

2007 第二届中国国际橄榄油评油比赛

执行规则

第一章 组织机构

作为2007第三届中国国际橄榄油及食用油展览会(以下简称橄榄油展览会)的一部分,2007 第二届中国国际橄榄油评油比赛(以下简称评油比赛)由北京金万洲会展服务有限公司和贸促会农业分会共同组织举办的。

评油比赛监督管理委员会是由中国农业部、中国林业科学研究院、农业贸易促进中心、中国国际贸易促进委员会农业分会、国际橄榄油理事会的代表组成,监督整个比赛的过程及相关活动。

第二章 比赛目的

- 充分展示优质的特级初榨橄榄油;
- 把优质的橄榄油推荐给消费者、经销商、零售商;
- 将优质的橄榄油公布与众;
- 增加中国橄榄油消费市场的透明度;
- 推进橄榄油的市场消费

第三章：比赛过程

比赛分成两个阶段：

- 第一个阶段,由专业的评油师组成的评审团对参赛的橄榄油进行品尝和评判,比赛的结果将对橄榄油制造商,出口商,进口商,零售商,经销商,代理商有一定的指导意义。这个结果同时也给特级初榨橄榄油质量的长期提高和如何选择好的橄榄油提供了一个科学的依据。
- 第二个阶段,由参加展览的参观商代表盲评参赛的橄榄油,然后根据口味的喜好对其排名。

第四章 参赛资格

2007评油比赛可由：橄榄油制造商,出口商,进口商,零售商,经销商,代理商来参加。参赛的公司的年生产或者销售的橄榄油必须在3000瓶以上,每瓶的容积是750毫升(或者其生产量与其相当)。

第五章 参赛资格

只有原装的‘特级初榨橄榄油’允许参加比赛。参赛的橄榄油必须符合中国的相关法律和橄榄油理事会的相关标准，同时要符合原产国的法规。

第六章 参赛类别

根据“特级初榨橄榄油”的感官强度分为三类：强烈、中等和微弱

第七章 比赛登记

所有参赛的公司必须在**2007年2月10号之前**将样品和以下相关文件快递或者邮寄到：北京金万洲会展服务有限公司。地址：北京朝阳区安贞里金瓯大厦438房间，邮编100029。考虑到书写可能不清楚而影响比赛，请用电脑填好申请表并打印提交。参赛的证书也要清楚标明生产商的名字。

- (1) 用来分析橄榄油的样品的证书至少要标明：油酸酸度、在K232微毫米和K270微毫米下氧化铝和 -K变量的值的分光谱测结果以及油酸、亚麻酸、硬脂酸、棕榈酸等酸的比例；
- (2) 每个参赛的橄榄油样品包括4瓶750毫升的橄榄油或者相同总量的橄榄油放在不同容量的瓶子中。两瓶（1500毫升）相同的橄榄油在第一阶段做感官评定，另外的两瓶是为参观展览的消费者评定顺序。所邮寄的橄榄油如果不是原装包装则不允许参加比赛。
- (3) 所有付款的收据，参赛样品和其他相关文件必须一起邮寄给我们。

第八章 参赛费用

以下是参加2007橄榄油比赛的费用。

- 注册费：2200元 / 每位参赛公司 (含税)
- 操作费：2000元 / 每种特级初榨橄榄油: (含税)

备 注:

- (1) **第三届中国橄榄油展览会的参展商只需付50% 的参加费;**
- (2) 比赛费用汇款凭据必须和申请表同时寄出,同时要清楚标明参赛公司的名称和参赛的种类, 参赛费用汇入以下账户:
 - 开户名称：北京金万洲会展服务有限公司
 - 开户银行：农业银行北京分行昌平支行宏福分理处
 - 开户账号：11- 082701040000345
- (3) 参赛费用用于以下的支出：
 - 评油准备，包括评油的环境、材料、人员等
 - 评油师的感官评定；
 - 在 2007 橄榄油展览会期间消费者代表对参赛的油根据口味的偏好进行排序。
 - 在相关媒体及相关杂志和网络公布比赛结果。

第九章 免责条款

组织者拒绝承担以下的损失：在2007年2月10号之前收到样品，在运输过程中的全部或部分损失，由温度变化引起的化学物理和感官改变，在运输过程中的破裂和其他故障所造成的损失。到目的地（北京金万洲会展服务有限公司，北京朝阳区安贞里金瓯大厦438房间，邮编100029）的全部费用由参赛公司承担。每件参赛的样品会由组织者用保密的代码进行编排然后进行感官测评。从接收到样品到参加评比，组织者确保样本运送的安全和存放适宜的环境。

第十章 评油小组

评油小组由评油委员会组成，成员包含地中海沿岸各国的评油师以及国际和国内的专家；评油师是从国际橄榄油理事会认可的评油师中挑选出来的。

第十一章 橄榄油的感官评估

橄榄油是由评油师根据味道的强度（强烈-中等-清淡）进行品尝和评估。根据国际橄榄油理事会的感官评估规则来进行品尝和测评橄榄油。评油师将根据附录1的评估表对样品进行区分。最终每个样本的分数是用相关的方法计算表格中的平均分数。

评油师对样品的评价不会公开。为了确保参赛公司的机密性，只公开获奖的橄榄油名单列表，不公布所有参赛公司的名称，同时也不公开每个样本的得分情况。

第十二章 橄榄油分类和证书

- (1) 橄榄油，负偏差，缺少“特级初榨橄榄油”的定性要求，将不会颁发奖项。
- (2) 橄榄油没有负偏差并符合“特级初榨橄榄油”相应的质量要求。依照评油小组的总体的评估的结果将授予各类奖项。所有奖项包括：金奖（Golden Olive）、银奖（Silver Olive）、提名奖（Big Mention）
- (3) 获奖者将收到金奖和/或银奖和/或提名奖的证书，同时获奖者将被授权在比赛年度可在原装的瓶子上贴上或印有比赛的标志和标明相应的奖项的文字说明。

第十三章 申诉

感官评定的结果是最终结果，不得申诉。

第十四章 公布结果和颁奖

在2007橄榄油展览会举办的同时，在展览会开幕的第一天首次公布评比结果，同时正式颁发金奖、银奖和提名奖。组织者将分别通知每个参赛者和/或获奖者。如有需要，比赛组织者保留随时修改比赛规则的权利。

第十五章 公布结果

在行业报纸和公共媒体以及网络（www.eoliveoil.com）上将公布橄榄油比赛的获奖情况。另外，在展览会期间，获奖的橄榄油将陈列在一个展示柜中。

第二阶段的规则

第十六章 品尝

在展览会期间，参观商代表将品尝参赛的样本，同时由他们根据自身口味的喜好给参赛的橄榄油排名。每个橄榄油在比赛时都将经过相同的代表在不显示样品的标签状态下进行盲评，评选结果将根据参观商代表的总体喜好度来排序。

第十七章 参赛证书

根据得分的高低排名。获得前5位（根据实际参赛的数量和得分情况确定最终获奖的数量）的排名的橄榄油将赢得“观众最喜欢的橄榄油”的称号。此称号可以在比赛年度的获奖的橄榄油瓶上标注。

第十八章 公布结果

参观商代表给参赛的橄榄油的排名结果将和第一阶段的结果一同在行业报纸和公共媒体以及网络（www.eoliveoil.com）上将公布橄榄油比赛的获奖情况。如有需要，比赛组织者保留随时修改比赛规则的权利。

第十九章 声明

所有报名参加2007中国国际橄榄油比赛的公司均需要承认和接受以上条款。

北京金万洲会展有限公司
中国国际贸易促进委员会农业分会
2006年8月

附录 1

2007 中国国际橄榄油评油比赛 感官测评表

样品代码: _____
评油师代号: _____
日期: _____

1. 嗅觉感官

(最高35分)

◆ 橄榄果香味

(5 - 10): _____

(第一和第二感觉的强度)

◆ 正面感知

(标出你给的百分比和评分)

(1 - 7): _____

- ☐ 朝鲜蓟味
- ☐ 树叶味
- ☐ 鲜草味
- ☐ 干草味
- ☐ 杏仁味
- ☐ 青苹果味
- ☐ 红番茄味
- ☐ 青番茄味
- ☐ 番茄叶味
- ☐ 其他.....

◆ 整体嗅觉的协调感

(10 - 18): _____

(油的总体分数)

嗅觉占总体分数的比例

_____ / 100

2. 味觉

(最高 50分)

◆ 水果味

(5 - 10): _____

◆ 苦味

(0 - 10): _____

◆ 甜味

(3 - 10): _____

◆ 辣味

(0 - 10): _____

◆ 整体味觉的协调性

(5 - 10) : _____

味觉占总体分数的比例

_____ / 100

3. 嗅觉和味觉关联性

(最高15分)

总体的协调性

嗅觉和味觉的感知度有多少

(10 - 15):

嗅觉和味觉关系占总体的分数

_____ / 100

4.样本的总体分数..... ... / 100