



+



A Regra Geral do 19º Concurso Internacional de Azeite da China em 2024

Art.1 Organização

Como a parte de Oil China 2024, 19º Concurso Internacional de Azeite da China (a seguir "2024 Oil China Competition") será realizado em Maio de 2024 e organizado por Beijing regalland Convention Exhibition Co., Ltd.. O Comitê de Administração da "Competição 2024 da China para o Petróleo" monitorará todo o processo da competição.

Art.2 Propósito

"2024 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 2024 em Xangai**.

Arte. 4 Autorização de Participação

As seguintes são autorizados a participar em "2024 Oil China Competition": produtores, exportadores, importadores, atacadistas, e agentes de azeite. Somente as empresas que produzem ou vendem a quantidade mínima de nenhum. 1.500 garrafas com capacidade de 0,5 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

O "azeite virgem extra" é dividido nas seguintes categorias de qualidade:



+



* Sabor intenso a fruta * Sabor de fruta médio * Sabor delicado de frutas

Art.7 Registro

Art.7.1 Primeiro Passo: para enviar o formulário de inscrição para obter o Código de identificação

Cada participante deve enviar o formulário de inscrição para o organizador Antes de **Maio 01,2024** através de uma das seguintes formas:

- Por on-line, por favor clique: **"Formulário de Solicitação Online"** para enviar seu formulário de inscrição on-line
(http://www.eoliveoil.com/index.php?case=form&act=add&form=my_oliveoilcompetition)
- Por e-mail: info@oliveoil.com & regalland@163.com

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 Código 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) **DUAS** garrafas de 500 ml / 750 ml / 1000 ml ou **QUATRO** garrafas de azeite na capacidade de 250 ml;
- 2) O papel do seu Código 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.

Observação: suas amostras devem chegar ao endereço indicado até 03 de maio de 2024.

Art.7.3 Terceira etapa: os óleos premiados para mostrar na Oil China 2024

Os vencedores de 2024 devem enviar o seguinte por correio ou correio para o endereço indicado que você receberá do organizador:

- 1) duas garrafas de amostras de azeite serão enviadas para o endereço indicado antes da Oil China 2024
- 2) Se as amostras são azeite orgânico, a cópia do certificado orgânico também será anexada.

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
Observação: entre em contato com o organizador que informará aos vencedores como enviar os óleos
para o endereço indicado com sucesso.

Art.8 taxas de inscrição

As seguintes taxas são levantadas para a participação em "2024 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 Código SWIFT: ABOCCNBJ010

do beneficiário A / C No.: 11230138040000101 (conta EURO)

11230114040005424 (conta USD)

Banco do beneficiário: Agricultural Bank of China, Beijing Branch

Nota: todos os encargos de remessa bancária devem ser pagos pelo remetente.

(3) As taxas de conter os seguintes resultados:

- Avaliação sensorial pelos provadores;
- A publicação dos resultados nos jornais diários, revistas relacionadas e da Internet.
- Para exibir o azeite adjudicado na área de apresentação de chamada durante Oil China 2024;
- Os certificados ou medalha

Art.9 cláusula de isenção

O organizadores declinam qualquer responsabilidade por chegada tardia das amostras após a data estabelecida (**Maio 01,2024**), 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 em um Comitê de Degustação, composto por provedores do Mediterrâneo, especialistas internacionais e 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 prêmios 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 prêmio 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
● Azeitona dourada ● Azeitona prateada ● Azeitona bronze ● Grande Menção ● Menção de Qualidade	● Azeitona dourada ● Azeitona prateada ● Azeitona bronze ● Grande Menção ● Menção de Qualidade

Os participantes vencedores recebem um certificado "Azeitona Dourada" e / ou "Azeitona Prata" e / ou "Azeitona Bronze" e / ou "Grande Menção" e / ou "Menção Qualidade" bem como a autorização para a impressão de rótulos com o Logótipo "Azeitona Dourada" e / ou "Azeitona Prata" e / ou "Azeitona Bronze" e / ou "Grande Menção" e / ou "Menção Qualidade". Rótulos apropriados podem ser colocados apenas nas garrafas originais pertencentes aos óleos de amostra em um ano. Os participantes vencedores que receberem o certificado "Azeitona de Ouro" e / ou "Azeitona Prata" e / ou "Azeitona Bronze", também receberão a medalha.

Art.13 Recurso

Os resultados determinados de avaliação sensorial são finais. Não há possibilidade de recurso.

Art.14 Publicação do resultados / Award



+



Em Maio, será anunciada a primeira publicação dos resultados da avaliação e atribuídos os prêmios na cerimônia de entrega do Concurso Oil China 2024 bem como a atribuição oficial das “Azeitonas de Ouro”, as “Azeitonas de Prata”, as Azeitonas de Bronze ”e as “Grande Menção” ou “Menção de Qualidade”. Além disso, cada participante e / ou vencedor é informado pessoalmente. Os Organizadores se reservam o direito de modificar 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 2024 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 2024. As amostras dos autocolantes são as seguintes:



Art.16 Publicação em Exposições e Internet

Os azeites premiados serão publicados em alguns meios de comunicação e www.oliveoil.com, bem como na internet (www.eoliveoil.com). Caso contrário, o azeite premiado estará em exibição para os visitantes.

Art.17 Exibição

Por ocasião da Oil China 2024, os óleos adjudicados vai estar em exibição na área de apresentação de chamada e também ser degustados pelos visitantes do Oil China 2024.

Art.18 reconhecimento

Cada participante de 2024 China competição internacional azeite reconhece e aceita as normas disponíveis com o seu registo.

Beijing Regalland Convention Exhibition Co., Ltd.

Tel: +86 10 64416542

E-mail: info@oliveoil.com

www.eoliveoil.com www.oilchinacompetition.com

Julho de 2023



+



Anexo 1

2024 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

(Basta indicar a sua percepção e pontuação)

(1 - 7): _____

☐ 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