



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

Le selezioni inviate devono costituire la maggioranza del prodotto commercializzato dalle realtà sopra indicate, in modo da poter essere considerate rappresentative dell'identità delle realtà stesse). La partecipazione a questo Concorso Internazionale implica l'accettazione delle presenti regole, accogliendo la valutazione inappellabile del panel di esperti assaggiatori.

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.

1



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.flosolei.com Shop: <http://shop.flosolei.com>



**CONCORSO INTERNAZIONALE
"FLOS OLEI"**

Articolo N° 3

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

- 3 (tre) campioni da 0,250 o 0,500 o 0,750 litri di ciascuna tipologia di olio extravergine di oliva che si intende sottoporre al Concorso. Sono consentiti anche altri formati, purché superiori a 0,200 litri.
- L'etichetta in versione informatizzata (.pdf, .jpg, .tif), ad alta risoluzione (minimo 300 dpi), in file separati di ogni tipologia di olio presentato alla selezione.
- Il questionario compilato in stampatello in ogni sua pagina e voce (in particolare quelle in colore).
- L'analisi chimica degli oli presentati (minimo: acidità e perossidi) e l'eventuale certificazione di Agricoltura Biologica e/o Agricoltura Biodinamica.
- Un vostro depliant (se disponibile) o anche notizie storiche, curiosità e novità aziendali.

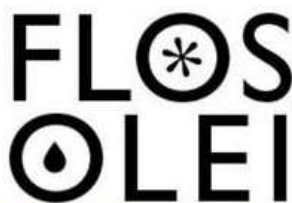
Il suddetto materiale andrà inviato a:

Marco Oreggia
Via Positano, 100
00134 Roma (Italia)

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

Emisfero Nord del mondo (Europa, Asia, Nord Africa e America del Centro-Nord)
Dal **01 Febbraio** al **31 Maggio** di ogni anno.

Emisfero Sud del mondo (America del Sud, Africa del Sud e Oceania)
Dal **01 Giugno** al **15 Agosto** di ogni anno.



CONCORSO INTERNAZIONALE "FLOS OLEI"

Articolo N° 4

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

- € 150,00 (oneri inclusi) per una tipologia di olio da voi prodotto (3 bottiglie).
- € 200,00 (oneri inclusi) per due tipologie di olio da voi prodotto (6 bottiglie).
- € 250,00 (oneri inclusi) per tre tipologie di olio da voi prodotto (9 bottiglie).
- € 300,00 (oneri inclusi) per quattro tipologie di olio da voi prodotto (12 bottiglie).
- € (oneri inclusi) per tipologie di olio da voi prodotto (... bottiglie).

Dalla prima tipologia di olio e per ogni aggiunta si richiede una maggiorazione di € 50,00 (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. Ricordiamo inoltre che andranno indicati sempre nella causale il **Nome dell'Azienda** e la dicitura "**Concorso Internazionale FLOS OLEI**".

I pagamenti potranno essere effettuati con una delle seguenti modalità:

▪ **Versamento C/C bancario:**

BANCA SELLA

Intestato a: **E.V.O. srl**

IBAN: IT96J0326822300052869640400

BIC-SWIFT: SELBIT2BXXX

BANCO POSTA

Intestato a: **E.V.O. srl**

C/C Postale N°: 000099965808

Via Ardeatina km 12 - 00134 Roma (Italia)

IBAN: IT12S0760103200000099965808

BIC-SWIFT: BPPIITRRXXX

▪ **Versamento online su:**

<http://shop.flosolei.com> (American Express, Visa, Mastercard, Pay Pal)

Le aziende di paesi extra UE che fanno un bonifico internazionale devono prendersi carico di tutte le spese bancarie. Devono quindi scegliere l'opzione OUR (commissioni interamente a carico dell'ordinante) e non SHA (commissioni ripartite tra ordinante e beneficiario). Infatti scegliendo l'opzione OUR la banca non sottrarrà le spese di transazione dalla somma bonificata e questa risulterà conforme alla quota richiesta per l'iscrizione al Concorso.



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.flosolei.com Shop: <http://shop.flosolei.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 (Marco Oreggia - 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 con regolare certificazione COI, italiani e internazionali, anche iscritti negli elenchi nazionali dei tecnici ed esperti di oli vergine ed extravergine di oliva. Tutti gli esperti assaggiatori sono tenuti a firmare un Codice Etico. Nel caso in cui un esperto assaggiatore abbia rapporti di qualsiasi tipo con una delle aziende partecipanti al Concorso, potrà far parte del panel giudicante solamente in sessioni riguardanti campioni di olio provenienti da regioni o nazioni estranee alla sua nazionalità, oppure solo in qualità di uditore.

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**", le quali 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 aggiungono tre premi: all'Importatore dell'Anno, al Ristorante dell'Anno e un "Premio Speciale" dedicato alla memoria della giornalista *Cristina Tiliacos*. Quest'ultimo premio è assegnato a persone, enti o associazioni di categoria che si impegnano nella promozione e diffusione della cultura del settore olivicolo.





CONCORSO INTERNAZIONALE
"FLOS OLEI"

The Best 20 e Premi

- *L'Azienda dell'Anno*
- *L'Azienda Emergente*
- *L'Azienda di Frontiera*
- *L'Azienda 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 L'Importatore dell'Anno*
- *Premio Il Ristorante dell'Anno*
- *Premio Speciale "Cristina Tiliacos"*



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.flosolei.com Shop: <http://shop.flosolei.com>



CONCORSO INTERNAZIONALE “FLOS OLEI”

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 al mondo dell'extravergine**” 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 50 paesi mondiali selezionati su 5 continenti, con informazioni storiche, culturali, dati di produzione, varietà tipiche e aree tutelate da denominazione. Italia e Spagna hanno una mappatura del comparto olivicolo su base regionale. 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 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 al mondo dell'extravergine**” 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 diffusione presso il settore giornalistico, mediante appositi uffici 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.

