



CONCOURS INTERNATIONAL "FLOS OLEI"

Prémisses

Le "**Concours International FLOS OLEI**" vise à valoriser la qualité de l'huile d'olive vierge extra au niveau international, en récompensant les produits les meilleurs, en diffusant leur connaissance et en participant ainsi à leur commercialisation correcte. Encore plus en détail il vise à:

- stimuler les producteurs du secteur (oléiculteurs, broyeurs, et emballeurs) à obtenir un huile vierge extra de haute qualité, à travers la confrontation entre les différentes productions mondiales.
- valoriser la connaissance et l'étude des productions d'huile de qualité de n'importe quelle provenance et diffuser dans le monde la figure de l'expert dégustateur des huiles vierge extra d'olive, capable d'évaluer individuellement et à travers le panel l'excellence de chaque produit, en accord avec la législation communautaire et internationale.
- promouvoir la diffusion des aspects de santé et nutritionnels (Régime méditerranéen) des huiles vierge extra de qualité dans les différents domaines de consommation et commercialisation (cantines d'écoles, écoles de cuisine, caves à vin, restaurants, importateurs, buyers, etc.).

Règlement du Concours

Article N° 1

Le "**Concours International FLOS OLEI**" est réservé à:

- Oléiculteurs producteurs
- Moulins à huiles
- Huilières sociales et coopératives de producteurs
- Associations de producteurs
- Commerçants confectionneurs

Les sélections envoyées doivent constituer la majorité des produits commercialisés par les producteurs précités, afin d'être considérées comme représentatives de leur identité. La participation à ce Concours International implique l'acceptation des règles suivantes, en accueillant ainsi l'évaluation du panel de dégustateurs experts.

Article N° 2

On admettra au "**Concours International FLOS OLEI**" les huiles vierge extra d'olive de n'importe quelle provenance, nationale et internationale, pour lesquels aie été présentée, dans les délais fixés, régulière demande de participation (questionnaire). Les huiles présentés doivent être embouteillés dans bouteilles avec une étiquette commerciale aux termes de la loi, par contre ne seront pas admis au concours les huiles qui seront introduits sur le marché au détail.



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: www.flosolei.com/shop



**CONCOURS INTERNATIONAL
"FLOS OLEI"**

Article N° 3

Les participants au Concours International devront faire parvenir par **sa propre soin et frais** le matériel suivant:

- 3 (trois) échantillons de: 0,500 ou 0,750 litres pour chaque typologie d'huile vierge extra qu'ils veulent soumettre au Concours. On va accepter aussi d'autres formats à condition que le volume total soit supérieur à 0,200 litres.
- L'étiquette de chaque typologie d'huile présentée à la sélection, en version digitale (.pdf, .jpg, .tif), à haute résolution (minimum 300 dpi), dans des fichiers distincts. L'envoi de l'étiquette est obligatoire.
- Le questionnaire dûment rempli en caractère d'imprimerie en toutes ses pages et postes (en particulier les postes en vert).
- L'analyse chimique des huiles présentées (du moins acidité, indice de peroxydes) et l'éventuelle certification d'Agriculture Biologique et/ou Biodynamique, Aop/Igp, Kosher, Halal.
- Un dépliant de présentation (si disponible) ou aussi des informations historiques, des curiosités ou nouveautés sur l'entreprise.

Le matériel susmentionné devra être envoyé à:

Marco Oreggia
Via Positano, 100
00134 Roma (Italia)

Par rapport à leur provenance on devra envoyer les huiles participant au Concours International dans deux délais différents. **Aucune exemption des délais de livraison n'est autorisée.**

Hémisphère nord du monde (Europe, Asie, Afrique du Nord et Amérique du Centre-Nord)
Du **1er Février** au **31 Mai** de chaque année.

Hémisphère sud du monde (Amérique du Sud, Afrique du Sud et Océanie)
Du **1er Juin** au **15 Août** de chaque année.



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: www.flosolei.com/shop



CONCOURS INTERNATIONAL "FLOS OLEI"

Article N° 4

Pour la participation au Concours International on demande la contribution de:

- ☐ € 200,00 (toutes charges compris) pour une typologie d'huile produite (3 bouteilles).
- ☐ € 300,00 (toutes charges compris) pour deux typologies d'huile produite (6 bouteilles).
- ☐ € 400,00 (toutes charges compris) pour trois typologies d'huile produite (9 bouteilles).
- ☐ € 3500,00 (toutes charges compris) pour quatre typologies d'huile produite (12 bouteilles).
- ☐ € (toutes charges compris) pour typologies d'huile produite (... bouteilles).

À partir de la première typologie d'huile et pour chacune typologie supplémentaire on demandera une majoration de € 100,00 (toutes charges compris). Les échantillons qui arriveront de deux ou plus entreprises différentes, mais avec la même propriété et à chacun desquels sera dédiée une fiche dans le Guide, ne pourront être considérés comme différentes typologies de la même entreprise. Le paiement devra être contextuel à l'envoi de la demande de participation (questionnaire), à la quelle il faudra joindre une copie de la reçue du paiement. Il faudra toujours indiquer le **Nom de l'Entreprise** et la causal **"Concours International FLOS OLEI"**.

Les paiements pourront être effectués selon les modalités suivantes:

▪ **Versement sur le compte bancaire:**

BANCA SELLA

Au nom de: E.V.O. srl

IBAN: IT96J0326822300052869640400

BIC-SWIFT: SELBIT2BXXX

BANCO POSTA

Au nom de: E.V.O. srl

Compte Postal N°: 000099965808

Via Ardeatina km 12 - 00134 Roma (Italia)

IBAN: IT12S0760103200000099965808

BIC-SWIFT: BPPIITRRXXX

▪ **Paiement en ligne:**

www.flosolei.com/shop - marco.oreggia@gmail.com (Amex, Visa, Mastercard, Pay Pal)

En cas de virement international (pays hors d'Europe), toutes les frais bancaires sont à la charge complète de l'entreprise qui effectue l'opération. Il faut choisir l'option OUR (frais bancaires à la charge complète de l'ordinant) et non SHA (frais bancaires divisées entre ordinant et bénéficiaire). En effet, si on choisit OUR, la banque ne soustrait pas les frais de transaction de la somme envoyée qui sera conforme à la contribution demandée pour l'inscription au concours.



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: www.flosolei.com/shop



CONCOURS INTERNATIONAL "FLOS OLEI"

Article N° 5

Les organisateurs déclinent toute responsabilité pour l'éventuelle remise des échantillons après la date fixée, pour la perte totale ou partielle des échantillons mêmes pendant le transport, pour éventuelles altérations chimiques ou organoleptiques des échantillons à cause de l'excursion thermique, ruptures ou autres anomalies qui pourront se produire. Les frais de livraison, inclus éventuelles charges de douane ou sanitaires, jusqu'à la destination finale (Marco Oreggia - via Positano, 100 - 00134 Roma - Italia), seront imputés aux entreprises participantes. On conseille, quand même, de suivre scrupuleusement les indications sur la demande de participation (questionnaire). À partir de la réception des échantillons jusqu'à leur présentation au panel, les organisateurs conserveront les échantillons de façon correcte et appropriée, pour en assurer l'intégralité.

Article N° 6

Le panel, coordonné par **Marco Oreggia**, sera constitué par des dégustateurs experts italiens et internationaux, certifiés COI et inscrits dans la liste nationale des techniciens et experts des huiles vierge extra d'olive. Tous les dégustateurs experts sont tenus de signer un code d'éthique. La présence des dégustateurs experts qui aient des rapports, de n'importe quelle nature, avec les entreprises participantes au Concours sera possible seulement lors de sessions concernant des échantillons provenant d'autres régions ou pays ou comme auditeurs.

Article N° 7

Les échantillons d'huile vierge extra d'olive reçus seront soumis au panel des dégustateurs, qui commenceront par l'examen organoleptique selon la **méthodologie COI** en modalité "ouverte", et ensuite référeront leur jugement au coordinateur du panel, qui remplira une fiche spécifique prévue au besoin pour l'évaluation des profils sensoriels. Le jugement du panel sera définitif et sans appel.

Article N° 8

Les prix seront des « prix qualité » attribués par deux classements : le Hall of Fame et The Best. Le premier comprend un groupe d'entreprises qui ont atteint un niveau d'excellence qui mérite une reconnaissance de carrière représentée par le score de 100/100, tandis que The Best est une liste d'entreprises qui se seront distinguées particulièrement dans différentes catégories. Ces classements sont non seulement subordonnés à la reconnaissance des hautes valeurs organoleptiques des huiles individuelles soumises à la dégustation du panel d'experts, mais tiennent également compte de la constance qualitative de chaque réalité de producteur au fil des années et de la valeur ajoutée que cela apporte au territoire dans lequel il se classe. Le Hall of Fame et The Best sont accompagnés par quatre autres prix : l'Importateur de l'Année, le Restaurant de l'Année, le Journaliste de l'Année et un "Prix Spécial" dédié à la mémoire de la journaliste *Cristina Tiliacos*. Ce dernier est attribué à des personnes, des entités ou des associations professionnelles qui se sont engagées à promouvoir et à diffuser la culture de la filière oléicole.



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: www.flosolei.com/shop



CONCOURS INTERNATIONAL
"FLOS OLEI"

Hall of Fame

- *Hall of Fame*

The Best

- *L'Entreprise de l'Année*
- *L'Entreprise Montant*
- *L'Entreprise de Frontière*
- *L'Entreprise du Cœur*
- *Meilleur Huile Vierge Extra d'Olive de l'Année*
- *Meilleur Huile Vierge Extra d'Olive Rapport Qualité/Packaging*
- *Meilleur Huile Vierge Extra d'Olive de l'Agriculture Biologique*
- *Meilleur Huile Vierge Extra d'Olive de l'Agriculture Biologique e DoP/IgP*
- *Meilleur Huile Vierge Extra d'Olive - Méthode d'Extraction*
- *Meilleur Huile Vierge Extra d'Olive - Qualité/Quantité*
- *Meilleur Huile Vierge Extra d'Olive - Qualité/Prix*
- *Meilleur Huile Vierge Extra d'Olive - Fruité Léger*
- *Meilleur Huile Vierge Extra d'Olive - Fruité Moyen*
- *Meilleur Huile Vierge Extra d'Olive - Fruité Intense*
- *Meilleur Huile Vierge Extra d'Olive Blended - Fruité Léger*
- *Meilleur Huile Vierge Extra d'Olive Blended - Fruité Moyen*
- *Meilleur Huile Vierge Extra d'Olive Blended - Fruité Intense*
- *Meilleur Huile Vierge Extra d'Olive Dop/Igp - Fruité Léger*
- *Meilleur Huile Vierge Extra d'Olive Dop/Igp - Fruité Moyen*
- *Meilleur Huile Vierge Extra d'Olive Dop/Igp - Fruité Intense*
- *Prix L'Importateur de l'Année*
- *Prix Le Restaurant de l'Année*
- *Prix Le Journaliste de l'Année*
- *Prix Spécial "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: www.flosolei.com/shop



CONCOURS INTERNATIONAL "FLOS OLEI"

Article N° 9

Toutes les entreprises qui, en plus de celles qu'auront reçu un prix, auront passé la sélection du panel avec un score déterminé (minimum 80/100ièmes), seront publiées dans un ouvrage annuel nommé **"FLOS OLEI - guide au monde de l'huile vierge extra"** publié par la société **E.V.O.** et édité par **Marco Oreggia** et **Laura Marinelli**. Il s'agit du premier Guide de portée internationale dédié aux meilleures productions oléicoles du monde. Réalisé directement en deux langues (italien-anglais et italien-chinois), le Guide représente environ 50 pays dans le monde sur 5 continents. Italie et Espagne ont une classification du secteur oléicole sur base régionale, accompagnée par informations historiques, culturelles, données de production, variétés typiques et zones protégées par une dénomination. Particulièrement soignée la cartographie, qui comprend les zones oléicoles meilleures et celles à dénomination d'origine. Chaque réalité productive est décrite dans une fiche avec notes de dégustation des huiles et combinaisons gastronomiques. Le Guide vise à constituer un produit qui puisse apporter fraîcheur et vitalité dans un secteur très délicat comme celui de l'oléiculture et se propose comme un instrument efficace, avec un profil moderne et cohérent avec sa vocation universelle. Grâce à la capillarité et à la qualité du travail, ce Guide représente le point de repère pour tous les consommateurs intéressés à la bonne nourriture et pour les spécialistes du secteur à niveau national et international.

Article N° 10

Le prix, préalablement communiqués aux entreprises intéressées, seront attribués pendant la présentation officielle à la presse du livre **"FLOS OLEI - guide au monde de l'huile vierge extra"** à l'occasion de sa sortie éditoriale annuelle. L'assignation des prix sera largement publicisée auprès de tous les organismes d'information nationaux et internationaux. Les prix et le Guide lui-même seront l'objet d'une large communication auprès du secteur journalistique, à travers un bureau de presse dédié, mais aussi auprès des secteurs commerciaux de la restauration et de la distribution nationale et internationale.

Article N° 11

Les organisateurs se réservent le droit de modifier ce Règlement en n'importe quel moment au cas où il deviendrait nécessaire.



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: www.flosolei.com/shop