



CONCORSO INTERNAZIONALE “FLOS OLEI”

Premesse

Il **Concorso Internazionale “FLOS OLEI”** si propone l’obiettivo di valorizzare la qualità dell’olio extravergine di oliva a livello internazionale, premiandone i prodotti migliori, diffondendone la conoscenza e contribuendo così a una sua corretta commercializzazione. Più specificatamente si propone di:

- stimolare i produttori del settore (olivicoltori, frantoiani e confezionatori) all’ottenimento di un extravergine di alta qualità, attraverso il confronto tra le diverse produzioni mondiali.
- valorizzare la conoscenza e lo studio delle produzioni olivicole di qualità di qualunque provenienza e diffondere nel mondo la figura dell’esperto assaggiatore di oli vergine ed extravergine di oliva, capace di valutare singolarmente e attraverso il panel l’eccellenza di ogni singolo prodotto, in sintonia con la normativa comunitaria e internazionale.
- promuovere la diffusione degli aspetti salutistici e nutrizionali (Dieta Mediterranea) degli extravergine di qualità nei differenti ambiti di consumo e commercio (mense scolastiche, scuole di cucina, enoteche, ristoranti, importatori, buyer, ecc.).

Regolamento del Concorso

Articolo N° 1

Il **Concorso Internazionale “FLOS OLEI”** è riservato a:

- Olivicoltori produttori
- Frantoi
- Oleifici sociali e Cooperative di produttori
- Associazioni di produttori
- Commercianti confezionatori

La partecipazione a questo Concorso Internazionale implica l'accettazione delle presenti regole, accogliendo la valutazione del panel di esperti assaggiatori.



marco oreggia

E.V.O. srl

Via Positano, 100 - 00134 Roma - Italia

Tel. & Fax: + 39 06.7197254

E-mail: marco.oreggia@gmail.com Web: www.marco-oreggia.com - shop.marco-oreggia.com



CONCORSO INTERNAZIONALE "FLOS OLEI"

Articolo N° 2

Sono ammessi al **Concorso Internazionale "FLOS OLEI"**: gli oli extravergine di oliva di ogni provenienza, nazionale e internazionale, per i quali sia stata presentata, entro i termini indicati, regolare domanda di partecipazione (questionario). Gli oli presentati devono essere confezionati in bottiglie provviste di etichetta commerciale a norma di legge, mentre non sono ammessi al concorso gli oli che verranno immessi sul mercato allo stato sfuso.

Articolo N° 3

I partecipanti al Concorso Internazionale dovranno far pervenire a **propria cura e spese** il seguente materiale:

- la domanda di partecipazione (questionario) compilata in stampatello leggibile in ogni sua voce. Le domande illeggibili e incomplete saranno eliminate.
- 2 (due) campioni (volume minimo totale 1 litro) per ciascuna tipologia di olio extravergine di oliva prodotta.
- 3 (tre) copie di etichette originali (cartacee) di ogni olio presentato alla selezione. Per le etichette serigrafate è necessaria una versione informatizzata (.jpg, .tif) ad alta risoluzione (minimo 300 dpi).
- certificato di analisi chimica degli oli presentati (almeno: acidità libera, numero di perossidi).
- 1 (una) copia del depliant aziendale.
- alcune notizie o curiosità riguardanti l'azienda.

Per la partecipazione al Concorso Internazionale è richiesto un contributo di:

- € 80,00 (oneri inclusi) per una tipologia di olio da voi prodotto (2 bottiglie)
- € 100,00 (oneri inclusi) per due tipologie di olio da voi prodotto (4 bottiglie)
- € 120,00 (oneri inclusi) per tre tipologie di olio da voi prodotto (6 bottiglie)
- € 140,00 (oneri inclusi) per quattro tipologie di olio da voi prodotto (8 bottiglie)
- € (oneri inclusi) per tipologie di olio da voi prodotto (... bottiglie)

Dalla quinta tipologia di olio e per ognuna aggiunta si richiede una maggiorazione di € 30,00 (oneri inclusi). Le campionature provenienti da due o più aziende differenti ma con la stessa proprietà, a ognuna delle quali potrebbe essere dedicata una scheda in Guida, non possono essere considerate come diverse tipologie della stessa azienda.

Il versamento dovrà essere contestuale all'invio della domanda di partecipazione (questionario), alla quale verrà allegata copia della ricevuta di avvenuto pagamento.



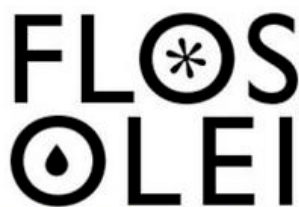
marco oreggia

E.V.O. srl

Via Positano, 100 - 00134 Roma - Italia

Tel. & Fax: + 39 06.7197254

E-mail: marco.oreggia@gmail.com Web: www.marco-oreggia.com - shop.marco-oreggia.com



CONCORSO INTERNAZIONALE "FLOS OLEI"

Ricordiamo inoltre che andrà indicata sempre la causale: **Concorso Internazionale "FLOS OLEI"**.

I pagamenti potranno essere effettuati con una delle seguenti modalità:

1) Online (<http://shop.marco-oreggia.com>) con Carta di Credito:

American Express - Mastercard - Visa - Pay Pall

2) Versamento su c/c Bancario:

BANCA SELLA - Intestato a: E.V.O. srl
IBAN: IT 96 J 03268 22300 052869640400
BIC-SWIFT: SELBIT2BXXX

3) Versamento su c/c Postale-Bancario:

BANCO POSTA - Intestato a: 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

Il suddetto materiale andrà inviato a:

Concorso Internazionale
"FLOS OLEI"
c/o E.V.O. srl - Marco Oreggia
Via Positano, 100
00134 Roma - Italia

Articolo N° 4

Sono previsti due tempi di raccolta e selezione degli oli partecipanti al Concorso Internazionale in relazione alla loro provenienza. **Non sono ammesse deroghe sui tempi di invio.**

Emisfero Nord del mondo: tutti i paesi produttori di Europa, Asia, Africa e America del Nord.

Dal **01 Marzo** al **30 Luglio** di ogni anno.

Emisfero Sud del mondo: Argentina, Cile, Perù, Uruguay, Sudafrica, Australia, Nuova Zelanda.

Dal **01 Giugno** al **15 Agosto** di ogni anno.



marco oreggia

E.V.O. srl

Via Positano, 100 - 00134 Roma - Italia

Tel. & Fax: + 39 06.7197254

E-mail: marco.oreggia@gmail.com Web: www.marco-oreggia.com - shop.marco-oreggia.com



CONCORSO INTERNAZIONALE “FLOS OLEI”

Articolo N° 5

Gli organizzatori declinano ogni responsabilità per l'eventuale consegna dei campioni oltre la data stabilita, per la perdita totale o parziale degli stessi durante il trasporto, per eventuali alterazioni chimico-fisiche o organolettiche dei campioni a causa di escursioni termiche, rotture o altre anomalie verificatesi. Le spese di spedizione, inclusi possibili oneri doganali e sanitari, fino alla destinazione (E.V.O. srl - via Positano, 100 - 00134 Roma - Italia), sono a completo carico delle aziende partecipanti. Si consiglia comunque di attenersi scrupolosamente a quanto riportato sulla domanda di partecipazione (questionario). Dalla ricezione dei campioni fino alla loro presentazione al panel, è cura degli organizzatori conservare i campioni in modo corretto e adeguato, per assicurarne l'integrità.

Articolo N° 6

Il panel, coordinato da **Marco Oreggia**, è costituito da esperti assaggiatori, in rappresentanza delle maggiori regioni olivicole italiane, scelti tra iscritti nell'elenco nazionale dei tecnici ed esperti di oli vergine ed extravergine di oliva. È possibile la presenza di esperti assaggiatori provenienti da altri paesi del mondo. Del panel giudicante non potranno far parte soggetti che nel contempo abbiano dato la propria adesione al **Concorso Internazionale “FLOS OLEI”** ovvero che abbiano rapporti di qualsiasi tipo con le aziende partecipanti. È possibile la presenza di esperti assaggiatori affini alle aziende partecipanti solo in qualità di uditori, allo scopo di rendere trasparente il lavoro svolto dal panel.

Articolo N° 7

I campioni di olio extravergine di oliva pervenuti saranno sottoposti al panel di assaggio che opererà nell'esame organolettico seguendo la **metodologia COI** in modalità “aperta”, riportando i propri giudizi al coordinatore del panel che compilerà una specifica scheda per la valutazione dei profili sensoriali, all'uopo predisposta. Il giudizio del panel sarà definitivo e inappellabile.

Articolo N° 8

I premi assegnati sono “premi qualità” attribuiti a una rosa di venti aziende denominata “**The Best 20**” che nelle categorie descritte brillano particolarmente per un'ottimizzazione totale della filiera produttiva. Questa classifica non è soltanto subordinata al riconoscimento degli elevati valori organolettici dei singoli oli sottoposti all'assaggio del panel di esperti, ma tiene conto anche della costanza qualitativa di ogni realtà produttrice nel corso degli anni e del valore aggiunto che questa apporta al territorio in cui si colloca. Alla “**The Best 20**” si aggiunge un “**Premio Speciale**” intitolato a *Cristina Tiliacos*, giornalista del settore recentemente scomparsa. Questo premio è assegnato a persone, enti o associazioni di categoria che si impegnano nella promozione e diffusione della cultura del settore olivicolo.



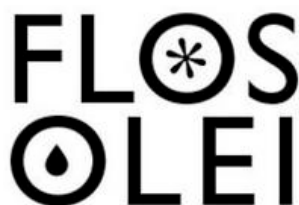
marco oreggia

E.V.O. srl

Via Positano, 100 - 00134 Roma - Italia

Tel. & Fax: + 39 06.7197254

E-mail: marco.oreggia@gmail.com Web: www.marco-oreggia.com - shop.marco-oreggia.com



**CONCORSO INTERNAZIONALE
"FLOS OLEI"**

The Best 20 e Premio Speciale

- *Il Frantoio dell'Anno*
- *Il Frantoio Emergente*
- *Il Frantoio di Frontiera*
- *Il Frantoio del Cuore*
- *Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno*
- *Migliore Olio Extravergine di Oliva Rapporto Qualità/Packaging*
- *Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica*
- *Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica e Dop/Igp*
- *Migliore Olio Extravergine di Oliva - Metodo di Estrazione*
- *Migliore Olio Extravergine di Oliva - Qualità/Quantità*
- *Migliore Olio Extravergine di Oliva - Qualità/Prezzo*
- *Migliore Olio Extravergine di Oliva Monovarietale - Fruttato Leggero*
- *Migliore Olio Extravergine di Oliva Monovarietale - Fruttato Medio*
- *Migliore Olio Extravergine di Oliva Monovarietale - Fruttato Intenso*
- *Migliore Olio Extravergine di Oliva Blended - Fruttato Leggero*
- *Migliore Olio Extravergine di Oliva Blended - Fruttato Medio*
- *Migliore Olio Extravergine di Oliva Blended - Fruttato Intenso*
- *Migliore Olio Extravergine di Oliva Dop/Igp - Fruttato Leggero*
- *Migliore Olio Extravergine di Oliva Dop/Igp - Fruttato Medio*
- *Migliore Olio Extravergine di Oliva Dop/Igp - Fruttato Intenso*
- *Premio "Cristina Tiliacos"*

Articolo N° 9

Tutte le aziende che, oltre a quelle premiate, avranno superato la selezione del panel mediante l'ottenimento di un determinato punteggio (minimo 80/100esimi), confluiranno in una pubblicazione annuale denominata "**FLOS OLEI - guida ai migliori extravergine del mondo**" edita dalla società **E.V.O.** e curata da **Marco Oreggia** e **Laura Marinelli**. Si tratta della prima e unica Guida a respiro internazionale dedicata alle migliori produzioni olivicole del mondo. Realizzata direttamente in duplice lingua (italiano-inglese), la Guida presenta circa 40 paesi mondiali selezionati su 5 continenti. Italia e Spagna hanno una mappatura del comparto olivicolo su base regionale, corredata da informazioni storiche, culturali, dati di produzione, varietà tipiche e aree tutelate da denominazione. Particolarmente curata la cartografia, che comprende sia le zone olivicole a maggiore vocazione sia quelle a denominazione di origine. A ogni realtà produttiva è dedicata una scheda con note di degustazione degli oli e abbinamenti gastronomici. La Guida risponde all'esigenza di creare un prodotto che apporti freschezza e vitalità all'interno del panorama editoriale esistente in un settore assai delicato come quello



marco oreggia

E.V.O. srl

Via Positano, 100 - 00134 Roma - Italia

Tel. & Fax: + 39 06.7197254

E-mail: marco.oreggia@gmail.com Web: www.marco-oreggia.com - shop.marco-oreggia.com



CONCORSO INTERNAZIONALE “FLOS OLEI”

dell'olivicoltura e si propone come uno strumento efficace, dal profilo moderno e coerente con la sua vocazione universale. Grazie alla capillarità e alla qualità del lavoro svolto, questa Guida si pone come punto di riferimento per tutti i consumatori attenti al buon mangiare e per gli operatori del settore di ambito nazionale e internazionale.

Articolo N° 10

I premi, preventivamente comunicati ai vincitori, saranno assegnati durante la presentazione ufficiale del libro “**FLOS OLEI - guida ai migliori extravergine del mondo**” alla stampa in occasione della sua annuale uscita editoriale. Dell'assegnazione dei premi sarà data ampia comunicazione a tutti gli organi di informazione nazionale e internazionale. I premi e la Guida stessa sono oggetto di ampia comunicazione presso il settore giornalistico, mediante un apposito “ufficio stampa”, ma anche nei settori commerciali della ristorazione e della distribuzione nazionale e internazionale.

Articolo N° 11

Gli organizzatori si riservano il diritto di modificare il presente Regolamento in qualsiasi momento ove ciò si rendesse necessario.



marco oreggia

E.V.O. srl

Via Positano, 100 - 00134 Roma - Italia

Tel. & Fax: + 39 06.7197254

E-mail: marco.oreggia@gmail.com Web: www.marco-oreggia.com - shop.marco-oreggia.com