



## CONCURSO INTERNACIONAL "FLOS OLEI"

### Condiciones previas

El "**Concurso Internacional FLOS OLEI**" se propone el objetivo de valorizar la calidad del aceite de oliva extra virgen a nivel internacional, premiando a los mejores productores, difundiendo el conocimiento y contribuyendo de esta manera a su comercialización adecuada. Más específicamente se propone:

- estimular a los productores del sector (olivicultores, molineros y envasadores) para la obtención de una alta calidad extra virgen, a través de la comparación entre las diferentes producciones mundiales.
- mejorar el conocimiento y el estudio de las producciones olivícolas de calidad de cualquier origen y difundir en el mundo la figura del experto catador de aceite virgen y extra virgen, capaz de evaluar singularmente y a través del panel la excelencia de cada producto, en conformidad con la legislación de la UE e internacional.
- promover la difusión de los aspectos nutricionales y de salud (Dieta Mediterránea) de los extra virgen de calidad en las diferentes áreas de consumo y comercio (comedores escolares, escuelas culinarias, bodegas, restaurantes, importadores, compradores, etc.).

### Reglamento del Concurso

#### Artículo N° 1

El "**Concurso Internacional FLOS OLEI**" se reserva para:

- Olivicultores productores
- Molineros
- Oliooficios sociales y Cooperativas de productores
- Asociaciones de productores
- Comerciantes envasadores

La participación en este Concurso Internacional implica la aceptación de las presentes reglas, aceptando la valoración del panel de expertos catadores.



marco oreggia  
E.V.O. srl

Via Positano, 100 - 00134 Roma (Italia)  
Tel. & Fax: +39 06.7197254

E-mail: [marco.oreggia@gmail.com](mailto:marco.oreggia@gmail.com) Web: [www.flosolei.com](http://www.flosolei.com) Shop: <http://shop.flosolei.com>



## CONCURSO INTERNACIONAL "FLOS OLEI"

### Artículo N° 2

Se admiten en el "Concurso Internacional FLOS OLEI": los aceites extra virgen de cualquier origen, nacional e internacional, para los que haya sido presentada, en los plazos indicados, la solicitud regular de participación (cuestionario). Los aceites presentados deberán ser envasados en botellas provistas de etiqueta comercial en conformidad con la norma de ley, mientras que no se admitirán en el concurso los aceites que se comercializan en el mercado a granel.

### Artículo N° 3

Los participantes en el Concurso Internacional deberán enviar, **corriendo a su cargo los gastos** de expedición, el siguiente material:

- 3 (tres) muestras de 0,250 o 0,500 o 0,750 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 superior a 0,200 litros.
- La etiqueta ha de enviarse en versión informatizada (.pdf, .jpg, .tif), en alta resolución (mínimo 300 dpi) y en archivos separados por cada tipología de aceite presentado para la selección.
- No se aceptan muestras de aceite virgen extra de oliva sin etiqueta comercial.
- El cuestionario cumplimentado en mayúscula en cada página y voz (particularmente las mencionadas en color).
- El análisis químico de los aceites presentados (como mínimo, acidez y peróxidos) y la eventual certificación de Agricultura Biológica y/o de Agricultura Biodinámica.
- Un folleto de vuestra empresa o notas históricas, curiosidades y novedades sobre la misma.

Para la participación en el Concurso Internacional se solicita una contribución de:

- € 100,00 (tasas incluidas) para una tipología de aceite de vuestra producción (2 botellas)
- € 150,00 (tasas incluidas) para dos tipologías de aceite de vuestra producción (4 botellas)
- € 200,00 (tasas incluidas) para tres tipologías de aceite de vuestra producción (6 botellas)
- € 250,00 (tasas incluidas) para cuatro tipologías de aceite de vuestra producción (8 botellas)
- € ..... (tasas incluidas) para ..... tipologías de aceite de vuestra producción (.... botellas)

Desde la primera tipología de aceite y por cada añadida se solicita un aumento de € 50,00 (tasas incluidas). 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. El ingreso deberá ser contextual al envío de la solicitud de participación (cuestionario), a la que se alegará copia del recibo de pago realizado. Recordamos además que irá indicado siempre el **Nombre de la Empresa** y el asunto "Concurso Internacional FLOS OLEI".



marco oreggia  
E.V.O. srl

Via Positano, 100 - 00134 Roma (Italia)  
Tel. & Fax: +39 06.7197254

E-mail: [marco.oreggia@gmail.com](mailto:marco.oreggia@gmail.com) Web: [www.flosolei.com](http://www.flosolei.com) Shop: <http://shop.flosolei.com>



**CONCURSO INTERNACIONAL  
"FLOS OLEI"**

Los pagos podrán ser efectuados según las siguientes modalidades:

**PRODUCTORES ITALIANOS**

**Pago en C/C bancaria:**

**BANCA SELLA**

**A nombre de: E.V.O. srl**

IBAN: IT96J0326822300052869640400

BIC-SWIFT: SELBIT2BXXX

**BANCO POSTA**

**A nombre de: E.V.O. srl**

C/C Postal N°: 000099965808

Via Ardeatina km 12 - 00134 Roma (Italia)

IBAN: IT12S076010320000099965808

BIC-SWIFT: BPPIITRRXXX

**Pago online en:**

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

**PRODUCTORES INTERNACIONALES**

**Pago en C/C bancaria:**

**INTESA SANPAOLO BANK**

**A nombre de: MARCO OREGGIA**

IBAN: AL16208110080000068930235101

BIC-SWIFT: USALALTRXXX

**Pago online en Pay Pal:**

[marco.oreggia@flosolei.com](mailto:marco.oreggia@flosolei.com) (American Express, Visa, Mastercard, Pay Pal)

Dicho material será enviado a:

**Marco Oreggia**

Via Positano, 100

00134 Roma (Italia)

**Artículo N° 4**

Hay previstos dos momentos de recogida y selección de los aceites participantes en el Concurso Internacional en relación con su origen. **No se admiten excepciones en las fechas de envío.**

**Hemisferio Norte del mundo** (Europa, Asia, Africa del Norte, America del Norte y del Centro):

Desde el **01 de febrero** al **31 de mayo** de cada año.

**Hemisferio Sur del mundo** (America del Sur, Africa del Sur y Oceanía):

Desde el **01 de junio** al **15 de agosto** de cada año.



marco oreggia

**E.V.O. srl**

Via Positano, 100 - 00134 Roma (Italia)

Tel. & Fax: +39 06.7197254

E-mail: [marco.oreggia@gmail.com](mailto:marco.oreggia@gmail.com) Web: [www.flosolei.com](http://www.flosolei.com) Shop: <http://shop.flosolei.com>



## CONCURSO INTERNACIONAL "FLOS OLEI"

### Artículo N° 5

Los organizadores no asumen ninguna responsabilidad por la eventual entrega de las muestras pasada la fecha fijada, por la pérdida total o parcial de las mismas durante el transporte, por eventuales alteraciones químico-físicas u organolépticas de la muestras debido a cambios de temperatura, roturas u otras anomalías verificadas. Los gastos de envío, incluidos posibles gastos de aduana y sanitarios, hasta su destino (Marco Oreggia - via Positano, 100 - 00134 Roma - Italia), corren por completo a cargo de las empresas participantes. Se recomienda no obstante cumplir estrictamente lo escrito en el formulario de solicitud (cuestionario). Desde la recepción de las muestras hasta su presentación al panel, es responsabilidad de los organizadores, conservar las muestras de un modo correcto y adecuado para garantizar su integridad.

### Artículo N° 6

El panel, coordinado por **Marco Oreggia**, se compone de expertos catadores, en representación de las mayores regiones olivícolas italianas, seleccionados de entre los inscritos en la lista nacional de los técnicos y expertos de aceite virgen y extra virgen. Es posible la presencia de catadores expertos provenientes de otros países del mundo. Del panel de jueces no podrán formar parte sujetos que al mismo tiempo hayan dado su adhesión al "**Concurso Internacional FLOS OLEI**" o que tengan algún tipo de relación con las empresas participantes. Es posible la presencia de catadores expertos relacionados con las empresas participantes sólo como oyentes, con el fin de dar transparencia al trabajo realizado por el panel.

### Artículo N° 7

Las muestras de aceite de oliva extra virgen recibidas se presentarán al panel de catadores que trabajará en el examen de gusto siguiendo la **metodología COI** de modalidad "abierta", informando de sus evaluaciones al coordinador del panel que rellenará una ficha específica para la evaluación de los perfiles sensoriales, preparada para este fin. La evaluación del panel será definitiva e inapelable.

### Artículo N° 8

Los premios otorgados son "premios calidad" atribuidos a una lista de veinte empresas denominada "**The Best 20**" que en las categorías descritas brillan especialmente por una optimización total de la cadena productiva. Esta clasificación no está solamente subordinada al reconocimiento de los elevados valores de gusto de los individuales aceites sometidos a la cata del panel de expertos, sino que también tiene en cuenta la constancia cualitativa de cada realidad productora a lo largo de los años y el valor añadido que ésta aporta al territorio en el que se ubica. A la "**The Best 20**" se añaden tres premios: al Importador del Año, al Restaurante del Año y un "Premio Especial" dedicado a *Cristina Tiliacos*, periodista del sector fallecida. Este premio se otorgará a personas, entidades o asociaciones de categoría que se dedican a la promoción y difusión de la cultura del sector oleícola.



marco oreggia

E.V.O. srl

Via Positano, 100 - 00134 Roma (Italia)

Tel. & Fax: +39 06.7197254

E-mail: [marco.oreggia@gmail.com](mailto:marco.oreggia@gmail.com) Web: [www.flosolei.com](http://www.flosolei.com) Shop: <http://shop.flosolei.com>



CONCURSO INTERNACIONAL  
"FLOS OLEI"

## The Best 20 y Premios

- *La Empresa del Año*
- *La Empresa Emergente*
- *La Empresa de Frontera*
- *La Empresa del Corazón*
- *Mejor Aceite de Oliva Extra Virgen del Año*
- *Mejor Aceite de Oliva Extra Virgen Relación Calidad/Embalaje*
- *Mejor Aceite de Oliva Extra Virgen de Agricultura Biológica*
- *Mejor Aceite de Oliva Extra Virgen de Agricultura Biológica y Dop/Igp*
- *Mejor Aceite de Oliva Extra Virgen - Método de Extracción*
- *Mejor Aceite de Oliva Extra Virgen - Calidad/Cantidad*
- *Mejor Aceite de Oliva Extra Virgen - Calidad/Precio*
- *Mejor Aceite de Oliva Extra Virgen Monovarietal - Frutado Ligero*
- *Mejor Aceite de Oliva Extra Virgen Monovarietal - Frutado Medio*
- *Mejor Aceite de Oliva Extra Virgen Monovarietal - Frutado Intenso*
- *Mejor Aceite de Oliva Extra Virgen Mezclado - Frutado Ligero*
- *Mejor Aceite de Oliva Extra Virgen Mezclado - Frutado Medio*
- *Mejor Aceite de Oliva Extra Virgen Mezclado - Frutado Intenso*
- *Mejor Aceite de Oliva Extra Virgen Dop/Igp - Frutado Ligero*
- *Mejor Aceite de Oliva Extra Virgen Dop/Igp - Frutado Medio*
- *Mejor Aceite de Oliva Extra Virgen Dop/Igp - Frutado Intenso*
- *Premio El Importador del Año*
- *Premio El Restaurante del Año*
- *Premio Especial "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](mailto:marco.oreggia@gmail.com) Web: [www.flosolei.com](http://www.flosolei.com) Shop: <http://shop.flosolei.com>



## CONCURSO INTERNACIONAL “FLOS OLEI”

### Artículo N° 9

Todas las empresas que, además de las premiadas, hayan superado la selección del panel mediante la obtención de una puntuación determinada (mínimo 80/100), confluirán en una publicación anual denominada **“FLOS OLEI - guía al mundo del virgen extra”** editada por la sociedad **E.V.O.** y curada por **Marco Oreggia** y **Laura Marinelli**. Se trata de la primera y única Guía de alcance internacional dedicada a las mejores producciones olivícolas del mundo. Realizada directamente en dos idiomas (italiano-inglés), la Guía presenta alrededor de 40 países seleccionados en 5 continentes. Italia y España tienen un mapa del sector olivícola a nivel regional, acompañado de informaciones históricas, culturales, datos de producción, las variedades típicas y las áreas tuteladas por denominación. Especialmente cuidada la cartografía, que incluye tanto las zonas con mayor vocación olivícola como las de denominación de origen. A cada realidad productiva se dedica una ficha con notas de cata de aceite y combinaciones gastronómicas. La Guía responde a la necesidad de crear un producto que aporte frescura y vitalidad en el panorama editorial en un sector muy delicado como el de la olivicultura y se propone como un instrumento eficaz, con un perfil moderno y coherente con su vocación universal. Gracias a la precisión y a la calidad del trabajo, esta Guía actúa como punto de referencia para todos los consumidores atentos a la buena comida y para los operadores del sector a nivel nacional e internacional.

### Artículo N° 10

Los premios, preventivamente comunicados a los ganadores, se entregarán durante la presentación oficial del libro **“FLOS OLEI - guía al mundo del virgen extra”** a la prensa en ocasión de su salida editorial anual. De la asignación de los premios se dará una amplia comunicación a todos los medios de información nacional e internacional. Los premios y la Guía en sí serán objeto de una comunicación extensa en el sector periodístico, mediante una especial “rueda de prensa”, así como también en el sector de la hostelería y de la distribución nacional e internacional.

### Articolo N° 11

Los organizadores se reservan el derecho de modificar el presente reglamento en cualquier momento en el caso de que resultase necesario.



marco oreggia

E.V.O. srl

Via Positano, 100 - 00134 Roma (Italia)

Tel. & Fax: +39 06.7197254

E-mail: [marco.oreggia@gmail.com](mailto:marco.oreggia@gmail.com) Web: [www.flosolei.com](http://www.flosolei.com) Shop: <http://shop.flosolei.com>