



## 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 - Cell. + 39 347.1858309

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

- la solicitud de participación (cuestionario) rellena en mayúsculas legible en cada rúbrica. Las solicitudes ilegibles e incompletas se eliminarán.
- 2 (dos) muestras (volumen mínimo total de 1 litro) para cada tipología de aceite extra virgen producida.
- 3 (tres) copias de las etiquetas originales (en papel) de cada aceite presentado a la selección. Para las etiquetas serigrafiadas es necesaria una versión informatizada (.jpg, .tif) de alta resolución (mínimo 300 dpi).
- certificado de análisis químico de los aceites presentados (al menos: acidez libre, índice de peróxidos).
- 1 (una) copia del folleto de la empresa.
- algunas noticias o curiosidades referidas a la empresa.

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

- € 60,00 (tasas incluidas) para una tipología de aceite de vuestra producción (2 botellas)
- € 80,00 (tasas incluidas) para dos tipologías de aceite de vuestra producción (4 botellas)
- € 100,00 (tasas incluidas) para tres tipologías de aceite de vuestra producción (6 botellas)
- € 120,00 (tasas incluidas) para cuatro tipologías de aceite de vuestra producción (8 botellas)
- € ..... (tasas incluidas) para ..... tipologías de aceite de vuestra producción (... botellas)

Desde la quinta tipología de aceite y por cada añadida se solicita un aumento de € 30,00 (tasas incluidas). Las muestras de dos o más empresas diferentes, pero con la misma propiedad, a cada una de las cuales



marco oreggia  
E.V.O. srl

Via Positano, 100 - 00134 Roma - Italia

Tel. & Fax: + 39 06.7197254 - Cell. + 39 347.1858309

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



## CONCURSO INTERNACIONAL "FLOS OLEI"

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 asunto: **Concurso Internacional "FLOS OLEI"**.

### **Los pagos podrán ser efectuados según las siguientes modalidades:**

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

2) **Ingreso en c/c Bancario:**

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

3) **Ingreso en c/c Postal-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

Dicho material será enviado a:

Concorso Internazionale  
"FLOS OLEI"  
c/o E.V.O. srl - 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:** todos los países productores de Europa, Asia, Africa y America del Norte. Desde el **01 de marzo al 15 de junio** de cada año.

3



marco oreggia  
E.V.O. srl

Via Positano, 100 - 00134 Roma - Italia

Tel. & Fax: + 39 06.7197254 - Cell. + 39 347.1858309

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



## CONCURSO INTERNACIONAL “FLOS OLEI”

**Hemisferio Sur del mundo:** Argentina, Chile, Perú, Uruguay, Sudáfrica, Australia, Nueva Zelanda.  
Desde el **01 de junio** al **15 de Agosto** de cada año.

### 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 (E.V.O. srl - 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



marco oreggia  
E.V.O. srl

Via Positano, 100 - 00134 Roma - Italia

Tel. & Fax: + 39 06.7197254 - Cell. + 39 347.1858309

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



## CONCURSO INTERNACIONAL "FLOS OLEI"

añadido que ésta aporta al territorio en el que se ubica. A la " **The Best 20**" se añade un "**Premio Especial**" dedicado a *Cristina Tiliacos*, periodista del sector fallecida recientemente. 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.

### The Best 20 y Premio Especial

- *El Molino del Año*
- *El Molino Emergente*
- *El Molino de Frontera*
- *EL Molino 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 "Cristina Tiliacos"*

#### 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 a los mejores extra vírgenes del mundo**" 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

5



marco oreggia  
E.V.O. srl

Via Positano, 100 - 00134 Roma - Italia

Tel. & Fax: + 39 06.7197254 - Cell. + 39 347.1858309

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



## CONCURSO INTERNACIONAL “FLOS OLEI”

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 cualidad 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 a los mejores extra vírgenes del mundo**” 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.

### Artículo N° 11

Todas las empresas publicadas en el libro “**FLOS OLEI - guía a los mejores extra vírgenes del mundo**” tendrán la posibilidad de pedir a la sociedad E.V.O., mediante un módulo especial, una mención de referencia, bajo la forma de sello adhesivo, para poner en las botellas de aceite de oliva extra virgen de publicación. Esta solicitud debe ser aprobada por la editorial y supondrá un coste por cada sello. El precio de este último se decidirá y comunicará anualmente a los organizadores en dicho módulo. Los ingresos de esta operación se donarán a obras de beneficencia (con la exclusión de los gastos de producción).

### Artículo N° 12

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 - Cell. + 39 347.1858309

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