundo paso: enviar las muestras a la dirección designada**

Cada participante debe enviar la siguiente por mensajería o correo postal a la dirección designada, que obtendrá por parte del organizador:

- 1) **DOS** botellas de 500 ml / 750 ml / 1000 ml **o CUATRO** botellas de aceite de oliva en la capacidad de 250 ml;
- 2) El papel de su Código de identificación será puesto en la botella o en el cuadro de la muestra
- 3) Las copias del certificado de análisis de muestras de aceite indican al menos lo siguiente: acidez oleico libre; número de peróxidos; K espectrofotometría a 232 nm, en K 270 nm. con alúmina y delta-K; composición ácida se hace referencia especial a los ácidos oleico, linoleico, esteárico y palmítico;
- 4) Si le muestras son el aceite de oliva virgen extra ecológico, también se adjunta la copia del certificado orgánico.

Si utiliza compañías de transporte expreso como el ccsme, DHL, TNT, UPS, Fedex y así



+



sucesivamente, por favor, por delante de confirmar acerca de la regulación detallada (de pago deber o libres de impuestos) del encargo de sus compañías de expreso locales en caso de que sus muestras podrían ser bloqueados por el encargo.

**Nota: Sus muestras deben llegar a la dirección designada antes del 03 de mayo de 2024.**

### **Art.7.3 Tercer paso: los aceites premiados se mostrarán en Oil China 2024**

Cada participante debe enviar lo siguiente por correo o correo a la dirección designada que recibirá del organizador:

- 1) **DOS** botellas de muestras de aceite de oliva se enviarán a la dirección designada antes de Oil China 2024
- 2) Si sus muestras son de aceite de oliva ecológico, también se adjuntará la copia del certificado orgánico.

Por favor, póngase en contacto con su operador local para confirmar los siguientes documentos: las copias de Salud y Certificado Sanitario (1 original), País Producto Certificado de Origen (1) Contenido originales descripciones, etiqueta del aceite (delantero y trasero), lista de empaque y factura comercial

Nota: el organizador les dirá a los ganadores cómo enviar correctamente los aceites a la dirección designada.

### **Art.8 Cuotas de inscripción**

Los siguientes cargos son criados para la participación en la "2024 Oil China Competition":

Por participante / empresa:	la participación tarifa básica:	€ 110 (incluido el IVA) US\$ 130 (incluye IVA)
Por el aceite de oliva:	tasa de tramitación:	€ 150 (incluido el IVA) US\$ 180 (incluye IVA)

### **Observaciones:**

(1) La tasa total de registro = la participación de cuota básica x 1 empresa + la tasa de tramitación x el número del tipo de las muestras

(2) Esta cantidad se debe pagar al enviar la solicitud de participación y deben ser afectados indicando claramente el nombre del participante y la competencia respectiva, a través de **Paypal** o **tarjeta de crédito** o **transferencia bancaria** a:

Nombre del beneficiario: **Beijing Regalland** Código SWIFT: **ABOCCNBJ010**

Número de cuenta del beneficiario: **11230138040000101 (cuenta en euros)**



+



**11230114040005424 (cuenta USD)**

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

Nota: todos los cargos de la remesa bancaria deben ser pagados por el remitente.

(4) Los honorarios contienen los siguientes logros:

- La evaluación sensorial por los catadores;
- Para mostrar que el aceite adjudicado en el área de presentación con el nombre durante Oil China 2024;
- La publicación de los resultados en los diarios, las revistas relacionadas e Internet.
- Los certificados o y la medalla

### **Art.9 Cláusula de exención**

El organizador declina toda responsabilidad por la llegada tardía de las muestras después de la fecha establecida (**01 de mayo de 2024**), por pérdida total o parcial de las muestras durante el envío, por alteraciones físico-químicas y organolépticas de las muestras, debido al rango de temperaturas, por la rotura y otra averías ocurridas durante el transporte. Los impuestos involucrados (el deber,

IVA, etc.) y los gastos de transporte deben estar completamente cubiertos por los participantes hasta destinos. Las muestras de aceite de oliva virgen extra serán evaluadas por un código secreto guardado por los organizadores. A partir de la recepción de las muestras para su presentación ante el panel de cata, los organizadores deberán conservar las muestras escrupulosa y adecuadamente a asegurar que se mantienen en buenas condiciones.

### **Art.10 del Panel de Cata**

El panel de degustación consta de un comité de degustación, compuesto por catadores del mar Mediterráneo, expertos internacionales y nacionales.

### **Art.11 Evaluación Sensorial del Aceite de Oliva**

Los aceites de oliva son degustados y evaluados de acuerdo a la intensidad del sabor (intensidad media-luz) por el jurado. Degustación y la evaluación de los aceites llevará a cabo de acuerdo con las regulaciones del COI (valoración organoléptica de los aceites de oliva virgen). Los organizadores distribuirán los aceites de muestras a los catadores, que serán solicitados para evaluar el aceite de acuerdo con la hoja de evaluación que figura en el **anexo 1**. La puntuación punto final de cada muestra es la media aritmética de los votos se muestra en la tabla de puntos especificado por el adoptado método.

El catador emite juicios no susceptibles de recurso. Para garantizar la confidencialidad de las



+



empresas participantes, sólo se publicará la lista de los aceites de oliva virgen extra que han sido premiados, y no todas las empresas que participan. Puntos asignados a las muestras individuales no son divulgados.

### **Arte. 12 Clasificar y Certificados**

Los aceites de oliva que no muestran desviaciones negativas corresponden totalmente a la calidad exigida para "Aceites de oliva virgen extra". En dependencia de la evaluación de la impresión general de la armonía un premio será distinguida. Las categorías de premios para el aceite de oliva virgen extra y aceite de oliva virgen extra ecológico son los siguientes:

Virgen Extra Aceite de Oliva	Virgen Extra Ecológico Aceite de Oliva
<ul style="list-style-type: none"><li>● oliva de oro</li><li>● plata de oliva</li><li>● cobre de oliva</li><li>● Mención Gran</li><li>● Mención de Calidad</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● oliva de oro</li><li>● plata de oliva</li><li>● cobre de oliva</li><li>● Mención Gran</li><li>● Mención de Calidad</li></ul>

Los participantes ganadores reciben un certificado "Olivo de Oro" y / o "Plata de oliva" y / o "El cobre de oliva" y / o "Gran Mención" y / o "Mención de Calidad", así como la autorización para la impresión de etiquetas con el logo "de oliva de oro" y / o "Olive de plata" y / o "El cobre de oliva" y / o "Gran Mención" y / o "Mención de Calidad". etiquetas adecuadas se pueden unir solamente en las botellas originales que pertenecen a los aceites de muestra en un año.

### **Art. 13 Recurso**

Los resultados determinados de la evaluación sensorial son finales. No hay posibilidad de apelar.

### **Art.14 publicación de los resultados / Premio**

En mayo, la primera publicación de los resultados de la evaluación se darán a conocer y premios otorgados en la ceremonia de premiación de la 2024 Oil China Competiton, así como el premio oficial de las "aceitunas de oro", las "aceitunas de plata", las aceitunas de cobre "y el "Gran Mención" o "Mención de Calidad". Además cada participante y / o ganador se informa personalmente. La organización se reserva el derecho de modificar estas reglas en cualquier momento, si es necesario.

### **Art 15 Uso gratuito del premio Pegatinas o pegatinas de pedido**

Para ayudar a los ganadores en la promoción completa del aceite de oliva premiado, el organizador



+



permite a los ganadores de 2024 usar libremente el logotipo de las pegatinas de premio o pedir las cantidades necesarias de pegatinas del organizador para pegar las pegatinas en las botellas de aceite de oliva que se otorgan. Si los ganadores quieren ordenar las pegatinas, comuníquese con el organizador después de la publicación del resultado de Oil China Competition 2024. Las **muestras de las pegatinas son las siguientes:**



#### **Art.16 Publicación de Exposición e Internet**

Los aceites de oliva premiados se publicarán en algunos medios y en [www.oliveoilife.com](http://www.oliveoilife.com), así como en Internet ([www.eoliveoil.com](http://www.eoliveoil.com)). De lo contrario, el aceite de oliva premiado estará en exhibición para los visitantes.

#### **Art.17 Display**

Con ocasión de Oil China 2024, los aceites premiados estarán en exhibición en el área de presentación con el nombre y también ser probado por los visitantes de Oil China 2024.

#### **Art.18 Reconocimiento**

Cada participante de 2024 Competencia Internacional de Aceite de Oliva de China reconoce y acepta las regulaciones disponibles con su registro.

Beijing Regalland Convention Exhibition Co., Ltd.

Tel: +86 10 64416542

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

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

**Julio 2023**



+



## Anexo 1

### 2024 Concurso Internacional de Aceite de Oliva de China Hoja de evaluación sensorial

Código de muestra: \_\_\_\_\_

Identificación catador no. : \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_

#### 1. percepciones olfativas

(max 35 / 100)

##### ◆ afrutado de oliva

(5 - 10):

(Acaba de indicar su percepción y la puntuación)

##### ◆ percepción positiva

(Acaba de indicar su percepción y la puntuación)

(1 - 7):.....

- Alcachofa
- Hojas
- La hierba fresca
- Pasto seco
- Almendra
- Manzana verde
- tomate rojo
- tomate verde
- hojas de tomate
- Otros: \_\_\_\_\_

##### ◆ La armonía de las percepciones olfativas

(10 - 18):

(La cantidad de olores del petróleo se mantienen bien juntos)

Parciales puntuación por percepciones olfativas

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

#### 2. gustativos y olfativos re-percepciones

(max 50 / 100)

##### ◆ sabor a fruta

(5 - 10):.....

##### ◆ Bitter

(0 - 10):.....

##### ◆ Dulce

(3 - 10):.....

##### ◆ picante

(0 - 10):.....

##### ◆ La armonía de degustar las percepciones

(5 - 10):.....

(Cuánto percepción cata de aceite es impresionante?)

El marcador parcial para gustativos / percepciones re-olfativas

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

#### 3. relación olfativas / percepciones gustativas (max 15 /100)

##### La armonía global

(Cuánto olfato y el gusto que satisfacen) (10 - 15):.....

Puntuación olfativa parcial / percepciones gustativas

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

4. puntuación total de la muestra ..... / 100