



المسابقة الوطنية
أوليوماد
لزيّت الزيتون
بكر ممتاز

الطبعة الأولى

Concours National


Oleomed
1^{ère}
Edition

26 > 29 MAI
2025

Palais des Expositions - Safex
PAVILLON AHAGGAR



PROMOUVOIR L'OLÉICULTURE,
LA PRODUCTION ET TRANSFORMATION
DANS LE SECTEUR OLÉICOLE

Coïncide avec :



www.sipsa-filaha.com



تنظيم مسابقة «أوليو ماد» و قواعد المسابقة



المنظمة

مسابقة أوليوماد تنظمها فلاحة إينوف GRFI و سيبسا أفريكا فود وهي هيئة معروفة بخبرتها في تنظيم المعارض المهنية، والمسابقات، والفعاليات الرفيعة المستوى في الجزائر وعلى الصعيد الدولي، بالتعاون مع جمعية مزارعي الزيتون "الشجرة المباركة" بولاية برج بوعريج، واللجنة الوطنية لشعبة الزيتون بمشدالة، ولاية البويرة.

أهداف المسابقة

تهدف مسابقة أوليوماد إلى :

• مكافأة أفضل زيوت الزيتون البكر الممتازة المنتجة في الجزائر

• إبراز القيم الغذائية والفوائد الصحية لزيت الزيتون البكر الممتاز لدى المستهلكين

• تشجيع المنتجين على رفع جودة إنتاجهم

• الترويج لدمج زيت الزيتون في المطبخ الجزائري، من خلال تسليط الضوء على خصائصه العضوية

• توفير رؤية أوسع للمنتجين الفائزين لدى المشتريين، المستهلكين، وسائل الإعلام والأسواق الدولية

• تحفيز استهلاك زيت الزيتون البكر الممتاز عالي الجودة على المستوى الوطني

• تكريم والمنتجين المتميزين في جميع أنحاء التراب الوطني

• توعية الجمهور بالخصائص الغذائية والصحية والدوائية لزيت الزيتون البكر الممتاز

الجدول الزمني للمنافسة

22 أبريل 2025: الإطلاق الرسمي للتسجيلات. من هذا التاريخ يمكن إرسال العينات إلى مقر المسابقة

20 ماي 2025: آخر أجل للتسجيل واستلام العينات

27 ماي 2025: جلسة التذوق الحضرورية من قبل لجنة تحكيم وطنية مؤهلة، تضمن الحياد والسرية

28 ماي 2025: الإعلان الرسمي عن النتائج

29 ماي 2025: حفل توزيع الجوائز وتكريم الثلاثة الأوائل

جوان 2025: نشر النتائج على الموقع الرسمي للمسابقة

الزيوت المؤهلة للمشاركة

إن مسابقة أولوميد مفتوحة لكل من الزيتون البكر الممتازة.

الفئات المؤهلة :

- 🌿 المنتجون الأفراد (مزارعون أو أصحاب معاصر)
- 🌿 التعاونيات وجمعيات المنتجين
- 🌿 المعبئون
- 🌿 شركات التصدير
- 🌿 كل الهياكل التي تنتج، تعبئ وتسوق زيت الزيتون البكر الممتاز

شروط المشاركة

- 🍷 أن تكون الزيوت من دفعة متجانسة بكمية لا تقل عن 100 لتر
- 🍷 أن تكون معبأة في عبوات مناسبة بسعة لتر واحد أو أقل
- 🍷 تقديم تقرير تحليل يؤكد معايير الجودة، صادر عن مخبر معتمد

العينات المطلوبة :

- 🍷 إما زجاجتان سعة 750 مل
- 🍷 أو ثلاث زجاجات سعة 500 مل
- 🍷 أو أربع زجاجات سعة 250 مل

العينات المطلوبة :

- 🌿 شهادة تحليل فيزيائية-كيميائية من مخبر معتمد تشمل :
- مؤشر الحموضة
- مؤشر البيروكسيد
- قيم الامتصاص في الأشعة فوق البنفسجية
- 🌿 شهادة زيت عضوي إذا كانت الزيت حاصلة على تصنيف بيو

حقوق المشاركة :

2000 دينار جزائري لكل عينة

هام : يجب ملء الاستمارة بعناية ودقة. سيتم استخدام المعلومات المقدمة لإصدار الشهادات ونشر النتائج الرسمية

طرق الدفع :

CCP عبر التحويل البريدي
RIP : 00799999000092878676

جهات الاتصال : 0771672659

هام : يرجى الملاحظة يجب على جميع المشاركين إرسال إيصال التحويل البريدي إلى عنوان البريد الإلكتروني التالي : sipsa.afrikafood@gmail.com

للعرض في جناح أوليوماد "البنا ديلنا": الاتصال، فلاحه إنوف GRFI : 0770 89 58 89 +213
0770 90 90 05 +213

إرسال العينات المخصصة للمسابقة

يجب إرسال أو تسليم العينات إلى العناوين التالية قبل **20 ماي 2025** :

1. EURL EXPOSIA دالي ابراهيم الجزائر 89 58 89 213 770 +

2. معصرة سعودي احنيف مشدالة البويزة 11 79 28 791 213 +

بالنسبة لشهادة التحليل

1. مقر ITAF الجزائر

2. مقر ITAF بجاية

3. قسنطينة مخبر Catalyse. Lab.

يجب أن تحتوي كل عينة على :

1. أربع زجاجات أو عبوات مناسبة

2. ملصق تجاري في حالة الزيوت المسوقة

اللجنة الفنية

مهمتها :

• استقبال العينات

• التحقق من اكتمال الوثائق وصحتها

• فحص الملصقات

• ترميز العينات بسرية تامة

سيتم إبلاغ المشارك بعد التحقق من الملفات.

لجنة التحكيم

رئيس مسابقة OLEOMED NOOC

رئيس لجنة التنظيم

وتتكون من خبراء معترف بهم في مجال زيت الزيتون البكر الممتاز، من الوسط الأكاديمي

والمهني والتقني. يقومون بتقييم دقيق، حيادي وسري للعينة .

منهجية التقييم

سيتم تحديد كل عينة برمز فريد و يملأ الحكام استمارة تقييم تشمل :

الصفات العضوية

العيوب أو الاختلالات المحتملة

بعد حفل توزيع الجوائز، سيتلقى كل مشارك ملاحظات لجنة التحكيم عبر البريد الإلكتروني .

النتائج و الجوائز

يتم إعلام الفائزين عبر الموقع الرسمي وعبر إشعار إلكتروني

يمكن للفائزين تحميل شهاداتهم من الفضاء المخصص عبر الإنترنت

سيتم منح الجوائز وفقاً للنقاط التي يحصل عليها كل عينة في التقييم الحسي

الجوائز

تقدم الجوائز لثلاثة الأوائل

جائزة تشجيعية 1

المكافآت

- درع (حسب الفئة)
- ملصقات رسمية توضع على الزجاجات
- شهادة تميز تؤكد جودة المنتج

حفل توزيع الجوائز

سيقام الحفل الرسمي يوم 29 ماي 2025 في دار الجزائر، قصر المعارض، ابتداء من الساعة 14:00، يليه حفل اختتام ودي .
سيتم تكريم :

زيوت الزيتون الفائزة، المعروضة والمقدمة للتذوق
بحضور طهارة، محترفي الفنادق، مطاعم، وخبراء في القطاع
ملاحظة : المشاركة في الحفل مجانية للمنتجين الفائزين



يتزامن مع:



قصر المعارض الصنوبر البحري - سفاقس - الجزائر

استمارة المشاركة - مسابقة أوليوماد 2025 NOOC

يرجى إكمال هذه الاستمارة بعناية بحروف كبيرة. يجب إعادتها مرفقا بعيناتكم وتقرير التحليل قبل تاريخ 25 مايو 2025

1- معلومات عن المشارك

الإسم واللقب:.....
الوظيفة:.....
الهاتف:.....
الهاتف / واتساب:.....
البريد الإلكتروني:.....

2- معلومات عن الجهة الممثلة

المنظمة- الشركة:.....
العنوان:.....
الرمز البريدي:.....
المدينة:.....
الشخص الذي يمكن الاتصال به (إذا كان مختلفاً)
الإسم واللقب:.....
الهاتف:.....

3- تفاصيل المشاركة

عدد العينات المقدمة:.....
مختبر التحليل (الذي أجرى اختبارات الجودة):.....

4- عنوان شحن العينات

يجب إرسال أو تسليم العينات (زجاجتان سعة 750 مل أو 3 زجاجات سعة 500 مل أو 4 زجاجات سعة 250 مل) في إحدى النقاط التالية قبل 20 مايو 2025 :

1. EURL EXPOSIA دالي ابراهيم الجزائر : +213 770 89 58 89

2. معصرة سعودي احنيف مشدالة البويرة : +213 791 28 79 11

☐ أرغب في المشاركة في مسابقة أوليوماد نووك 2025 وأقر بأنني قرأت وقبلت جميع شروط المشاركة كما هو موضح في مذكرة تقديم المسابقة .