



مسابقة باريس الدولية للعسل (PIHA 2024)

جوائز عسل التميز والجودة

تعلن شركة Confexpo Global Ltd عن إجراء مسابقة باريس الدولية للعسل لعام 2024 والتي تمنح الجوائز التالية:

- المركز الأول لأفضل عسل سائل وكذلك المركز الأول لأفضل عسل متبلور .
- المركز الثاني لأفضل عسل سائل وكذلك المركز الثاني لأفضل عسل متبلور .
- المركز الثالث لأفضل عسل سائل وكذلك المركز الثالث لأفضل عسل متبلور .
- المركز الرابع لأفضل عسل سائل وكذلك المركز الرابع لأفضل عسل متبلور .
- المركز الخامس لأفضل عسل سائل وكذلك المركز الخامس لأفضل عسل متبلور .
- جوائز العسل البلاتيني (للمعدلات من 95.5% حتى 100%)
- جوائز العسل الذهبي (للمعدلات من 80.5 % حتى 95%)
- جوائز العسل الفضية للجودة 2023 (للمعدلات من 65% حتى 80%).

الغرض من المسابقة:

- توثيق منتجات النحالين ومنتجات العسل الذين يسوقون منتجاتهم التي تحمل علامتهم التجارية بشكل قانوني بأنها منتجات عالية الجودة ومطابقة للمواصفات لتدعيم الحفاظ على جودة منتجاتهم.
- تعزيز المعرفة الحقيقية للمستهلكين الجدد والشباب (المدارس) وجميع صناعات المنتجات الغذائية التي يدخل بها العسل حول الخصائص الصحية والغذائية للعسل الحقيقية.
- الترويج لعسل عالي الجودة بهدف تطويرة ومعرفة المستهلكين بجميع الأعسال المختلفة.

المؤهلين للمشاركة:

- النحالين والشركات والمؤسسات المنتجة للعسل بشرط استيفاء جميع الشروط والمتطلبات خلال الوقت المحدد والمعلن من قبل لجنة المسابقة.
- يجب على الشركات والنحالين وتجار العسل الذين يرغبون في المشاركة في المسابقة أن يرسلوا أنواع العسل المختلفة مع تعبئة استمارات المشاركة قبل انتهاء الموعد المعلن وهو 30 يناير 2024 م.
- يقع على المشاركين مسؤولية شحن وتوصيل العينات وارسالها الى مقر إدارة المسابقة أو العناوين المحددة خلال لجنة المسابقة الوقت المحدد.
- تعبئة البيانات بشكل كامل وصحيح.
- كل نوع من العسل الذي سوف يشارك يجب أن يكون عبارة عن أربع عبوات أو أربع بطرمانات من فئة ٢٥٠ جم أو ٥٠٠ جم مغلقة ومختومة بشكل أمن لكل نوع عسل.
- نسخة من إثبات دفع رسوم المشاركة في المسابقة (250 يورو) لكل نوع عسل. كما يجب إرفاق كل ما سبق في ملف مغلق مع باقي تفاصيل المشترك.
- شهادة تحليل كيميائية للعسل من مختبر حاصل على الإعتماد على الا يتجاوز تاريخ شهادة التحليل عن شهرين سابقين من تاريخ المسابقة يوضح به نسبة الفركتوز - نسبة الجلوكوز - نسبة السكروز - مجموع الفركتوز والجلوكوز - الرطوبة - نشاط انزيم الدياستاز - التوصيلية الكهربائية - طيف حبوب اللقاح - محتوى هيدوكسي ميثيل فورفورال (HMF).

- سيتم اسبعاد الاعسال التي يتم تقديمها بعد الموعد النهائي للمسابقة كما.
- ادارة المسابقة ليست مسئولة عن أى كسر لعبوات للعسل خلال عملية الشحن كما أنها ليست مسئولة عن أي تغيير كيميائي وطبيعي بسبب تغيرات درجة الحرارة أو أي مشكلة أخرى أثناء الشحن كما يتحمل المشترك تكاليف الشحن وأي نفقات أخرى تتعلق بالنقل.

التحكيم والنتائج:

- يتم تحكيم عينات العسل التي ستشارك في المسابقة بشكل مجهول ومشفرة لتذوق الحسي من قبل لجنة التحكيم التي تتألف من رئيس اللجنة وأعضاء من اللجنة الحسية ويتم تقييم العسل باستمارة تقييم مناسبة لكل عينة بتقدير إجمالي منفصل على مقياس من 0 إلى 100.
- تتكون لجنة التنسيق من مجموعات تنظم المسابقة يقودها الرئيس أو الممثل الذي سيعين رئيس اللجنة الحسية والذي بدوره سيختار ويتعاون مع أعضاء اللجنة الحسية علما بأن القرارات نهائية وغير قابلة للنقض كما سيستبعد أي عضو (موظف) له علاقة مع الشركات المشاركة في المسابقة.
- سيتم تقييم الأعسال معتمدا على التصنيف الرقمي الذي سيقدمه أعضاء لجنة الاختيار وسيشرف ممثل عن لجنة التنظيم على الأعمال الرسمية للجنة الحسية ليضمن تنفيذ الإجراءات بطريقة سليمة وصحيحة. ومن أجل الحفاظ خصوصيات الشركات المشاركة والمتسابقين لن يتم نشر التقييم لجميع العينات. كما يجوز للمشاركين في المسابقة بتقديم طلب للحصول على التقييم الخاص بعيناتهم المقدمة في المسابقة.
- يحق للشركات والمتسابقون الفائزون بالمسابقة الإعلان عن فوزهم بالمسابقة بوسائل الإعلام المختلفة.
- سيتم اعلام جميع المشاركين في الوقت المناسب من ادارة المسابقة بموعد حفل توزيع الجوائز.
- سيتم نشر نتائج الجوائز في الصحف والترويج لها عبر النشرات الإخبارية والإعلانات الإعلامية كما ستقوم ادارة المسابقة بالنشر والترويج في وسائل الإعلام لنتائج "Paris IHA 2024" عبر قنوات البث الإذاعي والتلفزيوني بهدف الإعلان عن الشركات الحائزة على جوائز والترويج لها.

ارسال العينات: ترسل العينات من الدول العربية على العنوان التالي:

مختبر مقاييس الجودة للمواد الغذائية

تقاطع شارع 8 مع شارع 13 المدينة الصناعية - حي البحيرات

مكة المكرمة - المملكة العربية السعودية

+966565838777