

قوانین و مقررات جوایز برگ طلایی ایران IGLA

➤ معرفی:

جایزه برگ طلایی ایران (Iran Golden Leaf Award) رقابتی است برای تشخیص با کیفیت ترین و بهترین برگ های چای که به صورت تجاری/ تخصصی در بازار ایران موجود میباشند. شرکت کنندگان در این مسابقه در ۸ بخش: جایزه چای سفید، چای سبز، چای سیاه، چای سرد، گیاهی (دمنوش)، بهترین چایخانه، بهترین منو و بهترین بسته بندی به رقابت می پردازند. هدف از برگزاری رقابت " جایزه برگ طلایی ایران" شناسایی و معرفی با کیفیت ترین چای های موجود در سراسر کشور و همچنین معرفی آن در میداين و مسابقات بین المللی هست.

➤ اصول مشارکت و قوانین:

۱. محصولات بطور مستقیم از سوی کشاورزان و تولید کنندگان و فرآوری کنندگان قابل ارائه خواهند بود.
۲. ثبت نام اولیه حضور در مسابقات برگ طلایی میبایستی از طریق وبسایت www.iranteamasterscup.com انجام پذیرد.
۳. شرکت های خارجی که در بازار ایران حضور دارند نیز می توانند با برند حاضر در بازار ایران در مسابقات حضور داشته باشند.
۴. شرکت کنندگان می بایست بیوگرافی مختصر در مورد خود و یا شرکتشان را به همراه توضیحات کاملی از محصول ارائه دهند. (مغایرت توضیحات و محصول ارسال شده باعث حذف شرکت کننده از مسابقات خواهد بود).
۵. تمام آثار ارسالی باید بسته بندی شده و بر اساس دستورالعمل های اعلامی برچسب گذاری شوند.
۶. شرکت کنندگان می توانند در بخشهای مختلف محصولات خود را برای حضور در رقابت ارسال نمایند.
۷. تمامی نمونه ها شماره گذاری شده و در پاکتهای بدون نام در اختیار هیئت داوران قرار داده خواهند شد.
۸. محصولات توسط یک هیئت منتخب از داوران مجرب و فعالان متخصص ارزیابی خواهند شد.
۹. هیچکدام از شرکت کنندگان نمی توانند در تیم داوری حضور داشته باشند.
۱۰. ارزیابی ها بر اساس رنگ، عطر، طعم و هارمونی محصول دم آوری شده انجام خواهد شد. (محدوده امتیاز دهی و سنجش کیفیت از ۰ تا ۱۰۰ خواهد بود).
۱۱. تمام نمونه ها باید حداکثر تا ۲۰ روز قبل از رویداد به دفتر برگزار کننده ارسال شوند.
۱۲. حداقل مقدار محصول در بسته های ارسالی برای ورود به مسابقه ۵۰۰ گرم خواهد بود.
۱۳. هزینه شرکت در هر بخش از مسابقه برای هر نوع چای ۳۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال است.

➤ دسته بندی و کد گذاری محصولات و سایر موارد

چای سفید

- چای سفید W001 – چای سفید تولید ایران- سوزنی
- چای سفید W002 – ترکیب طبیعی ایرانی
- چای سفید W003 – ترکیبی با طعم

چای سبز

- چای سبز GR001 – چای سبز ایرانی
- چای سبز GR002 – چایی سبز با منشاء چین
- چای سبز GR003 – چای سبز با منشاء ژاپن
- چای سبز GR004 – ترکیب طبیعی

- چای سبز GR005 – ترکیبی با طعم
- چای سبز GR006 – چای کیسه ای (با طعم)
- چای سبز GR007 – چای کیسه ای (بدون طعم)

چای سیاه

- چای سیاه B001 – چای ممتاز سرگل بهاره (بدون طعم)
- چای سیاه B002 – چای قلم
- چای سیاه B003 – ترکیب طبیعی دست ساز سیاه
- چای سیاه B004 – ترکیب چای کیسه ای (بدون طعم)
- چای سیاه B005 – ترکیب چای کیسه ای (طعم دار)
- چای سیاه B006 – سنتی ارل گری ایرانی
- چای سیاه B007 – چای کلاسیک سیلان
- چای سیاه B008 – چای زرین باروتی سیلان
- چای سیاه B009 – چای کلاسیک هند
- چای سیاه B010 – زرین هندوستان
- چای سیاه B011 – چای CTC
- چای سیاه B012 – چای کیسه ای کنیا
- چای سیاه B013 – چای کیسه ای ارل گری کنیا

ترکیبات گیاهی

- گیاهی HB001 – ترکیبات برگ (بدون طعم)
- گیاهی HB002 – ترکیبات برگ (طعم دار)
- گیاهی HB003 – چای کیسه ای مخلوط
- گیاهی HB004 – ترکیبات دمنوش میوه ای
- گیاهی HB005 – ترکیبی کاربردی/سلامتی (بدون طعم)
- گیاهی HB006 – ترکیبی کاربردی/سلامتی (طعم دار)

بهترین چایخانه کشور

- بهترین چایخانه BTH001 – استان های: گیلان-مازندران-گلستان
- بهترین چایخانه BTH002 – استان های: تهران- البرز – سمنان-قزوین
- بهترین چایخانه BTH003 – استان های: خراسان(رضوی-شمالی-جنوبی) – سیستان و بلوچستان
- بهترین چایخانه BTH004 – استان های: آذربایجان شرقی و غربی- اردبیل- زنجان
- بهترین چایخانه BTH005 – استان های: فارس-بوشهر- خوزستان- هرمزگان
- بهترین چایخانه BTH006 – استان های: قم- اصفهان- چهارمحال – یزد- کرمان-مرکزی- همدان
- بهترین چای خانه BTH007 – استان های: کرمانشاه- کردستان- لرستان- ایلام- کهگیلویه و بویر احمد

➤ موارد مورد نیاز جهت حضور در مسابقات بهترین چایخانه

آ. سه عکس از چایخانه

- ب. یک کیپی از منوی چای
- ج. یک کیپی از منوی غذا (در صورت وجود)
- د. لیستی از خدمات رایگان ارائه شده

➤ تعاریف:

منشاء واحد: چای برگرفته شده از یک ملک و یا مزرعه.

چای سفید: فرآوری شده بر اساس سبک های کلاسیک پردازش (برگها با سرخ کردن یا غلتاندن فرآوری نمی شوند، بلکه با کنترل های پژمرده و فر ملایم، روش های خشک کردن سرد و یا خشک کردن در آفتاب، به تنهایی یا ترکیبی پردازش می شوند).

چای سبز: چای سبز از هر گونه واریته ای از هر منشا (مگر اینکه منشا آن در دسته مشخص شده باشد).

چای سیاه: چای سیاه و کاملاً اکسید شده از هر نوع و با هر منشا (مگر اینکه منشاء آن در دسته مشخص شده باشد).

چای سیاه طعم دار: چای سیاه از هر نوع و با هر منشایی که با گیاهان، میوه ها، اسانس ها، ادویه جات ترشی جات و/یا هر عامل طعم دهنده دیگری ترکیب شده است.

چای سبز طعم دار: چای سبز از هر نوع و با هر منشایی که با گیاهان، میوه ها، اسانس ها، ادویه ها و سایر عوامل طعم دهنده ترکیب شده است.

چای سفید طعم دار: چای سفید از هر نوع و با هر منشایی که با گیاهان، میوه ها، اسانس ها، ادویه جات ترشی جات و یا سایر عوامل طعم دهنده مخلوط شده است.

ترکیب چای سیاه طبیعی: چای سیاه از هر نوع و با هر منشایی که با گیاهان، میوه ها، طعم های طبیعی و ادویه ها ترکیب شده است که شامل هیچ گونه طعم دهنده مصنوعی نمی شود.

ترکیب چای سبز طبیعی: چای سبز از هر نوع و با هر منشایی که با گیاهان، میوه ها، طعم های طبیعی و/یا ادویه ها ترکیب شده است که شامل هیچ گونه طعم دهنده مصنوعی نمی شود.

ترکیب چای سفید طبیعی: چای سفید از هر نوع و با هر منشایی که با گیاهان، میوه ها، طعم های طبیعی و/یا ادویه ها ترکیب شده و فاقد هر گونه طعم دهنده مصنوعی است.

چای سنتی: این چای دارای پایه چای (*Camellia sinensis*) است.

➤ نحوه بسته بندی چای و ترکیبات گیاهی (به استثنای چای سرد):

I. چای مورد نظر خود را در یک کیسه ۵۰۰ گرمی بسته بندی کنید.

II. یک یادداشت با کد ثبت نام خود بنویسید. هیچ شناسه شخصی دیگری را پیوست نکنید.

(بدون نام، نام شرکت، ایمیل و... لطفاً خوانا و با حروف استاندارد بنویسید، آثاری که قابل شناسایی نباشند داوری نخواهند شد).

III. یادداشت و کیف نمونه خود را در یک بسته پستی مناسب قرار دهید و به آدرس دبیرخانه برگزاری ارسال کنید.

➤ نکات مهم:

محصولات ارسال شده در بسته بندی های نامناسب بصورت کیسه باز یا کیسه هایی که به راحتی باز می شوند و منجر به افتادن چای از بسته بندی می شوند، پس از دریافت رد صلاحیت خواهند شد و هماهنگ کننده های مسابقه هیچ محصول چای را لمس یا بسته بندی مجدد نمی کنند.

آثار ارسال شده بدون برچسب با ذکر دسته ممکن است پس از دریافت رد صلاحیت شوند. هماهنگ کننده های مسابقه نمی توانند پیش بینی یا فرض کنند که چای در کدام دسته قرار دارد.

اطلاعات برچسب باید شامل دسته ورودی و کد ورودی منحصر به فرد باشد.

برندگان جوایز توسط موسسه استادان چای ایران بطور رسمی در اختتامیه مسابقات ملی چای ایران اعلام خواهند شد. شرکت‌های برنده یک گواهینامه ویژه و همچنین علامت آماده چاپ Iran Golden Leaf Award را دریافت می‌کنند که قابلیت استفاده در تبلیغات و بسته‌بندی‌ها را خواهد داشت.

علامت و عنوان برنده مختص مشارکت کننده بوده و غیر قابل انتقال خواهد بود.

ارزیابی‌ها در محل موسسه استادان چای ایرانیان برگزار می‌گردد.

بر گزار کننده مجاز است از برند شرکت کننده و هر تصویری که در مسابقه گرفته شده است، به منظور تبلیغ مسابقه و جشن جوایز آن استفاده کند.

➤ **رویه و مراحل انجام مسابقه**

الف) پس از دریافت فرم‌های ورود، همه ارسال کننده‌ها یک شناسه کد منحصر به فرد دریافت می‌کنند.

ب) هماهنگ کننده‌های مسابقه، آثار ارسالی را به ترتیب در قسمت بیرونی بسته بندی کدگذاری می‌کنند (چای هرگز باز نمی‌شود).

سپس آثار ارسالی در دسته‌ها طبقه بندی می‌شوند و تا روز ارزیابی در یک اتاق تاریک و خنک نگهداری می‌شوند.

ج) تقریباً بیست دقیقه قبل از ارزیابی یک دسته معین، چای‌ها باز می‌شوند و در ظروف کدگذاری شده مشابه در یک اتاق خصوصی ریخته می‌شوند.

ه) موارد دسته بندی شده و ارزیابی می‌شوند و به ترتیب بر اساس بهترین‌ها برای کام، سطح کافئین و طعم‌های اولیه جمع‌آوری می‌شوند.

➤ **اطلاعات تماس با کارشناس و هماهنگ کننده مسابقات:**

شماره تماس: 09122938647 (حسن افشاری) ایمیل: info@iranteamastecuprs.com