

FLOSOLEI 2019

guia ao mundo do azeite virgem extra

Prezada Empresa,

FLOS OLEI 2019 - guia ao mundo do azeite virgem extra é o projeto proposto por **Marco Oreggia** e **Laura Marinelli**. Trata-se de um **Concurso Internacional** aberto às melhores empresas olivícolas mundiais e, ao mesmo tempo, um **Guia** com o fim de divulgar e promover todas as empresas que se distinguiram nessa seleção. O Concurso prevê uma valorização dos azeites apresentados por parte do nosso painel de provadores, através de rigorosas provas, e a elaboração de um perfil organoléptico dos mesmos, o qual será comunicado aos produtores. É importante realçar que somente os azeites considerados idôneos serão publicados no Guia. O Guia, disponível em **duas línguas (italiano e inglês)**, divide-se por país e região (somente disponível para Espanha e Itália) de todo o setor olivícola a nível mundial, fornecendo informações históricas, culturais, dados de produção, para além das variedades e das zonas de denominação de origem protegida. A cada empresa será dedicada uma ficha, com notas de prova e possíveis combinações gastronômicas. O guia estará disponível também em 5 versões multimédias (Mundo, Europa, Itália, Spain, The Best) para **iPhone-iPad e Smartphone e Comprimidos**. A participação no Concurso Internacional prevê o pagamento de uma quota de inscrição. Convidamos a vossa empresa a participar no nosso projeto, e informamos que, para tal, nos deverá enviar:

A. IMPORTANTE: PARA SER INCLUÍDO NA EMBALAGEM E NÃO POR E-MAIL

- ❖ **3 (Três) amostras de: 0,250 ou 0,500 ou 0,750 litros para cada tipo de azeite virgem extra que você pretende submeter à Competição. Outros formatos também são permitidas, desde que superior a 0,200 litros.**
- ❖ **Nós não aceitamos amostras de azeite virgem extra sem rótulo comercial.**
- ❖ **O questionário preenchido em letras maiúsculas, em todas as páginas e em todos os itens da lista (em particular as rubricas coloridas).**
- ❖ **A análise química dos azeites apresentados (mínimo: acidez e peróxidos) e, no caso de azeite produzido em Modo de Produção Biológico e/o Biodinâmico, a sua certificação.**
- ❖ **A sua brochura (se disponível) ou até mesmo informações históricas, curiosidades e notícias referentes à vossa empresa.**

ENVIAR A ENCOMENDA PARA: MARCO OREGGIA

VIA POSITANO, 100 - LOC. SPREGAMORE - 00134 ROMA (ITALIA)

DATAS PARA O ENVIO:

Desde o dia 01 de FEVEREIRO até ao dia 31 de MAIO de 2018 para os países do hemisfério norte do mundo.

Desde o dia 01 de JUNHO até ao dia 15 de AGOSTO de 2018 para os países do hemisfério sul do mundo.

DOCUMENTOS IMPORTANTES PARA O TRANSPORTE E PARA A EMBALAGEM (APENA PARA PAÍSES FORA DA UE):

- ❖ **Palavras NÃO SER INCLUÍDAS nos documentos de expedição ou na parte exterior da embalagem: "Concorso Internazionale Flos Olei", "E.V.O. srl", "Partita Iva n. 10559841001".**
- ❖ **INDICAR valor como comercial de 1,00 € por garrafa. NÃO ENVIE COMO PACOTE EXPRESSO.**
- ❖ **Para países extra-comunitários, COLOCAR NO EXTERIOR DA ENCOMENDA a seguinte frase em italiano: «Dichiaro 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. Dichiaro inoltre che la merce sarà destinata a **USO PERSONALE**, non sarà messa in commercio, non verrà somministrata a persone o animali e eventuali residui saranno smaltiti secondo le normative vigenti».**
- ❖ **Tendo em conta o risco de bloquear parcela na alfândega, para controlo aduaneiro, NÃO ACEITES encomendas a partir de Países não pertencentes à UE que utilizem o transporte com "DHL". Recomendamos o uso do setor Vectors "TNT" e "UPS".**
- ❖ **Lembrar que os custos de envio (para o destino), incluindo taxas de alfândega ou despesas sanitárias (Delivered Duty Paid e Free Domicile), são de total responsabilidade das empresas participantes, caso contrário, os bens não são recolhidos na alfândega. Quaisquer taxa de alfândega ou despesas de saúde não será cobrada.**

B. IMPORTANTE: A SER ENVIADO PARA O SEGUINTE ENDEREÇO E-MAIL: MARCO.OREGGIA@GMAIL.COM

- ❖ **O rótulo, na versão computadorizada (.pdf, .jpg, .tif), de alta resolução (mínimo de 300 dpi), em cada tipo de arquivos separados do petróleo apresentou à seleção.**

As amostras de azeite e todos os documentos listados acima são essenciais para a participação na competição Flos Olei. As fazendas participantes assumir a responsabilidade pelas declarações neste questionário e para a correspondência de análises químicas com as amostras de azeite extra-virgem enviados.

Questionário destinado ao Produtor

Escrever em letras maiúsculas. Os campos a verde são de resposta obrigatória e serão publicados no Guia. No caso de Cooperativas ou Associações de Produtores, por favor indicar os dados (superfície, número de árvores, altitude e quantidade produzida) referentes ao total dos sócios. Os dados referentes aos hectares, plantas e produção (azeitona e azeite) referem-se ao total por empresa e não somente aos azeites inscritos no Concurso.

Nome da Empresa (será publicado no Guia):

Nome da Sociedade (para a emissão de fatura):

Ano da fundação da Empresa:

N. de associados (só em caso de cooperativas):

Nome/Sobrenome/s do/os titular/es:

Nome/Sobrenome/s do fundador:

Endereço da Empresa (não incluir a sede legal ou administrativa): Lagar Olival Show Room

País:

Região:

Cidade/Localidade:

Rua Praça Avenida:

Código postal:

Província:

Prefixo internacional: +

Prefixo nacional: +

Tel. fixo 1:

Prefixo internacional: +

Prefixo nacional: +

Tel. fixo 2:

Tem fax? Sim - Não

Prefixo internacional: +

Prefixo nacional: +

Fax:

Prefixo internacional: +

Telemóvel (não será publicado no Guia):

E-mail 1 (será publicado no Guia):

Web:

E-mail 2:

E-mail 3:

Coordenadas de satélite (por ex. 43.74256112) do olival ou lagar de azeite

Latitude:

Longitude:

Tipo de empresa:

Sou proprietário das oliveiras

Compro azeitonas

Compro azeite

Tenho lagar

Extraio o azeite em lagar externo

Embalo o azeite

Utilizo um serviço de embalagem externo

Eco-sustentabilidade:

Edifícios sustentáveis ("verdes")

Utilização de energias alternativas

Controlo de emissões de CO2

Aproveitamento de sub-produtos

Separação de lixo

Utilização de vidro fino

Outro:

1 - Área total de olival próprio:

ha

2 - Área de olival arrendado:

ha

3 - Área total de olival (1+2):

ha

4 - Área total da exploração agrícola:

ha

Número de oliveiras:

Altitude de área de olival:

m

Tipo de cultivo:

Misto (oliveiras + outro)

Tipo de colheita:

Manual

Tipo de extração:

Tradicional, com prensas

Especializado (só oliveiras)

Mecânica

Sinolea

Misto e Especializado

Varejamento

Ciclo contínuo: 2 Fases - 2 Fases ½ - 3 Fases

Misto (linha contínua e moinho de pedra)

Sistema de condução:

Árvore

Arbusto

Forma livre

Multicone

Monocone

Pequena palma

Vaso

Cone Invertido

Outro:

Varietades de azeitonas utilizadas (escrever por extenso o nome das variedades):

Azeitonas próprias destinadas à produção de azeite:

toneladas quintais Quilogramas

Quantidade de azeitona compradas:

toneladas quintais Quilogramas

Rendimento médio em azeite (percentagem):

Produção em azeite:

hectolitros litros Quilogramas

Compra de azeite:

hectolitros litros Quilogramas

Aceitam visitas?

Sim - Não

Com marcação prévia?

Sim - Não

Fazem venda direta?

Sim - Não

Idiomas falados: Italiano

Inglês

Francês

Espanhol

Alemão

Português

Grego

Outros:

Folha de dados dos Azeite Virgem Extra

Escrever em letras maiúsculas. Os campos a verde são de preenchimento obrigatórios.

Amostra 1

Nome do produto (Azeite Virgem Extra):

Produção:

hectolitros litros

Dop - Igp e zona delimitada (apenas se referido no rótulo):

Proveniente de agricultura biológica (certificação) Em processo de conversão Biodinâmica (certificação)

Percentagem de variedades de azeitonas utilizadas (escrever por extenso o nome das variedades):

(..... %); (..... %); (..... %);

(..... %); (..... %); (..... %).

Características organolépticas: Frutado Ligeiro Frutado Médio Frutado Intenso

Preço de venda ao público (pelo menos uma opção):

Euro 0,250 litro | Euro 0,500 litro

Euro 0,750 litro | Euro litro

Amostra 2

Nome do produto (Azeite Virgem Extra):

Produção:

hectolitros litros

Dop - Igp e zona delimitada (apenas se referido no rótulo):

Proveniente de agricultura biológica (certificação) Em processo de conversão Biodinâmica (certificação)

Percentagem de variedades de azeitonas utilizadas (escrever por extenso o nome das variedades):

(..... %); (..... %); (..... %);

(..... %); (..... %); (..... %).

Características organolépticas: Frutado Ligeiro Frutado Médio Frutado Intenso

Preço de venda ao público (pelo menos uma opção):

Euro 0,250 litro | Euro 0,500 litro

Euro 0,750 litro | Euro litro

Amostra 3

Nome do produto (Azeite Virgem Extra):

Produção:

hectolitros litros

Dop - Igp e zona delimitada (apenas se referido no rótulo):

Proveniente de agricultura biológica (certificação) Em processo de conversão Biodinâmica (certificação)

Percentagem de variedades de azeitonas utilizadas (escrever por extenso o nome das variedades):

(..... %); (..... %); (..... %);

(..... %); (..... %); (..... %).

Características organolépticas: Frutado Ligeiro Frutado Médio Frutado Intenso

Preço de venda ao público (pelo menos uma opção):

Euro 0,250 litro | Euro 0,500 litro

Euro 0,750 litro | Euro litro

Informamos que o tratamento de dados relativos à sua empresa são pertença da base de dados do Guia FLOS OLEI - guia ao mundo do azeite virgem extra em conformidade com a lei DL n. 196/2003 (Lei da protecção de dados pessoais) que substitui a Lei . 675/1996 sobre a tutela dos dados pessoais. As informações recolhidas serão objecto de publicação ou de comunicação reservada à realização de produtos editoriais de E.V.O. srl., e com o fim de informar sobre as nossas iniciativas. Caso os senhores não desejem receber nenhuma informação da nossa parte seleccione o seguinte quadrado .

Carimbo da empresa

Assinatura para aprovação

Questionário - Importadores

Preencher com letras maiúsculas.

Nota: Preencha com os dados dos seus importadores de azeite virgem extra em cada mercado.

O preenchimento é facultativo. De qualquer forma, salientamos que os dados solicitados são muito úteis para a promoção do guia Flos Olei e permitir-nos-ão difundir da melhor forma a qualidade dos seus produtos.

1) Nome do importador (empresa):

Nome/sobrenome/s do/os titular/es:

País:

Cidade/Localidade:

E-mail:

Web:

2) Nome do importador (empresa):

Nome/sobrenome/s do/os titular/es:

País:

Cidade/Localidade:

E-mail:

Web:

3) Nome do importador (empresa):

Nome/sobrenome/s do/os titular/es:

País

Cidade/Localidade:

E-mail:

Web:

4) Nome do importador (empresa):

Nome/sobrenome/s do/os titular/es:

País:

Cidade/Localidade:

E-mail:

Web:

5) Nome do importador (empresa):

Nome/sobrenome/s do/os titular/es:

País:

Cidade/Localidade:

E-mail:

Web:

6) Nome do importador (empresa):

Nome/sobrenome/s do/os titular/es:

País:

Cidade/Localidade:

E-mail:

Web:

7) Nome do importador (empresa):

Nome/sobrenome/s do/os titular/es:

País:

Cidade/Localidade:

E-mail:

Web:

8) Nome do importador (empresa):

Nome/sobrenome/s do/os titular/es:

País:

Cidade/Localidade:

E-mail:

Web:

9) Nome do importador (empresa):

Nome/sobrenome/s do/os titular/es:

País:

Cidade/Localidade:

E-mail:

Web:

10) Nome do importador (empresa):

Nome/sobrenome/s do/os titular/es:

País:

Cidade/Localidade:

E-mail:

Web:

Questionário - Restaurantes e Lojas

Preencher com letras maiúsculas.

Nota: Preencha com os dados dos restaurantes ou lojas com quem tem contacto, especialmente aqueles que desenvolvem actividades relacionadas com o azeite virgem extra.

O preenchimento é facultativo. De qualquer forma, salientamos que os dados solicitados são muito úteis para a promoção do guia Flos Olei e permitir-nos-ão difundir da melhor forma a qualidade dos seus produtos.

1) Nome do Restaurante Loja:

Nome/sobrenome/s do/os proprietário/s:

País:

Região:

Cidade/Localidade:

Rua Praça Avenida:

Código postal:

Província:

Prefixo internacional: +

Prefixo nacional: +

Tel.:

E-mail:

Web:

2) Nome do Restaurante Loja:

Nome/sobrenome/s do/os proprietário/s:

País:

Região:

Cidade/Localidade:

Rua Praça Avenida:

Código postal:

Província:

Prefixo internacional: +

Prefixo nacional: +

Tel.:

E-mail:

Web:

3) Nome do Restaurante Loja:

Nome/sobrenome/s do/os proprietário/s:

País:

Região:

Cidade/Localidade:

Rua Praça Avenida:

Código postal:

Província:

Prefixo internacional: +

Prefixo nacional: +

Tel.:

E-mail:

Web:

4) Nome do Restaurante Loja:

Nome/sobrenome/s do/os proprietário/s:

País:

Região:

Cidade/Localidade:

Rua Praça Avenida:

Código postal:

Província:

Prefixo internacional: +

Prefixo nacional: +

Tel.:

E-mail:

Web:

5) Nome do Restaurante Loja:

Nome/sobrenome/s do/os proprietário/s:

País:

Região:

Cidade/Localidade:

Rua Praça Avenida:

Código postal:

Província:

Prefixo internacional: +

Prefixo nacional: +

Tel.:

E-mail:

Web:

Dados Fiscais e Modalidade de Pagamento

Escrever em letras maiúsculas. Os campos a verde são de preenchimento obrigatório e serão utilizados para emissão da factura.

Dados Fiscais

Nome da empresa:

Nome da sociedade:

Nome/Sobrenome do/os titular/es:

I.V.A.: | | | | | | | | | | | | | | | | | |

B./N.I.F.: | | | | | | | | | | | | | | | | | |

País: Região:

Cidade/Localidade:

Rua Praça Avenida:

Código postal:

Província:

E-mail:

Prefixo internacional: +

Prefixo nacional: +

Tel./Telemóvel:

Como Participar

As amostras enviadas por duas ou mais propriedades diferentes, pertencentes à mesma companhia, cada um dos quais pode ser descrito separadamente no guia, não podem ser considerados diferentes variedades de azeite da mesma empresa. Essas empresas devem preencher questionários separados para se inscrever no Concurso Internacional de Flos Olei.

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

- € 150,00 (taxas incluídas) por 1 referência de azeite virgem extra da vossa produção (03 garrafas).
- € 200,00 (taxas incluídas) por 2 referências de azeite virgem extra da vossa produção (06 garrafas).
- € 250,00 (taxas incluídas) por 3 referências de azeite virgem extra da vossa produção (09 garrafas).
- € 300,00 (taxas incluídas) por 4 referências de azeite virgem extra da vossa produção (12 garrafas).
- € 350,00 (taxas incluídas) por 5 referências de azeite virgem extra da vossa produção (15 garrafas).
- € (taxas incluídas) por .. referências de azeite virgem extra da vossa produção (.... garrafas).

Da primeira referência de azeite e por cada amostra adicionada solicita-se um acréscimo de € 50,00 (taxas incluídas).

Forma de Pagamento

(INDICAR A OPÇÃO ESCOLHIDA)

PRODUTORES ITALIANOS E INTERNACIONAIS

Pagamento com conta bancária:

BANCA SELLA

Em nome de: E.V.O. srl

IBAN: IT96J0326822300052869640400

BIC-SWIFT: SELBIT2BXXX

Pagamento com conta bancária:

BANCO POSTA

Em nome de: E.V.O. srl

C/C Postale N°: 000099965808

via Ardeatina km 12

00134 Roma (Italia)

IBAN: IT12S0760103200000099965808

BIC-SWIFT: BPPIITRRXX

Pagamento Online: <http://shop.flosolei.com> - marco.oreggia@gmail.com

American Express

Visa

Mastercard

Pay Pal

IMPORTANTE:

❖ O pagamento deve ser efetuado antes do envio do formulário de candidatura, que será acompanhada de uma cópia do comprovante de pagamento. Especificar o motivo para o pagamento, o Nome da Empresa que ganhar a transferência e a expressão "Concorso Internazionale FLOS OLEI 2019".

❖ Empresas de países fora da UE que fazem uma transerência internacional devem cuidar de todos os encargos bancários. Por conseguinte, eles devem escolher a opção OUR (NOS) (comissões inteiramente suportadas pelo originador) e não SHA (comissões compartilhadas entre o pagador e o beneficiário). De fato, escolhendo a opção OUR (NOS), o banco não subtrairá os custos de transação da soma recuperada e isso será conforme à cota necessária para se inscrever para a Competição.

❖ Você tem a nossa **Cashback Cartão Flos Olei**? Solicitá-lo através do registo on <http://card.flosolei.com>. É grátis! Digite o seu código de identificação. Você receberá para suas compras Cashback e Shopping Point.

ID Cashback Card: | | | | . | | | | . | | | | . | | | | (es. 039.000.000.000).



Marco Oreggia

Curriculum Acadêmico:

- Engenheiro Técnico-Agrícola.
- Membro da Ordem dos Engenheiros Técnicos-Agrícolas.
- Membro da Ordem dos Jornalistas da Região Lazio.

Formação Profissional:

- Enólogo profissional.
- Provador de vinhos - Organização Nacional dos Provadores de Vinhos (O.N.A.V.).
- Escanção - Associação italiana dos Escanções (A.I.S.).
- Membro da Ordem dos Técnicos Provadores de Vinho Frosinone e de Roma.
- Provador de Grappa - Associação Nacional dos Provadores de Grappa (A.N.A.G.).
- Provador Especializado de Azeite Virgem Extra.
- Membro da Ordem dos Técnicos e Peritos em Azeites Virgem e Virgem Extra.
- Inscrito na lista Nacional de Técnicos e Peritos em Azeites Virgem e Virgem Extra.

Marco Oreggia

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

Experiência Profissional:

Proprietário do restaurante Girone VI em Roma.

Presta e prestou consultadoria em:

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 Toscano 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.