

FLOS OLEI 2013

guía a los mejores virgen extra del mundo

Estimada Empresa,

FLOS OLEI 2013 - guía a los mejores virgen extra del mundo es el nuevo proyecto propuesto por **Marco Oreggia** y **Laura Marinelli**. Se trata de un **Concurso Internacional** abierto a las mejores empresas de producción olivícola mundiales y al mismo tiempo de una **Guía** dedicada a describir, divulgar y promover todas aquellas que se hayan distinguido en esta selección.

El Concurso prevé una valoración de los aceites presentados por parte de nuestro Panel de Expertos Catadores a través de rigurosas catas y la elaboración de un perfil organoléptico de los mismos que se comunicará de todos modos a los productores. Pero es importante subrayar que solamente los aceites considerados idóneos se publicarán en el interior de la Guía.

La Guía realizada en dos lenguas (italiano-inglés) se basa en una división nacional y regional (para España y Italia) de todo el sector olivícola mundial, dando informaciones históricas y culturales, datos de producción, variedades y zonas tuteladas de denominación. Además a cada empresa está dedicada una ficha con notas de cata de los aceites y combinaciones gastronómicas. Además la Guía también se ha realizado en versiones multimedia (iPhone y iPad).

La participación al Concurso Internacional prevé una contribución para la cata del aceite que hay que ingresar en nuestra Cuenta Corriente.

En la invitación a vuestra empresa a la adhesión a nuestro proyecto, os informamos que es necesario enviar:

- A. 2 (dos) muestras de 0,500 litros por cada una de las tipologías de aceite virgen extra de oliva producidas por vosotros. También se aceptan otros formatos siempre y cuando el volumen total sea de 1 litro. (ej. 4 botellas de 0,250 litros). No se aceptan muestras sin etiqueta comercial.**
- B. El cuestionario compilado en mayúscula en cada página y voz (particularmente las mencionadas en color).**
- C. 3 (tres) copias de etiquetas originales (en papel) de cada aceite presentado a la selección. Para las etiquetas serigrafadas enviar una versión informatizada (.jpg, .tif) de alta resolución (mínimo 300 dpi).**
- D. El análisis químico de los aceites presentados (acidez y peróxidos) y la eventual certificación de Agricultura Biológica.**
- E. 1 (una) copia del vuestro proyecto empresarial.**
- F. Algunas noticias, curiosidades o novedades referidas a vuestra empresa.**

Enviar las muestras de aceite y toda la documentación arriba citada:

Marco Oreggia

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

Para las naciones extraeuropeas insertar en el exterior del paquete la siguiente frase en italiano:

«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».

Notas para el envío:

los gastos de expedición, incluidas eventuales tasas de aduana y sanitarias (Delivered Duty Paid e Free Domicile), hasta el destino corren por completo a cargo de las empresas participantes, el incumplimiento se penalizará con la no retirada del paquete expedido. Valor comercial = 1,00 euro. Considerados los pasados problemas de aduana, recomendamos la utilización de compañías tales como TNT y UPS.

Fechas para el envío:

desde el 01 de febrero al 30 de abril de 2012 para el hemisferio norte del mundo

desde el 01 de junio al 15 de agosto de 2012 para el hemisferio sur del mundo

Las muestras de aceite y toda la documentación arriba citada son indispensables para la participación en el Concurso. Las empresas participantes se asumen la responsabilidad de todo lo declarado en el presente cuestionario y de la correspondencia de los análisis químicos de las muestras de aceite virgen extra de oliva enviados.

Información y contactos:

Marco Oreggia - Tel. y Fax: + 39 06.7197254

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

Ficha de Empresa

Nota. Escribir en mayúscula. **Las rúbricas en color son obligatorias.** En el caso de Cooperativas o Asociaciones de productores, insertar los datos (superficie, número de plantas, altitud y producciones) relativas al total de asociados.

Nombre de la empresa:

Nombre de la sociedad:

Año de fundación:

N. asociados (sólo cooperativas):

Nombre/Apellido/s del/os titular/es:

Nombre/Apellido/s del fundador:

Dirección de la empresa (donde se transforman las aceitunas o donde están las plantas):

Nación:

Ciudad/Lugar:

Denominado:

Localidad:

Calle Plaza Avenida Paseo:

C.P.:

Provincia:

Prefijo Internacional: + | | | | Prefijo Nacional: + | | | | Tel. 1:

Prefijo Internacional: + | | | | Prefijo Nacional: + | | | | Tel. 2:

Prefijo Internacional: + | | | | Prefijo Nacional: + | | | | Fax:

Prefijo Internacional: + | | | | Tlfn móvil (no será publicado en la Guía):

E-mail 1:

E-mail 2:

Web:

Coordenadas satelitares (ej. 43,74256112) Latitud:

Longitud:

Cadena de producción de la empresa:

Las plantas son mías

Compro aceitunas

Compro aceite

Hago la extracción

Hago la extracción a terceros

Embotello el aceite

Embotello aceite a terceros

Ecosostenibilidad:

Bioconstrucción

Uso de energías alternativas

Control di emisiones CO₂

Uso de materiales residuales de tratamiento

Residuos separados

Uso de vidrio ligero

Otro

1 - Sup. del olivar en propiedad:

en hectárea

2 - Sup. del olivar en arrendamiento:

en hectárea

3 - Sup. total del olivar (1+2):

en hectárea

4 - Sup. total de explotación:

en hectárea

Número de plantas de olivos:

Altitud de área olivícola:

m

Tipo de cultivo:

Mixto (Olivos + Otro)

Tipo de cosecha:

Mondadura manual

Tipo de extracción:

Tradicional con prensa

Exclusivo (Olivos solos)

Mecánica

Sinolea

Mixto y Exclusivo

Mondadura manual y mecánica

Ciclo continuo

Mondadura y vareo manuales y mecánicos

Ciclo continuo mixto (Rueda de molino)

Vareo

Sistema de cultivo:

Árbol

Forma libre

Monocono

Policono

Arbusto

En forma de Y

Pequeña palma

Jarrón

Otro

Variedad de las aceitunas (poner por extendido el nombre de la variedad):

Aceitunas de propiedad destinadas a la producción de aceite:

toneladas quintales kilogramo

Aceitunas compradas:

toneladas quintales kilogramo

Rendimiento en aceite (porcentaje):

Producción total de aceite:

hectólitro litro kilogramo

Aceite comprado:

hectólitro litro kilogramo

¿Se aceptan visitantes? Sí No

¿Se hace venta directa en la hacienda? Sí No

¿Idiomas hablados?

Italiano

Inglés

Francés

Español

Alemán

Portugués

Griego

Otros (cuáles):

Ficha de los Aceites de Oliva Virgen Extra

Escribir en mayúscula. Las rúbricas en color son obligatorias.

Muestra 1

Nombre del aceite virgen extra:

Producción: hectólitro litro

Denominación de Origen Protegido- Igp y zona delimitada (sólo si en etiqueta):

De Agricultura Biológica (certificada) Cambio en proceso Biodinámica

Porcentaje de las variedades de las aceitunas en el aceite (poner por extendido el nombre de la variedad):

(..... %); (..... %); (..... %); (..... %);
(..... %); (..... %); (..... %); (..... %).

Categoría Degustativa: Sabor delicado Sabor medio Sabor intenso

Precio para los vendedores (más 50% en la Guía):

Euro	0,250 litro	Euro	0,250 litro
Euro	0,500 litro	Euro	0,500 litro
Euro litro	Euro litro
Euro litro	Euro litro

Precio al público:

Muestra 2

Nombre del aceite virgen extra:

Producción: hectólitro litro

Denominación de Origen Protegido- Igp y zona delimitada (sólo si en etiqueta):

De Agricultura Biológica (certificada) Cambio en proceso Biodinámica

Porcentaje de las variedades de las aceitunas en el aceite (poner por extendido el nombre de la variedad):

(..... %); (..... %); (..... %); (..... %);
(..... %); (..... %); (..... %); (..... %).

Categoría degustativa: Sabor delicado Sabor medio Sabor intenso

Precio para los vendedores (más 50% en la Guía):

Euro	0,250 litro	Euro	0,250 litro
Euro	0,500 litro	Euro	0,500 litro
Euro litro	Euro litro
Euro litro	Euro litro

Precio al público:

Muestra 3

Nombre del aceite virgen extra:

Producción: hectólitro litro

Denominación de Origen Protegido- Igp y zona delimitada (sólo si en etiqueta):

De Agricultura Biológica (certificada) Cambio en proceso Biodinámica

Porcentaje de las variedades de las aceitunas en el aceite (poner por extendido el nombre de la variedad):

(..... %); (..... %); (..... %); (..... %);
(..... %); (..... %); (..... %); (..... %).

Categoría degustativa: Sabor delicado Sabor medio Sabor intenso

Precio para los vendedores (más 50% en la Guía):

Euro	0,250 litro	Euro	0,250 litro
Euro	0,500 litro	Euro	0,500 litro
Euro litro	Euro litro
Euro litro	Euro litro

Precio al público:

Les notificamos que el tratamiento de los datos relativos a su empresa, se desarrolla en la base de datos informática de la Guía FLOS OLEI - guía a los mejores extra vírgenes del mundo en conformidad con la ley D.lgs.n. 196/2003 (Código en materia de protección de los datos personales) que ha sustituido la ley.n. 675/1996 sobre la tutela de los datos personales. Las informaciones recogidas harán el objeto de publicación o de comunicación reservada a la realización de los productos editoriales de E.V.O. srl y con el fin de informaros sobre nuestras iniciativas. Si ustedes no desean recibir ninguna información por nuestra parte, seleccione el cuadrado siguiente .

Sello de la empresa

Firma para aprobación

Ficha de vuestros Importadores

Escribir en mayúscula.

Nota. Incluir las referencias de los clientes que importan vuestros aceites de oliva virgen extra al extranjero. La recopilación de esta ficha es voluntaria. Sin embargo, los datos proporcionados son muy útiles para la promoción de la Guía Flos Olei y nos permitirán difundir lo mejor de vuestras producciones de calidad.

1) Nombre de la Empresa o Sociedad:

Nombre/Apellido/s del/os titular/es:

Nación:

Ciudad/Lugar:

Denominado:

Localidad:

Calle Plaza Avenida Paseo:

C.P.:

Provincia:

Prefijo Internacional: + | | | | Prefijo Nacional: + | | | | Tel. 1:

Prefijo Internacional: + | | | | Prefijo Nacional: + | | | | Tel. 2:

Prefijo Internacional: + | | | | Prefijo Nacional: + | | | | Fax:

Prefijo Internacional: + | | | | Tlfn móvil 1: Tlfn móvil 2:

E-mail:

Web:

2) Nombre de la Empresa o Sociedad:

Nombre/Apellido/s del/os titular/es:

Nación:

Ciudad/Lugar:

Denominado:

Localidad:

Calle Plaza Avenida Paseo:

C.P.:

Provincia:

Prefijo Internacional: + | | | | Prefijo Nacional: + | | | | Tel. 1:

Prefijo Internacional: + | | | | Prefijo Nacional: + | | | | Tel. 2:

Prefijo Internacional: + | | | | Prefijo Nacional: + | | | | Fax:

Prefijo Internacional: + | | | | Tlfn móvil 1: Tlfn móvil 2:

E-mail:

Web:

3) Nombre de la Empresa o Sociedad:

Nombre/Apellido/s del/os titular/es:

Nación:

Ciudad/Lugar:

Denominado:

Localidad:

Calle Plaza Avenida Paseo:

C.P.:

Provincia:

Prefijo Internacional: + | | | | Prefijo Nacional: + | | | | Tel. 1:

Prefijo Internacional: + | | | | Prefijo Nacional: + | | | | Tel. 2:

Prefijo Internacional: + | | | | Prefijo Nacional: + | | | | Fax:

Prefijo Internacional: + | | | | Tlfn móvil 1: Tlfn móvil 2:

E-mail:

Web:

4) Nombre de la Empresa o Sociedad:

Nombre/Apellido/s del/os titular/es:

Nación:

Ciudad/Lugar:

Denominado:

Localidad:

Calle Plaza Avenida Paseo:

C.P.:

Provincia:

Prefijo Internacional: + | | | | Prefijo Nacional: + | | | | Tel. 1:

Prefijo Internacional: + | | | | Prefijo Nacional: + | | | | Tel. 2:

Prefijo Internacional: + | | | | Prefijo Nacional: + | | | | Fax:

Prefijo Internacional: + | | | | Tlfn móvil 1: Tlfn móvil 2:

E-mail:

Web:

Ficha de Periodistas

Escribir en mayúscula.

Nota. Incluir las referencias de los periodistas con los que estéis en contacto.

La recopilación de esta ficha es voluntaria. Sin embargo, los datos proporcionados son muy útiles para la promoción de la Guía Flos Olei y nos permitirán difundir lo mejor de vuestras producciones de calidad.

1) Nombre de la Empresa:

Nombre/Apellido/s del/os periodista/s:		
Nación:	Ciudad/Lugar:	
Denominado:	Localidad:	
<input type="checkbox"/> Calle <input type="checkbox"/> Plaza <input type="checkbox"/> Avenida <input type="checkbox"/> Paseo:		
C.P.:		Provincia:
Prefijo Internacional: +	Prefijo Nacional: +	Tel. 1:
Prefijo Internacional: +	Prefijo Nacional: +	Tel. 2:
Prefijo Internacional: +	Prefijo Nacional: +	Fax:
Prefijo Internacional: +	Tlfn móvil 1:	Tlfn móvil 2:
E-mail:	Web:	

2) Nombre de la Empresa:

Nombre/Apellido/s del/os periodista/s:		
Nación:	Ciudad/Lugar:	
Denominado:	Localidad:	
<input type="checkbox"/> Calle <input type="checkbox"/> Plaza <input type="checkbox"/> Avenida <input type="checkbox"/> Paseo:		
C.P.:		Provincia:
Prefijo Internacional: +	Prefijo Nacional: +	Tel. 1:
Prefijo Internacional: +	Prefijo Nacional: +	Tel. 2:
Prefijo Internacional: +	Prefijo Nacional: +	Fax:
Prefijo Internacional: +	Tlfn móvil 1:	Tlfn móvil 2:
E-mail:	Web:	

3) Nombre de la Empresa:

Nombre/Apellido/s del/os periodista/s:		
Nación:	Ciudad/Lugar:	
Denominado:	Localidad:	
<input type="checkbox"/> Calle <input type="checkbox"/> Plaza <input type="checkbox"/> Avenida <input type="checkbox"/> Paseo:		
C.P.:		Provincia:
Prefijo Internacional: +	Prefijo Nacional: +	Tel. 1:
Prefijo Internacional: +	Prefijo Nacional: +	Tel. 2:
Prefijo Internacional: +	Prefijo Nacional: +	Fax:
Prefijo Internacional: +	Tlfn móvil 1:	Tlfn móvil 2:
E-mail:	Web:	

4) Nombre de la Empresa:

Nombre/Apellido/s del/os periodista/s:		
Nación:	Ciudad/Lugar:	
Denominado:	Localidad:	
<input type="checkbox"/> Calle <input type="checkbox"/> Plaza <input type="checkbox"/> Avenida <input type="checkbox"/> Paseo:		
C.P.:		Provincia:
Prefijo Internacional: +	Prefijo Nacional: +	Tel. 1:
Prefijo Internacional: +	Prefijo Nacional: +	Tel. 2:
Prefijo Internacional: +	Prefijo Nacional: +	Fax:
Prefijo Internacional: +	Tlfn móvil 1:	Tlfn móvil 2:
E-mail:	Web:	

Datos fiscales y modalidad de pago

Escribir en mayúscula. Las rúbricas en color son obligatorias.

Datos Fiscales

Nombre de la Empresa:

Nombre de la Sociedad:

Nombre/Apellido/s del/os titular/es:

I.V.A.: | | | | | | | | | | | | | | | | | |

D.N./N.I.F.: | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Nación: Ciudad/Lugar:

Denominado: Localidad:

Calle Plaza Avenida Paseo:

C.P.: Provincia: E-mail:

Modalidad de participación

Las muestras de dos o más empresas diferentes, pero con la misma propiedad, a cada una de las cuales podría ser dedicada una ficha en la Guía, no pueden considerarse como diferentes tipologías de la misma empresa.

Para la participación al Concurso se solicita una contribución de:

- € 80,00 (tasas incluidas) por una tipología de aceite de vuestra producción (2 botellas)
- € 100,00 (tasas incluidas) por dos tipologías de aceite de vuestra producción (4 botellas)
- € 120,00 (tasas incluidas) por tres tipologías de aceite de vuestra producción (6 botellas)
- € 140,00 (tasas incluidas) por cuatro tipologías de aceite de vuestra producción (8 botellas)
- € 170,00 (tasas incluidas) por cinco tipologías de aceite de vuestra producción (10 botellas)
- € (tasas incluidas) por tipologías de aceite de vuestra producción (..... botellas)

Desde la sexta tipología de aceite y por cada añadida se solicita un aumento de € 30,00 (tasas incluidas).

IMPORTANTE:

Los gastos de expedición, incluidas eventuales tasas de aduana y sanitarias (Delivered Duty Paid e Free Domicile), hasta el destino corren por completo a cargo de las empresas participantes, el incumplimiento se penalizará con la no retirada del paquete expedido.

Modalidad de pago

En el caso de transferencia bancaria internacional todos los gastos bancarios corren por completo a cargo de la empresa que efectúa la operación. Es decir, las comisiones corren enteramente a cargo del cliente (OUR) y no repartidas entre cliente y beneficiario (SHA).

Ingreso en C/C Bancario:

BANCA SELLA

A nombre de: E.V.O. srl

IBAN: IT 96 J 03268 22300 052869640400

BIC-SWIFT: SELBIT2BXXX

Ingreso en C/C Postal-Bancario:

BANCO POSTA

A nombre de: E.V.O. srl

C/C Postale N°: 000099965808

via Ardeatina Km 12 - 00134 Roma - Italia

IBAN: IT 12 S 07601 03200 000099965808

BIC-SWIFT: BPPIITRRXXX

Pago Online con Tarjetas de Crédito (<http://shop.flosolei.com>):

American Express

Mastercard

Visa

Pay Pall

IMPORTANTE:

El ingreso deberá ser contextual al envío de la ficha de participación, a la que se alegará copia del recibo del pago realizado. Recordamos además que irá indicado en la razón el nombre de la empresa que efectúa la transferencia bancaria y la dicción:

“Concorso Internazionale: FLOS OLEI 2013”



Marco Oreggia

Curriculum académico:

- Diploma de Perito Agrario.
- Inscrito en el Colegio Profesional de Peritos Agrarios di Roma.
- Inscrito en el Colegio de Periodistas-Publicistas del Lazio.

Formacion profesional:

- Operador Especializado en Enologia.
- Catador de Vino - Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino (O.N.A.V.).
- Sommelier - Associazione Italiana Sommeliers (A.I.S.).
- Inscrito en la Lista dei Tecnici Degustatori di Vino di Frosinone e Roma.
- Catador de Grappa - Associazione Nazionale Assaggiatori di Grappa (A.N.A.G.).
- Experto Catador de Aceite Virgen y Extra virgen de Oliva.
- Inscrito en la Lista Nacional de Tecnicos y Expertos de Aceite Virgen y Extra virgen di Oliva.

Marco Oreggia

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

Esperiencia professional:

Proprietario del Restaurante Girone VI di Roma.

Ha prestado y presta servicio con:

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 Procción 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.