



مسابقة باريس الدولية للعسل (PIHA 2026)

جوائز عسل التميز والجودة (10-11 يناير 2026)

تعلن شركة Confexpo Global Ltd عن إجراء مسابقة باريس الدولية للعسل لعام 2026 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 (المعدلات من 95.5% حتى 100%)
- جوائز العسل الذهبي (المعدلات من 80.5% حتى 95%)
- جوائز العسل الفضية (المعدلات من 65% حتى 80%).

الغرض من المسابقة:

- توثيق منتجات النحالين ومنتجي العسل الذين يسوقون منتجاتهم التي تحمل علامتهم التجارية بشكل قانوني بأنها منتجات عالية الجودة ومطابقة للمواصفات لتدعم الحفاظ على جودة منتجاتهم.
- تعزيز المعرفة الحقيقية المستهلكين الجدد والشباب (المدارس) وجميع صناع المنتجات الغذائية التي يدخل بها العسل حول الخصائص الصحية والغذائية للعسل الحقيقة.
- الترويج لعسل عالي الجودة بهدف تطويره ومعرفة المستهلكين بجميع الأعمال 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 10 يناير 2026 م.
- 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 مغلقة بشكل أمن لكل نوع عسل.
- نسخة من إثبات دفع رسوم المشاركة في المسابقة (300 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 اسبعد الأعسال التي يتم تقديمها بعد الموعد النهائي للمسابقة كما.

- ادارة المسابقة ليست مسؤولة عن أي كسر لعبوات للعسل خلال عملية الشحن كما أنها ليست مسؤولة عن أي تغير 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 تتكون من رئيس اللجنة وأعضاء من اللجنة الحسية ويتم تقييم العسل باستماراة 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 علمًا بأن القرارات نهائية وغير قابلة للنقض كما سيستبعد أي عضو (موظف) له علاقة مع الشركات المشاركة في المسابقة.
- سيتم تقييم الأعمال معتمداً على التصنيف الرقمي الذي سيقدمه أعضاء لجنة الاختيار وسيشرف ممثل عن لجنة التنظيم على الأعمال الرسمية للجنة الحسية ليضمن تنفيذ الإجراءات بطريقة سلسة وصحيحة. ومن أجل الحفاظ خصوصيات الشركات المشاركة والparticipants لن يتم نشر التقييم لجميع العينات. كما يجوز للمشاركين في المسابقة تقديم طلب للحصول على التقييم الخاص بعيناتهم المقدمة في المسابقة.
- يحق للشركات والparticipants 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 الاخبارية والإعلانات الاعلامية كما ستقوم ادارة المسابقة بالنشر والترويج في وسائل الإعلام لنتائج "Paris IHA 2026" عبر قنوات البث الإذاعي والتلفزيوني بهدف الإعلان عن الشركات الحائزة على جوائز والترويج لها.

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

مختبر مقاييس الجودة للمواد الغذائية

تقاطع شارع 8 مع شارع 13 المدينة الصناعية - حى البحيرات

مكة المكرمة - المملكة العربية السعودية

+966565838777