



CONCURSO INTERNACIONAL “FLOS OLEI”

Condições prévias

O “**Concurso Internacional FLOS OLEI**” tem como objetivo valorizar internacionalmente a qualidade do azeite virgem extra, premiando os melhores produtores, difundindo o conhecimento e contribuindo desta forma para a correta comercialização. Mais especificamente propõe-se:

- Estimular os produtores do setor (olivicultores, lagareiros e embaladores) para a obtenção de um azeite de qualidade virgem extra, através da comparação entre as diferentes produções mundiais.
- Melhorar o conhecimento e o estudo das produções olivícolas de qualquer parte do mundo e difundir a figura do provador de azeite virgem e virgem extra, capaz de avaliar singularmente e através do painel da excelência de cada produto, em conformidade com a legislação da U.E. e internacional.
- Promover a divulgação dos aspectos nutricionais e de saúde (dieta mediterrânea) dos azeites virgens extra de qualidade nas diferentes áreas de consumo e comércio (cantinas escolares, escolas de hotelaria, adegas, restaurantes, importadores, compradores, etc).

Regulamento do Concurso

Artigo nº 1

O “**Concurso Internacional FLOS OLEI**” é reservado a:

- Olivicultores
- Lagares
- Lagares sociais e cooperativas agrícolas
- Associações de produtores
- Embaladores

A participação deste concurso internacional implica o reconhecimento de certas regras, aceitando a classificação efetuadas pelo painel de provadores.



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: <http://shop.flosolei.com>



CONCURSO INTERNACIONAL “FLOS OLEI”

Artigo Nº 2:

Admite-se no “**Concurso Internacional FLOS OLEI**”: Azeites Virgens extra de qualquer proveniência, nacional ou internacional, desde que tenham apresentado, nos prazos estipulados o pedido de participação (questionário). Os azeites apresentados deverão ser engarrafados em garrafas com a etiqueta comercial em conformidade com a norma, caso contrário não serão admitidos todos os outros que se comercializam a granel.

Artigo Nº 3:

Os participantes no concurso Internacional deverão enviar o seguinte material, sendo **da sua responsabilidade** os encargos com o envio:

- 3 (Três) amostras de: 0,250 ou 0,500 ou 0,750 litros para cada tipo de azeite virgem extra que você produz. Outros formatos também são permitidas, desde que superior a 0,200 litros.
- 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.
- 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.

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

- € 100,00 (taxas incluídas) para uma tipologia de azeite de vossa produção (2 garrafas).
- € 150,00 (taxas incluídas) para duas tipologias de azeite de vossa produção (4 garrafas).
- € 200,00 (taxas incluídas) para três tipologias de azeite de vossa produção (6 garrafas).
- € 250,00 (taxas incluídas) para quatro tipologias de azeite de vossa produção (8 garrafas).
- € (taxas incluídas) para tipologias de azeite de vossa produção (.... garrafas).

A partir da primeira tipologia de azeite e por cada uma mais, existe um aumento de € 50,00 (taxas incluídas). As amostras de duas ou mais empresas distintas, mas pertencentes ao mesmo proprietário, em que a cada uma delas se dedicará uma folha no guia, não podem ser consideradas como tipologia diferente da mesma empresa. O pagamento deverá efetuar-se em simultâneo ao envio do pedido de participação (questionário), o qual deverá ser enviado juntamente com a cópia do recibo do pagamento efetuado. Recordamos que além disso deverá estar sempre indicado o **Nome da Empresa** e o assunto “**Concurso Internacional FLOS OLEI**”.



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: <http://shop.flosolei.com>



CONCURSO INTERNACIONAL "FLOS OLEI"

Os pagamentos deverão ser efetuados nas seguintes modalidades:

PRODUTORES ITALIANOS

Pagamento por transferência bancária:

BANCA SELLA

Em nome de: **E.V.O. srl**

IBAN: IT96J0326822300052869640400

BIC-SWIFT: SELBIT2BXXX

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: BPPIITRRXXX

Pagamento Online com cartão de crédito:

<http://shop.flosolei.com> (American Express, Visa, Mastercard, Pay Pal)

PRODUTORES INTERNACIONAIS

Pagamento com conta corrente bancária:

INTESA SANPAOLO BANK

Em nome de: **MARCO OREGGIA**

IBAN: AL16208110080000068930235101

BIC-SWIFT: USALALTRXXX

Versamento de Pay Pal:

marco.oreggia@flosolei.com (American Express, Visa, Mastercard, Pay Pal)

Todo o material deverá ser enviado para:

Marco Oreggia
Via Positano, 100
00134 Roma (Italia)

Artigo N° 4

Estão previstos dois prazos de entrega e seleção para os azeites participantes no Concurso Internacional em função da sua origem. **Não se admitem exceções às datas de envio.**

Hemisfério Norte (Europa, Ásia, África do Norte e América do Centro-Norte):

Do dia **01 de Fevereiro** ao dia **31 de Maio** de cada ano.

Hemisfério Sul (América do Sul, África do Sul, Oceânia):

Do dia **01 de Junho** ao dia **15 de Agosto** de cada ano.



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: <http://shop.flosolei.com>



CONCURSO INTERNACIONAL “FLOS OLEI”

Artigo N° 5

Os organizadores não assumem nenhuma responsabilidade pela entrega fora de prazo das amostras, pela perda total ou parcial das mesmas durante o transporte, por eventuais alterações físico-químicas ou organolépticas das amostras devido a mudanças de temperatura, quebras ou outras anomalias que possam vir a acontecer. Os gastos de envio, incluso gastos alfandegários e sanitários, até ao seu destino (Marco Oreggia - via Positano, 100 - 00134 Roma - Italia), são por completa responsabilidade das empresas participantes. Não obstante, recomenda-se o cumprimento estrito do que se lê no questionário. Da recepção das amostras até a apresentação ao painel de provadores, é da responsabilidade da organização, conservar as amostras de um modo correto garantindo desta forma a sua integridade.

Artigo N° 6

O painel, coordenado por **Marco Oreggia**, é composto por provadores, representantes das maiores regiões olivícolas italianas, selecionados entre os inscritos na lista nacional de técnicos e peritos em azeite virgem e extra virgem. É possível a presença de provadores provenientes de outras partes do mundo. Ao painel de juízes não poderá, de forma alguma, pertencer àqueles que em simultâneo participem no “**Concurso Internacional FLOS OLEI**” ou que tenham alguma relação com as empresas participantes. É possível a presença de provadores relacionados com empresas participantes, mas unicamente como observadores, com o fim de dar transparência ao trabalho realizado pelo painel.

Artigo N° 7

As amostras de azeite virgem extra recebidas irão ser apresentadas ao painel de provadores que irá trabalhar na prova segundo a **metodologia COI** na modalidade de prova “aberta”, informando ao coordenador do painel das avaliações para que este possa preencher uma folha específica de avaliação dos perfis sensoriais criada para este fim. A avaliação será definitiva e inalterável.

Artigo N° 8

Os prêmios concedidos são “prêmios qualidade” atribuídos a uma lista de vinte empresas denominados “**The Best 20**” em que as categorias descritas brilham especialmente pela otimização total da cadeia produtiva. Esta classificação não está unicamente subordinada ao reconhecimento dos elevados valores organolépticos de cada azeite submetido à prova pelo painel de peritos, mas também tem em conta a constância qualitativa de cada uma das realidades produtiva ao largo dos anos e o valor adicionado que esta aporta ao território onde se situa. Ao “**The Best 20**” somam-se três Prêmios: Importador do Ano, Restaurante do Ano e um “**Prémio Especial**” dedicado a *Cristina Tiliacos*, jornalista do setor já falecida. Este prémio é concedido a pessoas, entidades ou associações de categoria que se dediquem à promoção e difusão da cultura do setor olivícola.



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: <http://shop.flosolei.com>



CONCURSO INTERNACIONAL
"FLOS OLEI"

The Best 20 e Prémios

- *A Empresa do Ano*
- *A Empresa Emergente*
- *A Empresa de Fronteira*
- *A Empresa do Coração*
- *Melhor Azeite Virgem Extra do Ano*
- *Melhor Azeite Virgem Extra Relação Qualidade/Embalagem*
- *Melhor Azeite Virgem Extra de Agricultura Biológica*
- *Melhor Azeite Virgem Extra de Agricultura Biológica e Dop/Igp*
- *Melhor Azeite Virgem Extra - Método de Extração*
- *Melhor Azeite Virgem Extra - Qualidade/Quantidade*
- *Melhor Azeite Virgem Extra - Qualidade /Preço*
- *Melhor Azeite Virgem Extra Monovarietal - Frutado Ligeiro*
- *Melhor Azeite Virgem Extra Monovarietal - Frutado Médio*
- *Melhor Azeite Virgem Extra Monovarietal - Frutado Intenso*
- *Melhor Azeite Virgem Extra Blend - Frutado Ligeiro*
- *Melhor Azeite Virgem Extra Blend - Frutado Médio*
- *Melhor Azeite Virgem Extra Blend - Frutado Intenso*
- *Melhor Azeite Virgem Extra Dop/Igp - Frutado Ligeiro*
- *Melhor Azeite Virgem Extra Dop/Igp - Frutado Médio*
- *Melhor Azeite Virgem Extra Dop/Igp - Frutado Intenso*
- *Prémio Importador do Ano*
- *Prémio Restaurante do Ano*
- *Prémio Especial "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: <http://shop.flosolei.com>



CONCURSO INTERNACIONAL “FLOS OLEI”

Artigo N° 9

Todas as empresas que, além de premiadas tenham superado a selecção do painel através da obtenção de uma pontuação determinada (mínimo 80/100), irão ser incluídas numa publicação anual denominada “**FLOS OLEI - guia ao mundo do azeite virgem extra**” editada pela sociedade **E.V.O.** e revista por **Marco Oreggia** e **Laura Marinelli**. Trata-se do primeiro e único guia de âmbito internacional dedicado às melhores produções olivícolas do mundo. É realizado diretamente em dois idiomas (italiano-inglês), o guia apresenta cerca de 40 países seleccionados em 5 continentes. Itália e Espanha têm um mapa do setor olivícola a nível regional acompanhado de informação histórica e cultural, dados de produção, variedades autóctones e áreas protegidas por denominação, mapeamento efetuado com o cuidado de incluir tanto as zonas de aptidão olivícola como as de denominação de origem. A cada realidade produtiva é dedicada uma página com notas de prova de azeite e combinações culinárias. O guia responde às necessidades de criar um produto que aporte frescor e vitalidade a um panorama editorial, num setor muito delicado como o da olivicultura e propõe-se ser um instrumento eficaz, com um perfil moderno e coerente com a sua vocação universal. Graças à precisão e à qualidade do trabalho, este guia atua como um ponto de referência para todos os consumidores atentos à boa comida e para todos os operadores do setor a nível nacional e internacional.

Artigo N° 10

Os prémios previamente comunicados aos ganhadores, entregar-se-ão durante a apresentação oficial do livro “**FLOS OLEI - guia ao mundo do azeite virgem extra**” e à imprensa por ocasião da sua saída editorial anual. À atribuição dos prémios dar-se-á uma ampla divulgação em todos os meios de comunicação nacional e internacional. Os prémios e o Guia em si serão objeto de uma comunicação extensa, no setor jornalístico, mediante uma “conferência de imprensa” especial, assim como no setor hoteleiro e da distribuição nacional e internacional.

Artigo N° 11

Os organizadores reservam-se o direito a modificar o presente regulamento em qualquer momento, caso seja necessário.



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: <http://shop.flosolei.com>