

Règlement du concours Japanese Tea Selection 2022

Le Japanese Tea Selection Paris 2022 se déroulera selon le règlement suivant.

Article 1. Organisateur

Euro Japan Crossing
Japanese Tea Selection Paris (bureau)
62 RUE AMELOT
75011 PARIS FRANCE
Tel: +33 (0)1.42.63.59.90
Mail: ochakon@japaneseteaselection-paris.com

Article 2. Les thés admis à concourir

Le concours est ouvert uniquement aux thés camélia sinensis produits et cultivés au Japon.

Nous ne recevons pas les mélanges de thés en poudre ou de thé matcha, les thés en poudre (excepté pour la catégorie de thé matcha), ni les thés glacés.

Article 3. Les catégories

Il y a 6 catégories de thés pour candidater :

- A. Sencha Futsumushi
- B. Sencha Fukamushi
- C. Tamaryokucha
- D. Gyokuro, Temomicha (thé malaxé à la main)
- E. Matcha
- F. Libre

Les candidats doivent choisir eux-mêmes la catégorie appropriée en se référant aux modalités d'évaluation du concours. Nous ne pourrons apporter aucune modification au choix de catégorie une fois l'inscription terminée.

Article 4. Modalités d'évaluation

- L'évaluation aura lieu en 3 étapes : Etape 1, Etape 2 et Grand Prix.
- Les thés évalués seront dégustés à l'aveugle.
- L'évaluation repose sur 3 critères : Saveur, Parfum et Couleur. Le barème est de 20 points pour la saveur, 14 points pour le parfum et enfin 6 points pour la couleur.
- Lors des évaluations, nous utiliserons de l'eau minérale Volvic (eau douce) pour la préparation.
- Les méthodes de préparation utilisées pour chacun des thés sont les suivantes :

Catégorie		Quantité d'eau chaude	Température de l'eau	Temps d'infusion	Quantité de thé
A	Sencha Futsumushi	180 ml	75°C	1 minute et 15 secondes	5 g
B	Sencha Fukamushi	180 ml	75°C	45 secondes	5 g
C	Etuvé	180 ml	80°C	1 minute	5 g
	Torréfié	180 ml	Eau bouillante	1 minute	5 g
D	Gyokuro, Temomicha	150 ml	55°C	2 minutes et 30 secondes	10 g
E	Matcha	130 ml	80°C		4 g
F	F-1 (Wakocha, etc.)	200 ml	Eau bouillante	1 minute et 45 secondes	5 g
	F-2 (Blend Tea, Bihakkô-cha, etc.)	200 ml	80°C	1 minute	5 g
	F-3 (Genmaicha, Houjicha, etc.)	235 ml	Eau bouillante	30 secondes	5 g

- La quantité de thé nécessaire pour l'évaluation doit être divisée en 10 sachets de la quantité indiquée ci-dessus selon la catégorie. Toutefois, si vous pensez que la quantité indiquée n'est pas appropriée, vous pouvez la modifier par la quantité

qui vous semble la plus adaptée. Dans ce cas, le participant devra également préparer 10 sachets de cette même quantité pour l'évaluation.

- Lorsque nous procéderons à l'infusion du thé selon les méthodes indiquées ci-dessus, la quantité de thé utilisée pour la préparation sera la totalité d'un sachet contenant la quantité que vous aurez jugé la plus adaptée.
- Dans le cas où vous choisirez l'option « division en sachet de votre thé » par notre bureau, nous diviserons le thé en 10 sachets selon les quantités indiquées dans le tableau ci-dessus.
- Pour la catégorie F. Libre, vous avez la possibilité de choisir entre les méthodes de préparations F-1, F-2 et F-3. Toutefois, nous vous invitons à nous préciser la variété de votre thé dans la rubrique « remarques et suggestions » lors de votre inscription.
- Les décisions du jury sont sans appel, elles ne pourront faire l'objet d'aucun recours ni réclamation.

Article 5. Modalités d'inscription

- Les informations saisies lors de l'inscription seront utilisées sur votre certificat et sur notre site. Les informations données en japonais ou en français seront également publiées sur le site.
- Aucun remboursement ne sera effectué après inscription et réception des thés.

Article 6. Les échantillons de thé pour l'évaluation

Merci de bien nous envoyer les échantillons de thé pour l'évaluation en respectant les consignes suivantes :

- Après consultation des modalités d'évaluation de chaque catégorie de thé, merci de bien nous fournir 10 sachets de thé au total, qui devront être emballés individuellement. (Quelle que soit la matière des emballages, nous ne pourrions être tenu responsable de toutes éventuelles altérations de vos produits). Un sachet doit contenir la quantité convenant à une utilisation individuelle adaptée pour l'évaluation. Si vous ne pouvez pas diviser les quantités par vous-même, merci de bien choisir l'option (payante) « division en sachets de votre thé » pour que nous puissions le faire dans notre bureau après réception de votre thé.

- Merci de bien noter les numéros que nous vous enverrons sur chacun des 10 échantillons de thé pour évaluation et d'y noter votre adresse.
- Merci de bien coller l'étiquette des ingrédients en français sur chaque échantillon de thé pour l'évaluation. Vous pouvez télécharger un modèle d'étiquette des ingrédients sur notre site Japanese Tea Selection Paris. Si vous ne pouvez pas préparer les étiquettes, merci de bien choisir l'option (payante) « étiquetage de vos produits » lors de votre inscription.
- En cas d'échantillon non conforme au règlement, ou de produit n'ayant pas d'étiquette et qui ne peut être exporté, nous n'effectuerons aucun remboursement.

Article 7. Récompenses

Le Japanese Tea Selection Paris confère les prix suivants :

Grand prix, Prix d'or, Prix d'argent, Prix de bronze

Le nombre de prix décerné par catégorie est le suivant :

	Pourcentage approximatif de lauréats par catégorie*	Grand prix	Prix d'Or	Prix d'Argent	Prix de Bronze
Sencha Futsumushi	35-38%	1	3	Nombre de lauréats établi selon les 30 % de lauréats ayant obtenu le plus de points dans chaque catégorie après soustraction des lauréats au Prix d'Or.	Nombre de lauréats dans chaque catégorie établi après soustraction des lauréats au Prix d'Or et d'Argent.
Sencha Fukamushi		1	3		
Tamaryokucha		1	3		
Gyokuro		1	3		
Matcha		1	3		
Libre	20-25%	1	3	(Nombre de lauréats dans chaque catégorie – Nombre de lauréats au Prix d'or) x 0,3	

*Après la date limite de dépôt des candidatures, le pourcentage de lauréats sera officiellement déterminé et annoncé sur notre site. Toutefois, même après que la décision officielle a été prise, le taux de lauréats

peut varier légèrement en fonction du nombre de participants ou s'il y a plusieurs ex-aequo dans le jugement, etc.

Les Prix de Bronze seront déterminés lors de la première étape et les Prix d'Or et d'Argent lors de la deuxième étape. Lors de la dernière étape, les Grands Prix seront sélectionnés parmi les Prix d'Or.

Lors de chaque étape, le nombre de récompenses ci-dessus sera attribué pour chaque prix, en commençant par les gagnants dont le score total est le plus élevé.

Toutefois, même après que la décision officielle a été prise, le pourcentage de lauréat peut varier légèrement en fonction du nombre de participants ou s'il y a plusieurs ex-aequo dans le jugement, etc.

Article 8. Label et Certificat

Les lauréats du concours recevront les certificats et étiquettes électroniques (en français et japonais) selon le prix obtenu (Grand Prix, Or, Argent, Bronze) qui pourront être utilisés pour la promotion de vos produits au Japon comme à l'étranger.

- Tous les droits (y compris les droits d'auteur, les droits de marque, etc) relatifs à la conception du label et de l'appellation « Japanese Tea Selection Paris » appartiennent à Euro Japan Crossing, l'organisateur du concours.
- Toute déformation ou modification de ces données est strictement interdite.
- Les certifications obtenues ne peuvent être utilisées que pour le thé primé et ne peuvent en aucun cas être utilisées pour un autre produit.
- Il est interdit de publier sur internet uniquement les données de certification que nous vous enverrons, sauf avec l'accord d'Euro Japan Crossing.
- La durée d'utilisation des certifications (certificat et étiquettes électroniques) est de cinq ans à compter de la date d'envoi des données.

Article 9 . Média visuel

Si vous utilisez les photos et vidéos envoyées par notre bureau sur votre site web ou sur vos réseaux sociaux, merci de bien inclure le crédit ©Euro Japan Crossing.