

FLOS OLEI 2019

guía al mundo del virgen extra

Distinguida Empresa:

FLOS OLEI 2019 - guía al mundo del virgen extra es el proyecto propuesto por **Marco Oreggia** y **Laura Marinelli**. Se trata de un **Concurso Internacional** abierto a las mejores empresas de producción olivícola mundiales y, al mismo tiempo, de una **Guía** dedicada a describir, divulgar y promover todas aquellas que se hayan distinguido en esta selección. El Concurso prevé una estimación de los aceites presentados a cargo de nuestro Panel de Expertos Catadores, a través de rigurosas catas y de la elaboración de un perfil organeoléptico de los mismos, a comunicarse indefectiblemente a los productores. Quisiéramos subrayar, sin embargo, que solamente los aceites considerados idóneos se publicarán en la Guía. La edición de esta se ha realizado en **dos lenguas (italiano e inglés)** y se basa en una división nacional y regional (para España e Italia) de todo el sector olivícola mundial, dando informaciones históricas y culturales, datos de producción, variedades y zonas protegidas de denominación. A cada empresa está dedicada una ficha descriptiva, con notas de cata de los aceites y combinaciones gastronómicas. La Guía también se ha realizado en 5 versiones multimedia (World, Europe, Italy, Spain, The Best) para **iPhone-iPad** y **Smartphone-Tablet**. La participación al Concurso Internacional prevé una cuota de inscripción. Invitando a vuestra empresa a adherir a nuestro proyecto, os informamos que es necesario enviar:

A. IMPORTANTE: METER EN EL PAQUETE Y NO ENVIAR POR E-MAIL

- ❖ **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.**
- ❖ **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.**

ENVIAR A: MARCO OREGGIA - VIA POSITANO, 100 - LOC. SPREGAMORE - 00134 ROMA (ITALIA)

FECHAS PARA EL ENVÍO:

**DESDE EL 01 DE FEBRERO HASTA EL 31 DE MAYO DE 2018 PARA EL HEMISFERIO NORTE DEL MUNDO
DESDE EL 01 DE JUNIO HASTA EL 15 DE AGOSTO DE 2018 PARA EL HEMISFERIO SUR DEL MUNDO**

NOTAS IMPORTANTES REFERIDAS A LOS DOCUMENTOS DE EXPEDICIÓN Y AL PAQUETE MISMO (SOLO PARA NACIONES EXTRA UE)

- ❖ **NO DEBEN ESCRIBIRSE el lema "Concorso Internazionale Flos Olei", el nombre "E.V.O. srl" ni la identificación fiscal IVA en los documentos de expedición y en la parte exterior del paquete.**
- ❖ **INDICAR como valor comercial 1,00 € por botella. NO ENVIAR como "paquete express".**
- ❖ **Texto A ESCRIBIR en la parte exterior del paquete: «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. 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».**
- ❖ **Considerando los riesgos de bloqueo de los paquetes en la aduana, NO SE ACEPTARÁN los paquetes provenientes de expediciones extra UE que utilicen la compañía "DHL". Sugerimos los servicios de las compañías "TNT" y "UPS".**
- ❖ **Recordamos que los gastos de expedición, incluidas las eventuales tasas de aduana y sanitarias (Delivered Duty Paid e Free Domicile) hasta el destino, corren por completo a cargo de las empresas participantes. El incumplimiento de ello se penalizará con la no retirada del paquete expedido. No se facturarán las eventuales tasas de aduana y sanitarias.**

B. IMPORTANTE: ENVIAR POR E-MAIL A MARCO.OREGGIA@GMAIL.COM

- ❖ **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.**

Las muestras de aceite y toda la documentación arriba citada son indispensables para la participación en el Concurso Flos Olei. Las empresas participantes se asumen la responsabilidad de todo lo declarado en el presente cuestionario y de la correspondencia de los análisis químicos de las muestras de aceite virgen extra enviados.

Ficha de la Empresa

Nota. Escribir en mayúscula. Las rúbricas en color son obligatorias y serán publicadas en la Guía.

En el caso de Cooperativas o Asociaciones de productores, escribir los datos (superficie, número de plantas, altitud y producciones) relativos al total de asociados. Los datos referidos a hectáreas, plantas y producción (aceitunas y aceite) deben ser los totales de la empresa y no sólo los referidos a los aceites que concursan.

Nombre de la empresa (publicado en la Guía):

Nombre de la sociedad (para la factura):

Año de fundación de la empresa:

N. asociados (sólo cooperativas):

Nombre/Apellido/s del/los titular/es:

Nombre/Apellido/s del fundador:

Dirección de la empresa (no incluir la sede legal ni comercial): Almazara Olivar Show room

Nación: **Ciudad/Lugar:**

Pueblo: **Localidad:**

Calle Plaza Avenida Paseo:

Código Postal:

Provincia:

Prefijo internacional: +

Prefijo nacional: +

Tel. (no móvil) 1:

Prefijo internacional: +

Prefijo nacional: +

Tel. (no móvil) 2:

¿Tiene fax? Sí - No

Prefijo internacional: +

Prefijo nacional: +

Fax:

Prefijo internacional: +

Tel. móvil (no será publicado en la Guía):

E-mail 1 (publicada en la Guía):

Web:

E-mail 2:

E-mail 3:

Coordenadas satelitares (ej. 43,74256112) del olivar o del molino

Latitud:

Longitud:

Cadena de producción de la empresa:

Las plantas son mías

Compro aceitunas

Compro aceite

Hago la extracción

Hago la extracción a terceros

Embotello el aceite

Embotello aceite a terceros

Ecosostenibilidad:

Bioconstrucción

Uso de energías alternativas

Control di emisiones CO₂

Uso de materiales residuales de tratamiento

Residuos separados

Uso de vidrio ligero

Otro

1 - Sup. del olivar en propiedad:

en hectárea

2 - Sup. del olivar en arrendamiento:

en hectárea

3 - Sup. total del olivar (1+2):

en hectárea

4 - Sup. total de explotación:

en hectárea

Número de plantas de olivos:

Altitud de área olivícola:

m

Tipo de cultivo:

Mixto (Olivos + Otro)

Tipo de cosecha:

Mondadura manual

Tipo de extracción:

Tradicional con prensa

Exclusivo (Olivos solos)

Mecánica

Sinolea

Mixto y Exclusivo

Vareo

Ciclo continuo 2 Fases - 2 Fases ½ - 3 Fases

Ciclo continuo mixto (rueda de molino)

Sistema de cultivo:

Árbol

Forma libre

Monocono

Policono

Arbusto

En forma de Y

Pequeña palma

Jarrón

Otro

Variedad de las aceitunas (poner con detalle el nombre de la variedad):

Aceitunas de propiedad destinadas a la producción de aceite:

toneladas quintales kilogramo

Aceitunas compradas:

toneladas quintales kilogramo

Rendimiento en aceite (porcentaje):

Producción total de aceite:

hectolitro litro kilogramo

Aceite comprado:

hectolitro litro kilogramo

¿Se aceptan visitantes?

Sí - No

¿Con cita previa?

Sí - No

¿Se hace venta directa en la hacienda?

Sí - No

¿Idiomas hablados?

Italiano

Inglés

Francés

Español

Alemán

Portugués

Griego

Otros (cuáles):

Ficha de los Aceites de Oliva Virgen Extra

Escribir en mayúscula. Las rúbricas en color son obligatorias.

Muestra 1

Nombre del aceite virgen extra:

Producción: hectolitro litro

Dop - Igp y zona delimitada (sólo si aparece en la etiqueta):

De agricultura biológica (certificada) Cambio en proceso Biodinámica (certificada)

Porcentaje de las variedades de las aceitunas en el aceite (poner con detalle el nombre de la variedad):

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

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

Categoría degustativa: Sabor delicado Sabor medio Sabor intenso

Precio al público (elegir al menos una opción):

Euro 0,250 litro | Euro 0,500 litro

Euro 0,750 litro | Euro litro

Muestra 2

Nombre del aceite virgen extra:

Producción: hectólitro litro

Dop - Igp y zona delimitada (sólo si aparece en la etiqueta):

De agricultura biológica (certificada) Cambio en proceso Biodinámica (certificada)

Porcentaje de las variedades de las aceitunas en el aceite (poner con detalle el nombre de la variedad):

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

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

Categoría degustativa: Sabor delicado Sabor medio Sabor intenso

Precio al público (elegir al menos una opción):

Euro 0,250 litro | Euro 0,500 litro

Euro 0,750 litro | Euro litro

Muestra 3

Nombre del aceite virgen extra:

Producción: hectolitro litro

Dop - Igp y zona delimitada (sólo si en etiqueta):

De agricultura biológica (certificada) Cambio en proceso Biodinámica (certificada)

Porcentaje de las variedades de las aceitunas en el aceite (poner con detalle el nombre de la variedad):

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

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

Categoría degustativa: Sabor delicado Sabor medio Sabor intenso

Precio al público (elegir al menos una opción):

Euro 0,250 litro | Euro 0,500 litro

Euro 0,750 litro | Euro litro

Les notificamos que el tratamiento de los datos relativos a su empresa, se desarrolla en la base de datos informática de la Guía FLOS OLEI - guía al mundo del virgen extra en conformidad con la ley D.lgs.n. 196/2003 (Código en materia de protección de los datos personales) que ha sustituido la ley.n. 675/1996 sobre la tutela de los datos personales. Las informaciones recogidas harán el objeto de publicación o de comunicación reservada a la realización de los productos editoriales de E.V.O. srl y con el fin de informaros sobre nuestras iniciativas. Si ustedes no desean recibir ninguna información por nuestra parte, seleccione el cuadrado siguiente .

Sello de la empresa (obligatorio)

Firma de aceptación (obligatoria)

Ficha de vuestros Importadores

Escribir en mayúscula.

Nota. Incluir las referencias de los clientes que importan vuestros aceites de oliva virgen extra.

La cumplimentación de esta ficha es voluntaria. Sin embargo, los datos proporcionados son muy útiles para la promoción de la Guía Flos Olei ya que nos permitirán difundir lo mejor de vuestras producciones de calidad.

1) Nombre del importador (sociedad):

Nombre/Apellido/s del/los titular/es:

Nación:

Ciudad/Lugar:

E-mail:

Web:

2) Nombre del importador (sociedad):

Nombre/Apellido/s del/los titular/es:

Nación:

Ciudad/Lugar:

E-mail:

Web:

3) Nombre del importador (sociedad):

Nombre/Apellido/s del/los titular/es:

Nación:

Ciudad/Lugar:

E-mail:

Web:

4) Nombre del importador (sociedad):

Nombre/Apellido/s del/los titular/es:

Nación:

Ciudad/Lugar:

E-mail:

Web:

5) Nombre del importador (sociedad):

Nombre/Apellido/s del/los titular/es:

Nación:

Ciudad/Lugar:

E-mail:

Web:

6) Nombre del importador (sociedad):

Nombre/Apellido/s del/los titular/es:

Nación:

Ciudad/Lugar:

E-mail:

Web:

7) Nombre del importador (sociedad):

Nombre/Apellido/s del/los titular/es:

Nación:

Ciudad/Lugar:

E-mail:

Web:

8) Nombre del importador (sociedad):

Nombre/Apellido/s del/los titular/es:

Nación:

Ciudad/Lugar:

E-mail:

Web:

9) Nombre del importador (sociedad):

Nombre/Apellido/s del/los titular/es:

Nación:

Ciudad/Lugar:

E-mail:

Web:

10) Nombre del importador (sociedad):

Nombre/Apellido/s del/los titular/es:

Nación:

Ciudad/Lugar:

E-mail:

Web:

Ficha de Restaurantes y Tiendas

Escribir en mayúscula.

Nota. Incluir las referencias de restaurantes y tiendas con los que estéis en contacto, que se dedican mucho a los aceites de oliva virgen extra.

La cumplimentación de esta ficha es voluntaria. Sin embargo, los datos proporcionados son muy útiles para la promoción de la Guía Flos Olei ya que nos permitirán difundir lo mejor de vuestras producciones de calidad.

1) Nombre de Restaurante Tienda:

Nombre/Apellido/s del/los titular/es:		
Nación:	Ciudad/Lugar:	
Pueblo:	Localidad:	
<input type="checkbox"/> Calle <input type="checkbox"/> Plaza <input type="checkbox"/> Avenida <input type="checkbox"/> Paseo:		
Código Postal:		Provincia:
Prefijo internacional: +	Prefijo nacional: +	Tel.:
E-mail:	Web:	

2) Nombre de Restaurante Tienda:

Nombre/Apellido/s del/los titular/es:		
Nación:	Ciudad/Lugar:	
Pueblo:	Localidad:	
<input type="checkbox"/> Calle <input type="checkbox"/> Plaza <input type="checkbox"/> Avenida <input type="checkbox"/> Paseo:		
Código Postal:		Provincia:
Prefijo internacional: +	Prefijo nacional: +	Tel.:
E-mail:	Web:	

3) Nombre de Restaurante Tienda:

Nombre/Apellido/s del/os titular/es:		
Nación:	Ciudad/Lugar:	
Pueblo:	Localidad:	
<input type="checkbox"/> Calle <input type="checkbox"/> Plaza <input type="checkbox"/> Avenida <input type="checkbox"/> Paseo:		
Código Postal:		Provincia:
Prefijo internacional: +	Prefijo nacional: +	Tel.:
E-mail:	Web:	

4) Nombre de Restaurante Tienda:

Nombre/Apellido/s del/los titular/es:		
Nación:	Ciudad/Lugar:	
Pueblo:	Localidad:	
<input type="checkbox"/> Calle <input type="checkbox"/> Plaza <input type="checkbox"/> Avenida <input type="checkbox"/> Paseo:		
Código Postal:		Provincia:
Prefijo internacional: +	Prefijo nacional: +	Tel.:
E-mail:	Web:	

5) Nombre de Restaurante Tienda:

Nombre/Apellido/s del/los titular/es:		
Nación:	Ciudad/Lugar:	
Pueblo:	Localidad:	
<input type="checkbox"/> Calle <input type="checkbox"/> Plaza <input type="checkbox"/> Avenida <input type="checkbox"/> Paseo:		
Código Postal:		Provincia:
Prefijo internacional: +	Prefijo nacional: +	Tel.:
E-mail:	Web:	

Datos Fiscales y Modalidad de Pago

Escribir en mayúscula. Las rúbricas en color son obligatorias y serán utilizadas para la factura.

Datos Fiscales

Nombre de la empresa:

Nombre de la sociedad:

Nombre/Apellido/s del/los titular/es:

I.V.A.:

D.N.I./N.I.F.:

Nación:

Ciudad/Lugar:

Pueblo:

Localidad:

Calle Plaza Avenida Paseo:

Código Postal:

Provincia:

E-mail:

Prefijo internacional: +

Prefijo nacional: +

Tel./ Tel. móvil:

Modalidad de Participación

Las muestras de dos o más empresas diferentes, pero de la misma propiedad, a las que por separado podría ser dedicada una ficha en la Guía, no pueden considerarse como diferentes tipologías de aceite de oliva virgen extra de la misma empresa. Tales empresas deben cumplimentar cuestionarios separados para inscribirse en el Concurso Internacional Flos Olei.

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

- € 150,00 (tasas incluidas) por 1 tipología de aceite de vuestra producción (3 botellas)
 € 200,00 (tasas incluidas) por 2 tipologías de aceite de vuestra producción (6 botellas)
 € 250,00 (tasas incluidas) por 3 tipologías de aceite de vuestra producción (9 botellas)
 € 300,00 (tasas incluidas) por 4 tipologías de aceite de vuestra producción (12 botellas)
 € 350,00 (tasas incluidas) por 5 tipologías de aceite de vuestra producción (15 botellas)
 € (tasas incluidas) por tipologías de aceite de vuestra producción (... botellas)

Desde la primera tipología de aceite y por cada una que se añada se solicita un aumento de € 50,00 (tasas incluidas).

Modalidad de Pago

(MARCAR CON UN ASPA LA OPCIÓN SELECCIONADA)

PRODUCTORES ITALIANOS e INTERNACIONALES

Pago en C/C bancaria:

BANCA SELLA

A nombre de: E.V.O. srl

IBAN: IT96J0326822300052869640400

BIC-SWIFT: SELBIT2BXXX

Pago en C/C bancaria:

BANCO POSTA

A nombre de: E.V.O. srl

C/C Postal N°: 000099965808

Via Ardeatina km 12

00134 Roma (Italia)

IBAN: IT12S0760103200000099965808

BIC-SWIFT: BPPIITRRXXX

Pago online en: <http://shop.flosolei.com> – marco.oreggia@gmail.com

American Express

Visa

Mastercard

Pay Pal

IMPORTANTE:

- ❖ El pago deberá hacerse paralelamente al envío de la ficha de participación, a la que se adjuntará copia del recibo de la operación realizada. Recordamos además que en la razón del pago debe indicarse el **Nombre de la Empresa** que efectúa la transferencia bancaria y el lema “**Concorso Internazionale FLOS OLEI 2018**”.
- ❖ Las empresas de países no pertenecientes a la UE que efectúen una transferencia bancaria internacional corren por cuenta propia con los gastos de la operación. Por ello, debe indicarse la opción OUR (comisión totalmente a cargo del cliente) y no la opción SHA (comisión dividida entre el cliente y el beneficiario). En efecto, eligiendo la opción OUR, el banco no sustraerá los gastos de transacción de la transferencia, resultando así conforme a la cuota requerida para la inscripción al Concurso.
- ❖ ¿Tiene nuestra **Cashback Card Flos Olei**? Pídala inscribiéndose en la dirección <http://shop.flosolei.com>. ¡Es gratuita! Introduzca aquí su código de identificación. Recibirá, para sus compras, Cashback e Shopping Point.

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



Marco Oreggia

Currículum Académico:

- Diploma de Perito Agrario.
- Inscrito en el Colegio Profesional de Peritos Agrarios de Roma.
- Inscrito en el Colegio de Periodistas-Publicistas de Lacio.

Formación Profesional:

- Operador Especializado en Enología.
- Catador de Vino - Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino (O.N.A.V.).
- Sommelier - Associazione Italiana Sommeliers (A.I.S.).
- Inscrito en la Lista de Técnicos Catadores de Vino de Frosinone y Roma.
- Catador de Grappa - Associazione Nazionale Assaggiatori di Grappa (A.N.A.G.).
- Experto Catador de Aceite Virgen y Extra Virgen de Oliva.
- Inscrito en la Lista Nacional de Técnicos y Expertos de Aceite Virgen y Extra Virgen de Oliva.

Experiencia Profesional:

Propietario del Restaurante Girone VI di Roma.

Ha prestado y presta servicio en:

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.

Marco Oreggia

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