



CONCURSO INTERNACIONAL "FLOS OLEI"

Condições prévias

O **Concurso Internacional "FLOS OLEI"** tem como objectivo valorizar internacionalmente a qualidade do azeite virgem extra, premiando os melhores produtores, difundindo o conhecimento e contribuindo desta forma para a correcta comercialização. Mais especificamente propõe-se:

- Estimular os produtores do sector (olivicultores, lagareiros e embaladores) para a obtenção de um azeite de qualidade virgem extra, através da comparação entre as diferentes produções mundiais.
- Melhorar o conhecimento e o estudo das produções olivícolas de qualquer parte do mundo e difundir a figura do provador de azeite virgem e virgem extra, capaz de avaliar singularmente e através do painel da excelência de cada produto, em conformidade com a legislação da U.E. e internacional.
- Promover a divulgação dos aspectos nutricionais e de saúde (dieta mediterrânea) dos azeites virgens extra de qualidade nas diferentes áreas de consumo e comércio (cantinas escolares, escolas de hotelaria, adegas, restaurantes, importadores, compradores, etc.)

Regulamento do Concurso

Artigo nº1

O Concurso Internacional "FLOS OLEI": é reservado a:

- Olivicultores
- Lagares
- Lagares sociais e cooperativas agrícolas
- Associações de produtores
- Embaladores

A participação deste concurso internacional implica o reconhecimento de certas regras, aceitando a classificação efectuada pelo painel de provadores.



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



CONCURSO INTERNACIONAL “FLOS OLEI”

Artigo Nº 2:

Admite-se no **Concurso Internacional “FLOS OLEI”**: Azeites Virgens extra de qualquer proveniência, nacional ou internacional, desde que tenham apresentado, nos prazos estipulados o pedido de participação (questionário). Os azeites apresentados deverão ser engarrafados em garrafas com a etiqueta comercial em conformidade com a norma, caso contrário não serão admitidos todos os outros que se comercializam a granel.

Artigo Nº 3:

Os participantes no concurso Internacional deverão enviar, sendo da sua responsabilidade, os encargos com o envio do seguinte material:

- Os pedidos de participação (questionário) devem ser preenchidos em letra maiúscula perfeitamente elegível em cada uma das rubricas. Os pedidos ilegíveis e incompletos não serão aceites.
- 2 (duas) amostras (volume mínimo total 1 Litro) para cada referencia de azeite virgem extra produzido.
- 3 (três) cópias das etiquetas originais (em papel) de cada azeite apresentado a selecção. Para as etiquetas serigrafadas é necessário uma versão informatizada (.jpg, .tif) de alta resolução (mínimo 300 dpi).
- Certificado de análise químico dos azeites apresentados (pelo menos: acidez livre, índice de peróxidos)
- 1 (uma) cópia da brochura da empresa
- Algumas notícias ou curiosidades da empresa.

Para a participação no Concurso Internacional solicita-se uma contribuição de:

- € 80,00 (taxas incluídas) para uma tipologia de azeite da vossa produção (2 garrafas)
- € 100,00 (taxas incluídas) para duas tipologias de azeite da vossa produção (4 garrafas)
- € 120,00 (taxas incluídas) para três tipologias de azeite da vossa produção (6 garrafas)
- € 140,00 (taxas incluídas) para quatro tipologias de azeite da vossa produção (8 garrafas)
- € (taxas incluídas) para tipologias de azeite da vossa produção (... garrafas)

A partir da quinta tipologia de azeite e por cada uma mais existe um aumento de € 30,00 (taxas incluídas). As amostras de duas ou mais empresas distintas, mas pertencentes ao mesmo proprietário, em que a cada uma delas se dedicará uma folha no guia, não pode considerar-se como tipologia diferente da mesma empresa.

2



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



CONCURSO INTERNACIONAL "FLOS OLEI"

O pagamento deverá efectuar-se em simultâneo ao envio do pedido de participação (questionário), o qual deverá ser enviado juntamente com a cópia do recibo do pagamento efectuado. Recordamos que além disso deverá estar sempre indicado o assunto: **Concurso Internacional "FLOS OLEI"**.

Os pagamentos deverão ser efectuados nas seguintes modalidades:

1) Online (<http://shop.marco-oreggia.com>) com Cartão de Crédito:
American Express - Mastercard - Visa - Pay Pall

2) Transferencia bancaria:

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

3) Pagamento por vale postal:

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

Todo o material deverá ser enviado para:

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

Artigo N° 4

Estão previstos dois prazos de entrega e selecção para os azeites participantes no Concurso Internacional em função da sua origem. **Não se admitem excepções as datas de envio.**

Hemisfério Norte: todos os países produtores de Europa, Ásia, África e América do Norte. Do dia **01 de Março** ao dia **30 de Julho** de cada ano.

Hemisfério Sul: Argentina, Chile, Peru, Uruguai, África do Sul, Austrália, Nova Zelândia. Do dia **01 de Junho** ao dia **15 de Agosto** de cada ano.



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



CONCURSO INTERNACIONAL “FLOS OLEI”

Artigo N° 5

Os organizadores não assumem nenhuma responsabilidade pela entrega fora de prazo das amostras, pela perda total ou parcial das mesmas durante o transporte, por eventuais alterações físico-químicas ou organolepticas das amostras devido a mudanças de temperatura, quebras ou outras anomalias que possam vir a acontecer. Os gastos de envio, incluso gastos alfandegários e sanitários, até ao seu destino (E.V.O. srl - via Positano, 100 - 00134 Roma - Italia), são por completo da responsabilidade das empresas participantes. Não obstante, recomenda-se o cumprimento estrito do que se lê no questionário. Da recepção das amostras até á apresentação ao painel de provadores, é da responsabilidade da organização, conservar as amostras de um modo correcto garantindo desta forma a sua integridade.

Artigo N° 6

O painel, coordenado por **Marco Oreggia**, é composto por provadores, representantes das maiores regiões olivícolas italianas, seleccionados de entre os inscritos na lista nacional de técnicos e peritos em azeite virgem e extra virgem. É possível a presença de provadores provenientes de outras partes do mundo. Ao painel de juízes não poderão, de forma alguma, pertencer aqueles que em simultâneo participem no **Concurso Internacional “FLOS OLEI”** ou que tenham alguma relação com as empresas participantes. É possível a presença de provadores relacionados com empresas participantes, mas unicamente como observadores, com o fim de dar transparência ao trabalho realizado pelo painel.

Artigo N° 7

As amostras de azeite virgem extra recebidas irão ser apresentadas ao painel de provadores que irá trabalhar na prova segundo a **metodologia COI** na modalidade de prova “aberta”, informando o coordenador do painel das avaliações para que este possa preencher uma folha específica de avaliação dos perfis sensoriais criada para o fim. A avaliação será definitiva e inalterável.

Artigo N° 8

Os prémios concedidos são “prémios qualidade” atribuídos a uma lista de vinte empresas denominados “**The Best 20**” em que as categorias descritas brilham especialmente pela optimização total da cadeia produtiva. Esta classificação não está unicamente subordinada ao reconhecimento dos elevados valores organolepticos de cada azeite submetido à prova pelo painel de peritos, mas também tem em conta a constância qualitativa de cada uma das realidades produtiva ao largo dos anos e o valor adicionado que esta aporta ao território onde se situa. Ao “**The Best 20**” soma-se um “**Premio Especial**” dedicado a *Cristina Tiliacos*, jornalista do sector falecida recentemente. Este premio é concedido a pessoas, entidades ou



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



CONCURSO INTERNACIONAL “FLOS OLEI”

associações de categoria que se dediquem à promoção e difusão da cultura do sector olivícola.

The Best 20 y Premio Especial

- *O Lagar do Ano*
- *O Lagar Emergente*
- *O Lagar de Fronteira*
- *O Lagar do Coração*
- *Melhor Azeite Virgem Extra do Ano*
- *Melhor Azeite Virgem Extra Relação Qualidade/Embalagem*
- *Melhor Azeite Virgem Extra de Agricultura Biológica*
- *Melhor Azeite Virgem Extra de Agricultura Biológica e Dop/Igp*
- *Melhor Azeite Virgem Extra - Método de Extração*
- *Melhor Azeite Virgem Extra - Qualidade/Quantidade*
- *Melhor Azeite Virgem Extra - Qualidade /Preço*
- *Melhor Azeite Virgem Extra Monovarietal - Frutado Ligeiro*
- *Melhor Azeite Virgem Extra Monovarietal - Frutado Médio*
- *Melhor Azeite Virgem Extra Monovarietal - Frutado Intenso*
- *Melhor Azeite Virgem Extra Blend - Frutado Ligeiro*
- *Melhor Azeite Virgem Extra Blend - Frutado Médio*
- *Melhor Azeite Virgem Extra Blend - Frutado Intenso*
- *Melhor Azeite Virgem Extra Dop/Igp - Frutado Ligeiro*
- *Melhor Azeite Virgem Extra Dop/Igp - Frutado Médio*
- *Melhor Azeite Virgem Extra Dop/Igp - Frutado Intenso*
- *Premio “Cristina Tiliacos”*

Artigo N° 9

Todas as empresas que, além de premiadas tenham superado a selecção do painel através da obtenção de uma pontuação determinada (mínimo 80/100), irão ser incluídas numa publicação anual denominada “**FLOS OLEI - guia dos melhores virgens extra do mundo**” editada pela sociedade E.V.O. y revista por **Marco Oreggia** e **Laura Marinelli**. Trata-se do primeiro e único guia de âmbito internacional dedicado às melhores produções olivícolas do mundo. É realizado directamente em dois idiomas (italiano-inglês), o guia apresenta cerca de 40 países seleccionados em 5 continentes. Itália e Espanha têm um mapa do sector olivícola a nível regional acompanhado de informação histórica e cultural, dados de produção, variedades autóctones e áreas protegidas por denominação, mapeamento efectuado com o cuidado de incluir tanto as zonas de aptidão olivícola como as de denominação de origem.



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



CONCURSO INTERNACIONAL “FLOS OLEI”

A cada realidade produtiva é dedicada uma página com notas de prova de azeite e combinações culinárias.

O guia responde às necessidades de criar um produto que aporte frescor e vitalidade a um panorama editorial, num sector muito delicado como o da olivicultura e propõe-se ser um instrumento eficaz, com um perfil moderno e coerente com a sua vocação universal. Graças à precisão e à qualidade do trabalho, este guia actua como um ponto de referência para todos os consumidores atentos à boa comida e para todos os operadores do sector a nível nacional e internacional.

Artigo N° 10

Os prémios previamente comunicados aos ganhadores, entregar-se-ão durante a apresentação oficial do livro “**FLOS OLEI - guia dos melhores virgens extra do mundo**” e à imprensa por ocasião da sua saída editorial anual. À atribuição dos prémios dar-se-á uma ampla divulgação em todos os meios de comunicação nacional e internacional. Os prémios e o Guia em si serão objecto de uma comunicação extensa, no sector jornalístico, mediante uma especial “conferência de imprensa”, assim como no sector hoteleiro e da distribuição nacional e internacional.

Artigo N° 11

Os organizadores reservam-se o direito a modificar o presente regulamento em qualquer momento caso encontrem necessário.



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