

FLOSOLEI 2019

guide au monde de l'huile vierge extra

Messieurs,

FLOS OLEI 2019 - guide au monde de l'huile vierge extra est le projet proposé par Marco Oreggia et Laura Marinelli. Il s'agit d'un **Concours International** ouvert aux meilleurs producteurs d'huile d'olive du monde et en même temps, un **Guide** qui vise à décrire, divulguer et promouvoir les entreprises qui se sont distinguées dans cette sélection. Le Concours prévoit une évaluation des huiles présentées par notre Groupe d'Experts Goûters à travers des rigoureuses dégustations et l'élaboration d'un profil organoleptique des huiles mêmes qui sera rendu public aux producteurs. On veut de tout façon souligner que seulement les huiles jugées aptes seront publiées dans le Guide. Le Guide, réalisé en **deux langues (italien-anglais)** se fonde sur une division nationale et régionale (pour l'Espagne et l'Italie) de tout le secteur oléicole mondial, en fournissant des informations historiques et culturelles, des données de production, de variété et de zones sauvegardées par l'appellation. On a dédié à chaque producteur une fiche descriptive, avec des annotations de dégustation des huiles et avec des assortiments gastronomiques. Le Guide a été réalisé même dans 5 versions multimédias (Monde, Europe, Italie, Espagne, The Best) pour **iPhone-iPad** et **Smartphone-Tablet**. La participation au Concours International prévoit une contribution pour l'inscription. En invitant votre entreprise à adhérer à notre projet, on vous informe qu'il faut envoyer:

A. IMPORTANT: À INCLURE DANS LE COLIS ET À NE PAS JOINDRE AU COURRIER ÉLECTRONIQUE

- ❖ **3 (trois) échantillons de: 0,250, 0,500 ou 0,750 litres pour chaque typologie d'huile vierge extra que vous voulez soumettre au Concours. On va accepter aussi d'autres formats à condition que le volume total soit supérieur à 0,200 litres.**
- ❖ **On n'acceptera pas d'échantillons d'huile vierge extra sans étiquette commerciale.**
- ❖ **Le questionnaire dûment rempli en caractère d'imprimerie en toutes ses pages et postes (en particulier les postes en couleur).**
- ❖ **L'analyse chimique des huiles présentées (minimum: l'acidité, l'indice de peroxydes) et l'éventuelle certification d'Agriculture Biologique et/ou Biodynamique.**
- ❖ **Votre dépliant de présentation (si disponible) ou aussi des informations historiques, des curiosités ou nouveautés sur votre entreprise.**

ENVOYER LE COLIS À: MARCO OREGGIA
VIA POSITANO, 100 - LOCALITÀ SPREGAMORE - 00134 ROMA (ITALIA)

DATES POUR L'ENVOI: DU 01 FÉVRIER AU 31 MAI 2018 POUR L'HÉMISPHERE NORD DU MONDE
DU 01 JUIN AU 15 AOÛT 2018 POUR L'HÉMISPHERE SUD DU MONDE

NOTES IMPORTANTES POUR LES DOCUMENTS D'EXPÉDITION ET POUR LE COLIS (SEULEMENT POUR LES PAYS NON MEMBRES DE L'UE)

- ❖ **IL NE FAUT PAS INSÉRER** les mentions suivantes dans les documents d'expéditions ou à l'extérieur du colis: "Concours International Flos Olei", "E.V.O. srl", "TVA n° 10559841001".
- ❖ **INDIQUER** la valeur commerciale de 1.00 € pour chaque bouteille. **NE PAS ENVOYER** comme "colis exprès".
- ❖ **INSÉRER** la phrase suivante à l'extérieur du colis: «Dichiariamo che i prodotti indicati hanno tutti i requisiti che li rendono idonei al consumo umano, non hanno proprietà né contengono precursori di sostanze stupefacenti, tossiche o velenose; non sono regolamentati da altre normative specifiche e il fornitore è stato scelto secondo requisiti di qualità. La merce è destinata a USO PERSONALE, non sarà messa in commercio né somministrata a persone o animali ed eventuali residui saranno smaltiti secondo le normative vigenti».
- ❖ **Compte tenu des risques de retenue des colis en douane, les colis originaires des pays non membres de l'UE qui utilisent le transporteur "DHL", ne seront pas considérés. On suggère l'utilisation des transporteurs "TNT" et "UPS".**
- ❖ **On rappelle que les frais de transport (jusqu'à destination), y compris les éventuels droits de douane et sanitaires (Delivery Duty Paid et Free Domicile), sont à la charge totale des entreprises participantes, sous-peine le non-retrait de la marchandise. Les éventuels droits de douane et sanitaires ne seront pas facturés.**

B. IMPORTANT: À ENVOYER PAR COURRIER ÉLECTRONIQUE À MARCO.OREGGIA@GMAIL.COM

- ❖ **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.**

Les échantillons d'huile et toute la documentation susmentionnée sont indispensables pour participer au Concours Flos Olei. Les entreprises participantes assument la responsabilité de ce qu'elles déclarent dans le questionnaire et de la correspondance entre les analyses chimiques et les échantillons d'huile vierge extra d'olive envoyés.

Fiche d'Exploitation

Note. Écrire en caractères d'imprimerie. **Les postes en couleur sont obligatoires et seront publiés dans le Guide.** Pour les coopératives ou les Associations de producteurs, compléter avec les données (surfaces, n° de plantes, altitude et productions) de la totalité des associés. Les données relatives à hectares, plantes et production (d'olives et d'huile) sont à considérer totales de l'entreprise et pas seulement en relation avec les huiles soumises au Concours.

Nom de l'entreprise (publié dans le Guide):

Nom de la société (pour la facture):

Année de création de l'entreprise:

N° associés (seulement coopératives):

Prénom/Nom du/des propriétaire/s:

Prénom/Nom du fondateur:

Adresse de l'entreprise (n'insérez pas votre siège social ou administratif): Moulin L'oliveraie Show room

Pays: Ville/Commune:

Hameau: Lieu-dit :

Rue Place Avenue Boulevard:

Code postal:

Région:

Préfixe international: + Préfixe national: + Tel. fixe 1:

Préfixe international: + Préfixe national: + Tel. fixe 2:

Avez-vous un Fax?: Oui - Non - Préfixe international: + Préfixe national: + Fax:

Préfixe international: + Portable (pas publié dans le Guide):

E-mail 1 (publié dans le Guide): Web:

E-mail 2: E-mail 3:

Coordonnées GPS (par ex. 43,74256112) de l'oliveraie ou du pressoir

Latitude:

Longitude:

Filière de production de l'entreprise:

- Je possède les oliviers J'achète les olives J'achète l'huile
 Je possède les machines pour l'extraction Je presse pour compte de tiers
 Je possède les machines pour la mise en bouteille Je mets en bouteille pour compte de tiers

Durabilité écologique:

- Bio construction Utilisation d'énergies renouvelables Contrôle d'émissions de CO₂
 Utilisation de déchets du travail Collecte sélective des déchets Utilisation de verre léger
Autre

1 - Surface oliveraie de propriété: ha 2 - Surface oliveraie en location: ha

3 - Surface oliveraie totale (1+2): ha 4 - Surface totale de l'exploitation: ha

Nombre de pieds d'oliviers: Altitude de la zone oléicole: m

Type de culture:

- Mixte (oliviers + autre)
 Spécialisée (oliviers)
 Mixte et Spécialisée

Type de récolte:

- Cueillette
 Vibrage
 Gaulage

Type d'extraction:

- Traditionnelle à presse
 Sinolea
 Chaîne continue - 2 Phases - 2 Phases ½ - 3 Phases
 Chaîne continue mixte (Meules)

Système de culture:

- Arbre Forme libre Palme libre Vase Vase sphérique
 Petit arbre rampant Y Petite palme Vase ouvert Vase libre
 Buisson Mono cône Pyramide Vase de Bari Vase poly conique
 Cône buissonneux Parapluie Poly conique Vase bas Vase des Pouilles
 Cône renversé Parapluie surbaissé Roventina Vase buissonneux Vase étroit
Autre

Variétés d'olives de l'exploitation (écrire intégralement le nom de la variété):

Olives de propriété destinées à la production d'huile: t q kg

Olives achetées: t q kg - Rendement en huile (pourcentage):

Production d'huile: hl l kg - Huile achetée: hl l kg

Acceptez-Vous des visites?

Oui - Non

Sur rendez-vous?

Oui - Non

Vendez-vous directement?

Oui - Non

Langues parlées: Italien Anglais Français Espagnol Allemand Portugais Grec

Autres (lesquelles):

Fiche des Huiles d'Olive Vierges Extra

Écrire en caractères d'imprimerie. Les postes en couleur sont obligatoires.

Échantillon 1

Nom de l'huile vierge extra:

Production:

hectolitres litres

AOP-IGP et zone délimitée (seulement si mentionnée sur l'étiquette):

Issue de l'agriculture biologique (certifiée) En conversion Issue de l'agriculture Biodynamique (certifiée)

Variété d'olives en pourcentage (écrire intégralement le nom de la variété):

(..... %);

(..... %);

(..... %);

(..... %);

(..... %);

(..... %);

(..... %).

Catégorie organoleptique:

Saveur légère

Saveur moyenne

Saveur intense

Prix de vente au public (insérer au moins une option):

Euro 0,250 litres | Euro 0,500 litres

Euro 0,750 litres | Euro litres

Échantillon 2

Nom de l'huile vierge extra:

Production:

hectolitres litres

AOP-IGP et zone délimitée (seulement si mentionnée sur l'étiquette):

Issue de l'agriculture biologique (certifiée) En conversion Issue de l'agriculture Biodynamique (certifiée)

Variété d'olives en pourcentage (écrire intégralement le nom de la variété):

(..... %);

(..... %);

(..... %);

(..... %);

(..... %);

(..... %);

(..... %).

Catégorie organoleptique:

Saveur légère

Saveur moyenne

Saveur intense

Prix de vente au public (insérer au moins une option):

Euro 0,250 litres | Euro 0,500 litres

Euro 0,750 litres | Euro litres

Échantillon 3

Nom de l'huile vierge extra:

Production:

hectolitres litres

AOP-IGP et zone délimitée (seulement si mentionnée sur l'étiquette):

Issue de l'agriculture biologique (certifiée) En conversion Issue de l'agriculture Biodynamique (certifiée)

Variété d'olives en pourcentage (écrire intégralement le nom de la variété):

(..... %);

(..... %);

(..... %);

(..... %);

(..... %);

(..... %);

(..... %).

Catégorie organoleptique:

Saveur légère

Saveur moyenne

Saveur intense

Prix de vente au public (insérer au moins une option):

Euro 0,250 litres | Euro 0,500 litres

Euro 0,750 litres | Euro litres

Nous Vous informons que le traitement des données Vous concernant se déroule dans le cadre de la base de données du Guide **FLOS OLEI - guide au monde de l'huile vierge extra** conformément aux termes de la loi D. Lgs. n. 196/2003 (Code en matière de protection des données personnelles), qui vient de remplacer la loi n. 675/1996 sur la tutelle des données personnelles. Les informations recueillies ne feront pas l'objet d'une divulgation ou communication, sinon pour la réalisation des produits éditoriaux de **E.V.O. srl** et pour Vous tenir informés de nos initiatives. Seulement si Vous ne souhaitez pas recevoir de communications supplémentaires, je Vous prie de cocher la case suivante .

Cachet de l'entreprise (obligatoire)

Signature pour acceptation (obligatoire)

Fiche de vos Importateurs

Écrire en caractères d'imprimerie

Note. Écrire les données des clients qui importent vos huiles vierges extra à l'étranger.

La compilation de cette fiche est facultative. Pourtant, les données que vous allez fournir seront de grande utilité pour la promotion du Guide Flos Olei et la diffusion de vos produits de qualité.

1) Nom de l'importateur (société):

Prénom et Nom du/des titulaire/s:

Pays:

Ville/Commune:

E-mail:

Web:

2) Nom de l'importateur (société):

Prénom et Nom du/des titulaire/s:

Pays:

Ville/Commune:

E-mail:

Web:

3) Nom de l'importateur (société):

Prénom et Nom du/des titulaire/s:

Pays:

Ville/Commune:

E-mail:

Web:

4) Nom de l'importateur (société):

Prénom et Nom du/des titulaire/s:

Pays:

Ville/Commune:

E-mail:

Web:

5) Nom de l'importateur (société):

Prénom et Nom du/des titulaire/s:

Pays:

Ville/Commune:

E-mail:

Web:

6) Nom de l'importateur (société):

Prénom et Nom du/des titulaire/s:

Pays:

Ville/Commune:

E-mail:

Web:

7) Nom de l'importateur (société):

Prénom et Nom du/des titulaire/s:

Pays:

Ville/Commune:

E-mail:

Web:

8) Nom de l'importateur (société):

Prénom et Nom du/des titulaire/s:

Pays:

Ville/Commune:

E-mail:

Web:

9) Nom de l'importateur (société):

Prénom et Nom du/des titulaire/s:

Pays:

Ville/Commune:

E-mail:

Web:

10) Nom de l'importateur (société):

Prénom et Nom du/des titulaire/s:

Pays:

Ville/Commune:

E-mail:

Web:

Fiche des Restaurants et Magasins

Écrire en caractères d'imprimerie

Note. Écrire les données des restaurants et magasins avec lesquels vous êtes en relation, qui développent une activité fortement liée à l'huile d'olive vierge extra.

La compilation de cette fiche est facultative. Les données que vous allez fournir seront, quand même, de grande utilité pour la promotion du Guide Flos Olei et la diffusion de vos produits de qualité.

1) Nom du Restaurant Magasin:

Prénom et Nom du/des titulaire/s:

Pays: Ville/Commune:

Lieu dit: Commune:

Rue Place Avenue Boulevard:

Code postal: Région:

Préfixe international: + Préfixe national: + Tel.:

E-mail: Web:

2) Nom du Restaurant Magasin:

Prénom et Nom du/des titulaire/s:

Pays: Ville/Commune:

Lieu dit:

Rue Place Avenue Boulevard:

Code postal: Région:

Préfixe international: + Préfixe national: + Tel.:

E-mail: Web:

3) Nom du Restaurant Magasin:

Prénom et Nom du/des titulaire/s:

Pays: Ville/Commune:

Lieu dit:

Rue Place Avenue Boulevard:

Code postal: Région:

Préfixe international: + Préfixe national: + Tel.:

E-mail: Web:

4) Nom du Restaurant Magasin:

Prénom et Nom du/des titulaire/s:

Pays: Ville/Commune:

Lieu dit:

Rue Place Avenue Boulevard:

Code postal: Région:

Préfixe international: + Préfixe national: + Tel.:

E-mail: Web:

5) Nom du Restaurant Magasin:

Prénom et Nom du/des titulaire/s:

Pays: Ville/Commune:

Lieu dit:

Rue Place Avenue Boulevard:

Code postal: Région:

Préfixe international: + Préfixe national: + Tel.:

E-mail: Web:

Données Fiscales et Modalités de Paiement

Écrire en caractères d'imprimerie. Les postes en couleur sont obligatoires et seront utilisées pour la facturation.

Données Fiscales

Nom de l'entreprise:

Nom de la société:

Prénom/Nom du/des titulaire/s:

Numéro de TVA:

Code fiscal:

Pays:

Ville/Commune:

Hameau :

Lieu dit:

Rue Place Avenue Boulevard:

Code postal:

Région :

E-mail:

Préfixe international: +

Préfixe national: +

Tel./ Portable:

Modalités de Participation

Les échantillons envoyés par deux ou plus entreprises qui ont le même propriétaire et à chacun desquels pourrait être dédiée une fiche dans le Guide, ne pourront être considérés comme différents typologies de la même entreprise. Ces entreprises doivent remplir des questionnaires séparés pour s'inscrire au Concours International Flos Olei.

Pour participer au Concours International, il est demandé une contribution de:

- € 150,00 (y compris les charges) pour 1 seule typologie d'huile (3 bouteilles).
- € 200,00 (y compris les charges) pour 2 typologies d'huile (6 bouteilles).
- € 250,00 (y compris les charges) pour 3 typologies d'huile (9 bouteilles).
- € 300,00 (y compris les charges) pour 4 typologies d'huile (12 bouteilles).
- € 350,00 (y compris les charges) pour 5 typologies d'huile (15 bouteilles).
- € (y compris les charges) pour typologies d'huile (.... bouteilles).

À partir de la première typologie d'huile et pour chacune de plus, il est demandé une majoration de € 50,00.

Modalité de Paiement

(INDIQUER LE CHOIX)

PRODUCTEURS ITALIENS ET INTERNATIONAUX

Paiement sur le compte bancaire:

BANCA SELLA

Au nom de: E.V.O. srl

IBAN: IT96J0326822300052869640400

BIC-SWIFT: SELBIT2BXXX

Paiement sur le compte bancaire:

BANCO POSTA

Au nom de a: E.V.O. srl

C/C Postale N°: 000099965808

Via Ardeatina km 12

00134 Roma (Italia)

IBAN: IT12S0760103200 000099965808

BIC-SWIFT: BPPIITRRXXX

Paiement online: <http://shop.flosolei.com> - marco.oreggia@gmail.com

American Express

Visa

Mastercard

Pay Pal

IMPORTANT:

- ❖ Le versement doit être contextuel à l'envoi de la fiche de participation, à laquelle il faut attacher une copie de la quittance du paiement. On vous rappelle aussi qu'il faut toujours indiquer dans le motif du versement le **Nom de l'Entreprise** qui effectue le virement et la locution "**Concorso Internazionale FLOS OLEI 2018**".
- ❖ 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'ordinaire) et non SHA (frais bancaires divisées entre ordinaire 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.
- ❖ Avez-vous notre **Cashback Card Flos Olei**? Demandez-la en vous enregistrant à l'adresse suivante: <http://card.flosolei.com>. C'est gratuit!
Insérez votre code d'identification. Vous recevrez pour vos achats la Cashback et le Shopping Point.
ID Cashback Card: |_|_|_| . |_|_|_| . |_|_|_| . |_|_|_| / (p. ex 036.000.000.000)



Marco Oreggia

Formation Universitaire:

- Ingénieur agronome diplômé.
- Inscrit à l'ordre des Ingénieurs Agronome de Rome.
- Inscrit à l'ordre des Journalistes de la région Lazio.

Formation Professionnelle:

- Œnologue professionnel
- Goûteur de vin - Organisation Nationale Goûteurs de vins (O.N.A.V.).
- Sommelier - Association Italienne Sommeliers (A.I.S.).
- Inscrit à l'ordre des Techniciens Dégustateurs de Frosinone et de Rome.
- Goûteur de "Grappa" - Association Nationale des Goûteurs de Grappa (A.N.A.G.).
- Goûteur Expert d'Huile d'Olive Vierge Extra.
- Inscrit à l'ordre des Techniciens et Experts d'Huiles d'Olive Vierges et Vierge Extra.

Marco Oreggia

Via Positano, 100
Località Spregamore
00134 Roma (Italia)
Tel. e Fax: +39 06.7197254
E-mail: marco.oreggia@gmail.com
Web: www.flosolei.com
Shop: <http://shop.flosolei.com>

Expérience Professionnelle:

Propriétaire du Restaurant Girone VI à Rome.

Consultant auprès de:

A.R.S.I.A.L. Lazio, A.R.S.S.A. Calabria, A Tavola, Agra Editore, Alice Cucina, Associazione Amici del Gusto, Associazione Città dell'Olio, Associazione Spoleto Ricerca, Associazione Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena, Associazione Strade dei Vini del Cantico, Avvenimenti, C.C.I.A.A. di Arezzo, C.C.I.A.A. di Caserta, C.C.I.A.A. di Grosseto, C.C.I.A.A. di Reggio Calabria, C.C.I.A.A. di Roma, C.N.O., C.R.D.O. Priego de Córdoba, Campagna Amica, Centro Agroalimentare dell'Umbria, Comune di Castiglione del Lago, Comune di Corleone, Comune di Foligno, Comune di Giano dell'Umbria, Comune di Manciano, Comune di Partinico, Comune di Seneghe, Comune di Sessa Aurunca, Comunità Montana Valle Roveto, Confagricoltura, Consorzio Olio D.O.P. Chianti Classico, Consorzio per la Tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscana I.G.P., Corporazione dei Mastri Oleari, Cucina & Vini Editrice, E.R.S.A.C. Campania, E.R.S.A.T. di Cagliari, Eno Hobby Club, Enoteca Italiana, Enotime, Europress Service, F.I.S.A.R., Federazione Provinciale Coldiretti Terni, Feinschmecker, Fundación Para la Procción el Desarrollo del Olivar y dell'Aceite de Oliva, Gal Alto Casertano, Gal Ternano, Gal Valle Umbra e Sibillini, Gambero Rosso Holding, Gruppo Editoriale L'Espresso, Mercacei, MG Logos, Movimento Turismo del Vino, Nardini Editore, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vini, Pro Loco Tavarnelle Val di Pesa, Provincia di Arezzo, Provincia di Brescia, Provincia di Massa Carrara, Provincia di Oristano, Provincia di Roma, Provincia di Siena, R.T.I. - TG5 Gusto, Regione Basilicata, Regione Campania, Regione Siciliana, Republika Hrvatska - Istarska Županija, Rimini Fiera, Slow Food, Ultime Notizie, Unione Regionale delle Camere di Commercio, Università degli Studi di Siena, Università degli Studi Roma Tre, Università di Pisa, Verona Fiere, Vinealia.