



La règle générale de 22e Concours international d'huile d'olive de Chine 2027

Art.1 Organisation

Dans le cadre de Oil China 2027, la 22^e Concours internationale d'huile d'olive de Chine (ci-après « Compétition Oil China 2027 ») se tiendra en mai 2027 et sera organisée par Beijing Regalland Convention Exhibition Co., Ltd. Le comité de gestion de la « Compétition Oil China 2027 » supervisera tout le déroulement de la compétition.

Art.2 Objectif

"2027 Oil China Competition" permettra d'atteindre les objectifs suivants:

- Pour afficher la meilleure huile d'olive;
- Montrer la meilleure huile d'olive aux consommateurs, importateurs, grossistes, agents;
- Présenter au public et aux médias;
- Promouvoir la transparence sur le marché chinois de l'huile d'olive;
- Augmenter la consommation d'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 2027.

Art. 4 l'autorisation de la participation

Les suivants sont autorisés à participer à "2027 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. 1000 bouteilles d'une capacité de 0,5 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, 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" est divisé en catégories de qualité suivants:

✓ **Saveur intense de fruits** ✓ **Saveur moyenne de fruits** ✓ **Saveur délicate de fruits**

Art.7 Inscription

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

Chaque participant doit envoyer le formulaire de demande à l'organisateur Avant le **01 Mai 2027**. à travers l'une des façons suivantes:

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

Lorsque l'organisateur reçoit le formulaire de la demande, puis l'organisateur enverra un **code 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) **DEUX** bouteilles de 500 ml /750 ml /1000 ml ou **QUATRE** bouteilles d'huile d'olive d'une capacité de 250 ml;
- 2) Le papier de votre code 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;
- 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, 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 arriver à l'adresse indiquée avant le 03 mai 2027.

Art.7.3 Troisième étape : les huiles primées à montrer à Oil China 2027

Les gagnants 2027 doivent envoyer les éléments suivants par courrier ou par courrier à l'adresse indiquée que vous obtiendrez de l'organisateur :

- 1) deux bouteilles d'échantillons d'huile d'olive seront envoyées à l'adresse indiquée avant Oil China
- 2) Si vous échantillonnez de l'huile d'olive biologique, la copie du certificat biologique sera également jointe.



Remarque : veuillez contacter l'organisateur qui indiquera aux gagnants comment envoyer les huiles à l'adresse indiquée avec succès.

Art.8 les frais d'inscription

Les frais suivants sont soulevés pour la participation à "2027 Oil China Competition":

Article	inscription anticipée avant le 31 janvier 2027	inscription régulière avant le 1er mai 2027
Les frais d'inscription pour chaque type d'échantillon	€ 230 (TVA incluse)	€ 260 (TVA incluse)
	US\$ 270 (TVA incluse)	US\$ 310 (TVA incluse)

Remarques:

(1) Chaque type d'échantillon signifie différentes marques ou différentes variétés d'olives ou différents pourcentages de variétés d'olives.

(2) Les frais d'enregistrement totaux = les frais d'enregistrement x le nombre du type d'échantillons

(3) 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, **Alipay / Wechat Pay / par Paypal** ou carte de crédit ou virement bancaire à:

Nom du bénéficiaire: Beijing Regalland Code SWIFT: ABOCCNBJ010

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

11230114040005424 (USD compte)

Banque du bénéficiaire: Agricultural Bank of China, Beijing Branch

Remarque : tous les frais de virement bancaire doivent être payés par le remettant.

(4) Les frais contiennent les réalisations suivantes:

- L'évaluation sensorielle par les dégustateurs;
- La publication des résultats dans les journaux, les magazines et Internet connexes.
- Pour afficher l'huile adjugée à l'aire de spectacle intitulé cours Oil China 2027;
- Les certificats ou et la médaille.

Art.9 Clause d'Exemption

Les organisateurs déclinent toute responsabilité en cas de retard d'échantillons après la date fixée (**03 Mai 2027.**), 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 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 est composé d'un comité de dégustation composé de dégustateurs provenant



d'experts méditerranéens, internationaux et nationaux.

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

Les huiles d'olive sont dégustées et évaluées 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
• «Golden Olive» Olive dorée • «Silver Olive» Olive argentée • «Bronze Olive» Olive en bronze	• «Golden Olive» Olive dorée • «Silver Olive» Olive argentée • «Bronze Olive» Olive en bronze

Les participants gagnants reçoivent un certificat «Golden Olive» et / ou «Silver Olive» et / ou «Bronze Olive» ainsi que l'autorisation pour l'impression d'étiquettes avec le Logo «Golden Olive» et / ou «Silver Olive» et / ou «Bronze Olive». Des étiquettes appropriées ne peuvent être apposées que sur les flacons originaux appartenant aux échantillons d'huiles pendant un an. Les participants gagnants qui recevront un certificat «Golden Olive» et / ou «Silver Olive» et / ou «Bronze Olive» recevront également la médaille.

Art.13 Appel

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

Art.14 Publication du résultats / prix

En Mai, la première publication des résultats de l'évaluation sera annoncée et les prix décernés lors de la cérémonie de remise du Concours Oil China 2027 ainsi que de l'attribution officielle de l'«Olive d'or», de «l'Olive d'argent», de l'Olive de bronze ». De plus, chaque participant et / ou gagnant est informé personnellement. Les organisateurs se réservent le droit de modifier ce 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 2027 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 2027. Les échantillons des autocollants comme suit:



Art.16 Publication sur l'exposition et Internet

Les huiles d'olive récompensées seront publiées dans certains médias et sur www.oliveoilife.com ainsi que sur Internet (www.eoliveoil.com). Sinon, l'huile d'olive primée sera exposée aux visiteurs.

Art.17 Affichage

A l'occasion de Oil China 2027, les huiles attribuées seront exposées à l'aire de spectacle intitulé et également être goûté par les visiteurs de Oil China 2027.

Art.18 Accusé

Chaque participant de l'année 2027 la Chine concurrence de l'huile d'olive internationale reconnaît et accepte les règlements disponibles avec son inscription.

Beijing Regalland Convention Exhibition Co., Ltd./ Olive Oil Life

Tel: +86 10 64416542

E-mail: info@eoliveoil.com

www.eoliveoil.com www.oilchinacompetition.com

Août 2026



Annexe 1

Concours international d'huile d'olive de Chine 2027

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 (5 - 10):
- amère (0 - 10):
- douce (3 - 10):
- épicé (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