



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

As seleções enviadas devem constituir a maioria do produto comercializado pelas realidades acima mencionadas, para serem considerados representativos da identidade das mesmas realidades). A participação neste concurso internacional implica a aceitação dessas regras, aceitando a avaliação final do painel de provadores experientes.

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.



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 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 pretende submeter à Competição. 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.

O mencionado material será enviado para:

Marco Oreggia
Via Positano, 100
00134 Roma (Italia)

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° 4

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

- € 150,00 (taxas incluídas) para uma tipologia de azeite de vossa produção (3 garrafas).
- € 200,00 (taxas incluídas) para duas tipologias de azeite de vossa produção (6 garrafas).
- € 250,00 (taxas incluídas) para três tipologias de azeite de vossa produção (9 garrafas).
- € 300,00 (taxas incluídas) para quatro tipologias de azeite de vossa produção (12 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**”.

Os pagamentos deverão ser efetuados nas seguintes modalidades:

▪ **Pagamento com conta 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)

As empresas de países que não fazem parte da UE que realizam uma transferência internacional devem cuidar de todos os encargos bancários. Por conseguinte, eles devem escolher a opção OUR (NOS) (comissões pagas inteiramente pelo originador) e não SHA (comissões divididas entre o pagador e o beneficiário). De fato, ao escolher 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.



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 experientes com certificação COI regular, italianos e internacionais, também registrados nas listas nacionais de técnicos e especialistas em azeite virgem e extra virgem. Todos os provadores especialistas são obrigados a assinar um Código de Ética. No caso de um provador especialista ter relações de qualquer tipo com uma das empresas que participam a Competição, ele pode fazer parte do painel julgando apenas em sessões sobre amostras de azeite de regiões ou nações que são estranhas à sua nacionalidade ou apenas como auditor.

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 à melhor produção de azeitonas do mundo. Feito diretamente em duas línguas (italiano-inglês), o Guia apresenta cerca de 50 países do mundo seleccionados em 5 continentes, com informações históricas, culturais, dados de produção, variedades típicas e áreas protegidas por designação. Itália e Espanha têm um mapeamento do setor de azeitona em uma base regional. É tido especial cuidado com a cartografia, que inclui as áreas de azeitona com maior vocação e aquelas com denominação de origem. Cada unidade de produção é dedicada a um cartão com notas de degustação de azeite e emparelhamentos de alimentos. O Guia responde à necessidade de criar um produto que traga frescura e vitalidade dentro da paisagem de publicação existente em um setor muito delicado como o de azeitona e é proposto como uma ferramenta efetiva, com um perfil moderno e consistente com sua vocação universal. Graças à capilaridade e à qualidade do trabalho realizado, este Guia é um ponto de referência para todos os consumidores atentos à boa alimentação e aos operadores do setor de alcance 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 próprio Guia são amplamente distribuídos no setor jornalístico, através de escritórios de imprensa específicos, 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>