

FLOS OLEI 2013

guide aux meilleurs extra vierges du monde

Cher producteur,

FLOS OLEI 2013 - guide aux meilleurs extra vierges du monde est le nouveau projet proposé par **Marco Oreggia** et **Laura Marinelli**. Il s'agit d'un **Concours International** ouvert aux meilleurs producteurs oléicoles du monde et au même temps une **Guide** qui vise à décrire, divulguer et promouvoir les entreprises qui se sont distinguées en cette sélection.

Le Concours prévoit une évaluation des huiles présentés par notre Panel d'experts gouters à travers rigoureuses dégustations et l'élaboration d'un profil organoleptique des huiles mêmes qui sera, quand même, rendu public aux producteurs. On veut de tout façon souligner que seulement les huiles jugés aptes seront publiés dans la Guide.

La Guide, réalisée en deux langues (italien-anglais) se fonde sur une division nationale et régionale (pour Espagne et Italie) de tout le secteur oléicole, en donnant informations historiques et culturelles, données de production, variété et zones sauvegardées à travers la dénomination. On a dédié à chaque producteur une fiche avec annotations de dégustation des huiles et assortiments gastronomiques. En plus la Guide a été réalisée même dans les versions multimédias (iPhone et iPad).

La participation au Concours International prévoit une contribution pour la dégustation de l'huile à virer sur notre compte-chèques.

En invitant votre entreprise à adhérer à notre projet, on Vous informe qu'il faut envoyer:

- A. 2 (deux) échantillons de 0,500 litres pour chacune des qualités d'huiles extra vierges que Vous produisez. On va accepter aussi d'autres formats à conditions que le volume totale soit 1 litre (par ex. 4 bouteilles de 0,250 litres). On acceptera pas les échantillons sans étiquette commerciale.**
- B. Le questionnaire ci-joint dument rempli en lettres moulés en toutes ses rubriques (en particulier pour les mentions en couleur).**
- C. 3 (trois) exemplaires d'étiquettes originales (en papier) pour chacun des huiles présentés à la sélection. Pour les étiquettes imprimées en sérigraphie Vous pouvez envoyer une version digitale (.jpg, .tif) à haute résolution (minimum 300 dpi).**
- D. L'analyse chimique des huiles présentés (acidité, indice de peroxydes) et l'éventuelle certification d'Agriculture Biologique.**
- E. 1 (une) copie de votre dépliant de présentation de votre entreprise.**
- F. Quelques nouvelles, curiosités ou nouveauté sur votre entreprise.**

Merci de bien vouloir expédier les échantillons et la documentation susmentionnée à:

Marco Oreggia

Via Positano, 100 - Località Spregamore - 00134 Roma - Italia

Pour le Pays hors d'Europe, ajouter sur les paquets à expédier la phrase suivante (en italien):

«Dichiaro che i prodotti indicati hanno tutti i requisiti che li rendono idonei al consumo umano, non hanno proprietà né contengono precursori di sostanze stupefacenti, tossiche o velenose; non sono regolamentati da altre normative specifiche e il fornitore è stato scelto secondo requisiti di qualità. Dichiaro inoltre che la merce sarà destinata a USO PERSONALE, non sarà messa in commercio, non verrà somministrata a persone o animali e eventuali residui saranno smaltiti secondo le normative vigenti».

Note pour l'expédition:

Les frais de transport, y compris éventuels droits de douane et sanitaires (Delivery Duty Paid et Free Domicile), jusqu'à destination sont à la charge des entreprises participants, sous peine le non-retrait de la marchandise.

Valeur commerciale = 1,00 euro. Étant donnés les problèmes rencontrés dans le passé, on suggère l'utilisation des transporteurs comme TNT et UPS.

Dates pour l'envoi:

du 01 février au 30 avril 2012 pour le hémisphère nord du monde

du 01 juin au 15 août 2012 pour le hémisphère sud du monde

Les échantillons d'huile et toute la documentation susmentionnée sont indispensables pour participer au Concours. Les entreprises participantes se chargent de la responsabilité de ce qu'ils déclarent dans le questionnaire et de la correspondance des analyses chimiques avec les échantillons d'huile extra vierge d'olives envoyés.

Pour renseignements et contacts:

Marco Oreggia - Tel. et Fax: +39 06.7197254

E-mail: info@flosolei.com - Web: www.flosolei.com

Fiche d'exploitation

Ecrire en majuscule. Les rubriques en couleur sont obligatoires. Pour les coopératives ou Associations de producteurs, compléter avec les données (surfaces, n. plantes, altitude et productions) de la totalité des associés.

Nom de l'entreprise:

Nom de la société:

Année de création:

N° associés (seulement coopératives):

Nom/Prénom du/des propriétaire/s:

Nom/Prénom du fondateur:

Adresse de l'entreprise (où les olives sont transformées ou où on trouve les plantes):

Pays:

Département/Région:

Ville/Lieu dit:

Commune:

Rue Place Avenue Boulevard:

Code postal.:

Préfixe International: + | | | | | Préfixe National: + | | | | | Tel. 1:

Préfixe International: + | | | | | Préfixe National: + | | | | | Tel. 2:

Préfixe International: + | | | | | Préfixe National: + | | | | | Fax:

Préfixe International: + | | | | | Portable (pas édité sur la Guide):

E-mail 1:

E-mail 2:

Web:

Coordonnées satellites (par ex. 43,74256112) Latitude:

Longitude:

Filière de production de l'entreprise:

- Je possède les oliviers J'achète les olives J'achète l'huile
 Je m'occupe de la trituration Je fais triturer par un tiers
 Je m'occupe de la mise en bouteille Je fais mettre en bouteille par un tiers

Durabilité écologique:

- Bio construction J'utilise des énergies renouvelables Contrôle les émissions de CO₂
 J'utilise les déchets du travail Je trie les déchets Utilisation de verre léger

Autre

1 - Surface oliveraie en propriété: Hectares 2 - Surface oliveraie en location: Hectares

3 - Surface oliveraie totale (1+2): Hectares 4 - Surface totale de l'exploitation: Hectares

Nombre des pieds d'oliviers: Altitude de la zone oléicole: mètres

Type d'exploitation:

- Mixte (oliviers + autre)
 Spécialisé (oliviers seuls)
 Mixte et Spécialisé

Type de Récolte:

- Récolte manuelle
 Mécanique
 Récolte manuelle et mécanique
 Récolte et gaulage manuelle et mécaniques
 Gaulage

Type d'extraction:

- Traditionnelle à presse
 Sinolea
 Chaîne continue
 Chaîne continue mixte (Meule)

Système de conduite:

- Arbre Forme libre Palme libre Vase Vase sphérique
 Petit arbre rampant Y Petite palme Vase ouvert Vase libre
 Buisson Mono cône Pyramide Vase de Bari Vase poly conique
 Cône buissonneux Parapluie Poly conique Vase bas Vase des Pouilles
 Cône renversé Parapluie surbaissé Roventina Vase buissonneux Vase étroit

Autre

Variété d'olives de l'exploitation (écrire en entier le nom de la variété):

Olives de propriété destinées à la production d'huile: tonnes quintal kilogrammes

Olives achetées: ton - q.li - kg - Rendement en huile (pourcentage):

Production d'huile: hectolitres litres kilogrammes

Huile acheté: hectolitres litres kilogrammes

Acceptez-Vous des visites? Oui Non

Vendez-Vous directement? Oui Non

Langues parlées:

Italien Anglais Français Espagnol Allemand Portugais Grec

Autre (les quelles):

Fiche des huiles d'olive extra vierges

Ecrire en majuscule. Les rubriques en couleur sont obligatoires.

Échantillon 1

Nom de l'extra vierge:

Production:

hectolitres litres

AOP et zone délimitée (seulement si sur l'étiquette):

Issu de l'agriculture biologique (certifiée)

En conversion

Biodynamique

Variété d'olives en pourcentage (écrire en entier le nom de la variété):

(..... %);

(..... %);

(..... %);

(..... %);

(..... %);

(..... %);

(..... %);

(..... %).

Catégorie organoleptique: Saveur légère

Saveur moyenne

Saveur intense

Prix pour les revendeurs (majoration de 50% dans la Guide):

Euro _____

0,250 litre

Euro _____

0,500 litre

Euro _____

..... litre

Euro _____

..... litre

Prix pour le public:

Euro _____

0,250 litre

Euro _____

0,500 litre

Euro _____

..... litre

Euro _____

..... litre

Échantillon 2

Nom de l'extra vierge:

Production:

hectolitres litres

AOP et zone délimitée (seulement si sur l'étiquette):

Issu de l'agriculture biologique (certifiée)

En conversion

Biodynamique

Variété d'olives en pourcentage (écrire en entier le nom de la variété):

(..... %);

(..... %);

(..... %);

(..... %);

(..... %);

(..... %);

(..... %);

(..... %).

Catégorie organoleptique: Saveur légère

Saveur moyenne

Saveur intense

Prix pour les revendeurs (majoration de 50% dans la Guide):

Euro _____

0,250 litre

Euro _____

0,500 litre

Euro _____

..... litre

Euro _____

..... litre

Prix pour le public:

Euro _____

0,250 litre

Euro _____

0,500 litre

Euro _____

..... litre

Euro _____

..... litre

Échantillon 3

Nom de l'extra vierge:

Production:

hectolitres litres

AOP et zone délimitée (seulement si sur l'étiquette):

Issu de l'agriculture biologique (certifiée)

En conversion

Biodynamique

Variété d'olives en pourcentage (écrire en entier le nom de la variété):

(..... %);

(..... %);

(..... %);

(..... %);

(..... %);

(..... %);

(..... %);

(..... %).

Catégorie organoleptique: Saveur légère

Saveur moyenne

Saveur intense

Prix pour les revendeurs (majoration de 50% dans la Guide):

Euro _____

0,250 litre

Euro _____

0,500 litre

Euro _____

..... litre

Euro _____

..... litre

Prix pour le public:

Euro _____

0,250 litre

Euro _____

0,500 litre

Euro _____

..... litre

Euro _____

..... litre

Nous Vous informons que le traitement des données Vous concernant se déroule dans le cadre de la base de données du Guide **FLOS OLEI - guide aux meilleurs extra vierges du monde** conformément aux termes de la loi D. Lgs. n. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali), que vient de remplacer la loi n. 675/1996 sur la tutelle des données personnelles. Les informations recueillies ne feront pas l'objet d'une divulgation ou communication, sinon pour la réalisation des produits éditoriaux de **E.V.O. srl** et pour Vous tenir informés de nos initiatives. Seulement si Vous ne souhaitez pas recevoir communications supplémentaires, je Vous en prie de cocher la case suivante .

Cachet de l'entreprise

Signature pour acceptation

Fiche de vos importateurs

Ecrire en lettres moulées.

Note. Ecrire les données des clients qui importent vos huiles vierges extra à l'étranger.

La compilation de cette fiche est facultative. Les données que vous allez fournir seront, quand même, de grande utilité pour la promotion de la Guide Flos Olei et la diffusion de vos produits de qualité.

1) Nom de l'Entreprise ou Société:

Nom et Prénom du/des titulaire/s:

Pays:

Département/Région:

Ville/Lieu dit:

Commune:

Rue Place Avenue Boulevard:

Code postal.:

Préfixe International: + | | | | Préfixe National: + | | | | Tel. 1:

Préfixe International: + | | | | Préfixe National: + | | | | Tel. 2:

Préfixe International: + | | | | Préfixe National: + | | | | Fax:

Préfixe International: + | | | | Portable 1: Portable 2:

E-mail:

Web:

2) Nom de l'Entreprise ou Société:

Nom et Prénom du/des titulaire/s:

Pays:

Département/Région:

Ville/Lieu dit:

Commune:

Rue Place Avenue Boulevard:

Code postal.:

Préfixe International: + | | | | Préfixe National: + | | | | Tel. 1:

Préfixe International: + | | | | Préfixe National: + | | | | Tel. 2:

Préfixe International: + | | | | Préfixe National: + | | | | Fax:

Préfixe International: + | | | | Portable 1: Portable 2:

E-mail:

Web:

3) Nom de l'Entreprise ou Société:

Nom et Prénom du/des titulaire/s:

Pays:

Département/Région:

Ville/Lieu dit:

Commune:

Rue Place Avenue Boulevard:

Code postal.:

Préfixe International: + | | | | Préfixe National: + | | | | Tel. 1:

Préfixe International: + | | | | Préfixe National: + | | | | Tel. 2:

Préfixe International: + | | | | Préfixe National: + | | | | Fax:

Préfixe International: + | | | | Portable 1: Portable 2:

E-mail:

Web:

4) Nom de l'Entreprise ou Société:

Nom et Prénom du/des titulaire/s:

Pays:

Département/Région:

Ville/Lieu dit:

Commune:

Rue Place Avenue Boulevard:

Code postal.:

Préfixe International: + | | | | Préfixe National: + | | | | Tel. 1:

Préfixe International: + | | | | Préfixe National: + | | | | Tel. 2:

Préfixe International: + | | | | Préfixe National: + | | | | Fax:

Préfixe International: + | | | | Portable 1: Portable 2:

E-mail:

Web:

Fiche des journalistes

Ecrire en lettres moulées.

Note. Ecrire les données des journalistes avec lesquels vous êtes en relation.

La compilation de cette fiche est facultative. Les données que vous alliez fournir seront, quand même, de grande utilité pour la promotion de la Guide Flos Olei et la diffusion de vos produits de qualité.

1) Nom du journal:

Nom/Prénom du/des journaliste/s:

Pays: Département/Région:

Ville/Lieu dit: Commune:

Rue Place Avenue Boulevard:

Code postal.:

Préfixe International: + | | | | Préfixe National: + | | | | Tel. 1:

Préfixe International: + | | | | Préfixe National: + | | | | Tel. 2:

Préfixe International: + | | | | Préfixe National: + | | | | Fax:

Préfixe International: + | | | | Portable 1: Portable 2:

E-mail: Web:

2) Nom du journal:

Nom/Prénom du/des journaliste/s:

Pays: Département/Région:

Ville/Lieu dit: Commune:

Rue Place Avenue Boulevard:

Code postal.:

Préfixe International: + | | | | Préfixe National: + | | | | Tel. 1:

Préfixe International: + | | | | Préfixe National: + | | | | Tel. 2:

Préfixe International: + | | | | Préfixe National: + | | | | Fax:

Préfixe International: + | | | | Portable 1: Portable 2:

E-mail: Web:

3) Nom du journal:

Nom/Prénom du/des journaliste/s:

Pays: Département/Région:

Ville/Lieu dit: Commune:

Rue Place Avenue Boulevard:

Code postal.:

Préfixe International: + | | | | Préfixe National: + | | | | Tel. 1:

Préfixe International: + | | | | Préfixe National: + | | | | Tel. 2:

Préfixe International: + | | | | Préfixe National: + | | | | Fax:

Préfixe International: + | | | | Portable 1: Portable 2:

E-mail: Web:

4) Nom du journal:

Nom/Prénom du/des journaliste/s:

Pays: Département/Région:

Ville/Lieu dit: Commune:

Rue Place Avenue Boulevard:

Code postal.:

Préfixe International: + | | | | Préfixe National: + | | | | Tel. 1:

Préfixe International: + | | | | Préfixe National: + | | | | Tel. 2:

Préfixe International: + | | | | Préfixe National: + | | | | Fax:

Préfixe International: + | | | | Portable 1: Portable 2:

E-mail: Web:

Données fiscales et modalités de paiement

Ecrire en lettres moulées. Les rubriques en couleur sont obligatoires.

Données fiscales

Nom de l'entreprise:

Nom de la société:

Nom/Prénom du/des titulaire/s:

Numéro de TVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Code fiscale: | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Pays: Département/Région:

Ville/Lieu dit: Commune:

Rue Place Avenue Boulevard:

Code postal:

E-mail:

Modalités de participation

Les échantillons envoyés par deux ou plus entreprise qui ont le même propriétaire et à chacun desquels pourrait être dédiée une fiche dans la Guide, ne pourront être considérés comme différents typologies de la même entreprise.

Pour participer au Concours Internationale sera demandé une contribution de:

- € 80,00 (charges compris) pour une seule typologie d'huile (2 bouteilles).
- € 100,00 (charges compris) pour deux typologies d'huile (4 bouteilles).
- € 120,00 (charges compris) pour trois typologies d'huile (6 bouteilles).
- € 140,00 (charges compris) pour quatre typologies d'huile (8 bouteilles).
- € 170,00 (charges compris) pour cinq typologies d'huile (10 bouteilles).
- € (charges compris) pour typologies d'huile (.... bouteilles).

A partir de la sixième typologie d'huile et pour chacune de plus sera demandée une majoration de € 30,00 (charges compris).

IMPORTANT:

Les frais d'expédition, y compris éventuels droits de douane et sanitaires (Delivery Duty Paid et Free Domicile), jusqu'à destination sont à la charge des entreprises participantes, sous peine le non-retrait de la marchandise.

Modalité de paiement

En cas de virement international toutes les frais bancaires sont à la charge complète de l'entreprise qui effectue l'opération. Cet à dire que les commissions sont à la charge de l'ordinant (OUR) et pas divisées entre ordinant et bénéficiaire (SHA).

Versement sur le compte-chèques Bancaire:

BANCA SELLA

au nom de E.V.O. srl

IBAN: IT 96 J 03268 22300 052869640400

BIC-SWIFT: SELBIT2BXXX

Versement sur le compte-chèques Postale:

BANCO POSTA - Au nom de E.V.O. Srl

Compte-chèques Postale N°: 000099965808

Via Ardeatina Km 12 - 00134 Roma - Italia

IBAN: IT 12 S 07601 03200 000099965808

BIC-SWIFT: BPPIITRRXXX

Paiement en ligne par cartes bancaires (<http://shop.flosolei.com>):

American Express

Mastercard

Visa

Pay Pall

IMPORTANT:

Le versement devra être contextuel à l'envoi de la fiche de participation, à la quelle il faudra attacher une copie de la quittance du paiement. On Vous rappelle aussi qu'il faudra toujours indiquée dans la cause le nom de l'entreprise qui effectue le virement et la locution:

“Concours Internationale: FLOS OLEI 2013”



Marco Oreggia

Via Positano, 100
Località Spregamore
00134 Roma - Italia
Tel. et Fax: +39 06.7197254
E-mail: info@flosolei.com
Web: www.flosolei.com
Shop: <http://shop.flosolei.com>

Marco Oreggia

Formation universitaire:

- Ingénieur agronome diplômé.
- Inscrit à l'ordre des Ingénieurs Agronome de Rome.
- Inscrit à l'ordre des Journalistes de la région « Lazio ».

Formation professionnelle:

- Œnologue professionnel
- Goûteur de vin - Organisation Nationale Gouteurs de vins (O.N.A.V.).
- Sommelier - Association Italienne Sommeliers (A.I.S.).
- Inscrit à l'ordre des Techniciens Dégustateurs de Frosinone et de Rome.
- Goûteur de « Grappa » - Association Nationale des Goûteurs de Grappa (A.N.A.G.).
- Goûteur Expert d'Huile d'Olive extra vierge.
- Inscrit à l'ordre des Techniciens et Experts d'Huiles d'Olive vierges et extra vierges.

Expérience professionnelle:

Propriétaire du restaurant Girone VI à Rome.

Consultant auprès de:

A.R.S.I.A.L. Lazio, A.R.S.S.A. Calabria, A Tavola, Agra Editore, Alice Cucina, Associazione Amici del Gusto, Associazione Città dell'Olio, Associazione Spoleto Ricerca, Associazione Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena, Associazione Strade dei Vini del Cantico, Avvenimenti, C.C.I.A.A. di Arezzo, C.C.I.A.A. di Caserta, C.C.I.A.A. di Grosseto, C.C.I.A.A. di Reggio Calabria, C.C.I.A.A. di Roma, C.N.O., C.R.D.O. Priego de Córdoba, Campagna Amica, Centro Agroalimentare dell'Umbria, Comune di Castiglione del Lago, Comune di Corleone, Comune di Foligno, Comune di Giano dell'Umbria, Comune di Manciano, Comune di Partinico, Comune di Seneghe, Comune di Sessa Aurunca, Comunità Montana Valle Roveto, Confagricoltura, Consorzio Olio D.O.P. Chianti Classico, Consorzio per la Tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano I.G.P., Corporazione dei Mastri Oleari, Cucina & Vini Editrice, E.R.S.A.C. Campania, E.R.S.A.T. di Cagliari, Eno Hobby Club, Enoteca Italiana, Enotime, Europress Service, F.I.S.A.R., Federazione Provinciale Coldiretti Terni, Feinschmecker, Fundación Para la Proción el Desarrollo del Olivar y dell'Aceite de Oliva, Gal Alto Casertano, Gal Ternano, Gal Valle Umbra e Sibillini, Gambero Rosso Holding, Gruppo Editoriale L'Espresso, Mercacei, MG Logos, Movimento Turismo del Vino, Nardini Editore, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vini, Pro Loco Tavarnelle Val di Pesa, Provincia di Arezzo, Provincia di Brescia, Provincia di Massa Carrara, Provincia di Oristano, Provincia di Roma, Provincia di Siena, R.T.I. - TG5 Gusto, Regione Basilicata, Regione Campania, Regione Siciliana, Republika Hrvatska - Istarska Županija, Rimini Fiera, Slow Food, Ultime Notizie, Unione Regionale delle Camere di Commercio, Università degli Studi di Siena, Università degli Studi Roma Tre, Università di Pisa, Verona Fiere, Vinealia.