

13th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2014
OLIO 2014

REGOLAMENTO

13th INTERNATIONAL
OLIVE OIL AWARD
ZURICH 2014

&

OLIO 2014

13th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2014
OLIO 2014

13th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2014 OLIO 2014

Art. 1. Promotore / Partner

Promotore:

- ZHAW – Università di Scienze applicate del Canton Zurigo
Dipartimento di Scienze della vita e Facility Management (LSFM)
Istituto d'innovazione della tecnologia alimentare e delle bevande (ILGI)
Gruppe qualificato di analisi sensoriale
Grüental / Postfach
CH - 8820 Waedenswil

Partner (della stampa):

- Edition Salz & Pfeffer AG
Stampfenbachstrasse 117 / Postfach 98
CH 8042 Zürich

Art. 2. Obiettivo / Scopo

Le manifestazioni (IOOA/OLIO) hanno lo scopo di rafforzare la fiducia del consumatore nei riguardi del prodotto « olio vergine di oliva » e di aumentare la trasparenza sul mercato degli oli di oliva. Inoltre queste manifestazioni offrono una panoramica sulla qualità dell'attuale offerta di oli d'oliva sul mercato svizzero e su quello europeo.

- In occasione del "13th International Olive Oil Award – Zurich 2014" gli oli di oliva in concorso saranno degustati e giudicati dallo Swiss Olive Oil Panel (SOP), gruppo di lavoro di assaggiatori, attivo alla ZHAW, specializzato e accreditato secondo la norma ISO 17025, e riconosciuto dal Consiglio Oleicolo Internazionale (COI). I risultati sono utili ai produttori, agli importatori e ai singoli commercianti, quale base scientifica per un miglioramento a medio-lungo termine della qualità degli oli vergini d'oliva.
- In occasione di una degustazione che si terrà alla fiera Gourmesse di Zurigo (dal 10 al 13 ottobre 2014) gli oli che raggiungeranno le fasi finali dell'IOOA (valutazione oggettiva), saranno degustati anonimamente dai consumatori e valutati a seconda del gradimento complessivo. Gli oli risultati migliori saranno premiati con il premio del pubblico "OLIO 2014".

Art. 2. Luogo delle valutazioni sensoriali

- "13th International Olive Oil Award – Zurich 2014" nel marzo 2014 presso la ZHAW, Grüental, CH 8820 Waedenswil
- "OLIO 2014" in occasione della fiera Gourmesse di Zurigo.

Art. 3. Condizione di partecipazione

Ammessi a partecipare sono produttori, importatori e fornitori al dettaglio di oli vergini di oliva.

Art. 4. Oli di oliva ammessi

Sono ammessi al concorso soltanto gli oli vergini di oliva negli imballaggi originali. Gli oli di oliva partecipanti devono soddisfare i requisiti di diritto elvetico e dell'Unione Europea in materia di derrate alimentari.

13th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2014 OLIO 2014

Art. 5. Categorie

Gli oli vergini di oliva sono suddivisi nelle categorie seguenti:

- Fruttato intenso
- Fruttato medio
- Fruttato leggero

Art. 6. Iscrizione

L'iscrizione è da inoltrare entro il 31 gennaio 2014 e può essere fatta online. Nel caso in cui l'iscrizione online non dovesse essere possibile, questa può essere fatta per posta, compilando il modulo d'iscrizione.

- Il modulo di iscrizione si trova all'indirizzo web: www.oliveoilaward.ch
- Se viene scelta la modalità postale, il modulo d'iscrizione deve essere inviato all'indirizzo postale:
"13th International Olive Oil Award – Zurich 2014 "
c/o ZHAW - Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften
Grüntal / Postfach
CH - 8820 Waedenswil
Schweiz

Con l'iscrizione, il partecipante conferma che:

- gli oli di oliva in questione sono regolarmente in commercio;
- gli oli di oliva sono offerti nella lista dei prezzi attuale dei produttori/ importatori/ commercianti;
- la loro quantità minima di produzione annuale ammonta a 1000 litri
- gli oli di oliva partecipanti devono rispettare i requisiti del diritto elvetico e di quello dell'Unione Europea in materia di derrate alimentari.

Pagamento:

Il pagamento della quota d'iscrizione (vedi art. 10) viene effettuato dopo la fatturazione. L'iscrizione di uno o più oli sarà confermata per iscritto da parte nostra (via e-mail). In seguito riceverete il/i numero/i di partecipazione per l'olio (o gli oli) da Voi iscritti al concorso. Questo/i numero/i di partecipazione deve/devono essere posto/i all'interno del pacco postale con cui l'olio è inviato, preferibilmente come contrassegno su tutte le bottiglie. (vedi art. 8).

Possibilità opzionale:

Se siete interessati, è possibile richiedere l'analisi di quattro parametri chimici, a un prezzo di favore:

- Acidità libera (per titolazione)
- Numero di perossidi (per titolazione)
- Composizione in acidi grassi (FAME, GC-FID)
- K spettrofotometriche (Spettrofotometria)

13th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2014 OLIO 2014

Art. 7. Dichiarazione

Al momento dell'iscrizione, occorre indicare i seguenti dati, per ogni olio di oliva partecipante:

- Dati riguardanti il partecipante:
 - Indirizzo completo (email, numero di telefono e fax compresi, ecc.)
- Dati riguardanti il prodotto:
 - Nome del prodotto
 - Varietà di olive
 - Provenienza / regione (eventuale Denominazione di Origine Protetta, DOP)
 - Categoria attesa del fruttato (fruttato leggero, medio, intenso)
 - Valore di acidità libera (%)
 - Quantità annuale prodotta
 - Contenuto delle bottiglie originali impiegate
 - Prezzo di vendita al litro (IVA inclusa)
 - Imposta aggiunta (IVA) (in %)
 - Indirizzo del produttore
 - Punti di vendita in Svizzera e nell'Unione Europea

Art. 8. Invio del prodotto

Le iscrizioni saranno confermate da parte nostra via email. In seguito riceverete il numero/i di partecipazione per l'olio/ (gli oli) da Voi iscritti. Questo/i numero/i di partecipazione deve/devono essere posto/i in modo ben visibile su ciascuna bottiglia/e di olio al momento della spedizione (o incluso nel pacco se si ha solo un campione). A causa di ragioni logistiche, è obbligatorio l'utilizzo del numero/i di partecipazione.

Gli oli di oliva per partecipare al concorso sono da inviare entro il 15 febbraio 2014 all'indirizzo seguente (con l'indicazione del numero/i di partecipazione dell'olio):

"13th International Olive Oil Award – Zurich 2014 "
c/o ZHAW – Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften
Grüntal
CH 8820 Waedenswil
SVIZZERA

Numero dell'olio.: _____

Tutti gli oli di oliva sono da far pervenire nella loro presentazione originale, ciò significa che l'etichetta deve soddisfare i requisiti del diritto elvetico e dell'Unione Europea in materia di derrate alimentari. Gli oli che non vengono inviati in confezioni originali, non saranno considerati per la valutazione.

Per le degustazioni saranno considerati solo gli oli che saranno pervenuti alla ZHAW entro il 15 febbraio 2014, con il pagamento per la partecipazione già effettuato (basic fee + handling fee), via carta di credito o bonifico bancario.

L'eliminazione degli oli dal concorso per uno dei motivi menzionati non esonera il partecipante iscritto al concorso dal pagamento delle tasse d'iscrizione.

13th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2014 OLIO 2014

Art. 9. Quantità di olio da inviare

Per ogni olio di oliva partecipante al concorso bisogna inviarne un minimo di 4 bottiglie (o più) per un totale di 3 litri (= 3000 ml). Esempio: 4 x 750 ml oppure 6 x 500 ml. 1500 ml saranno necessari per la degustazione al "13th International Olive Oil Award – Zurich 2014" e gli altri 1500 ml per il premio del pubblico "OLIO 2014".

Possibilità opzionale:

Nel caso in cui si decida di richiedere le analisi chimiche (4 parametri) per il prodotto é necessario mettere a disposizione un'ulteriore bottiglia da 500 ml.

I costi e i rischi della consegna degli oli sottostanno al partecipante. Gli oli ammessi al concorso diventano proprietà dell'organizzatore del concorso.

Art. 10. Quota di partecipazione

La fatturazione avviene sulla base della modalità d'iscrizione (online o per formulario cartaceo). La fattura sarà spedita per posta (in casi speciali per email).

Questo pagamento dovrà pervenire ed essere registrato dalla ZHAW entro e non oltre il 15 febbraio 2014. Nel caso in cui il pagamento non sarà saldato in tempo utile, gli oli non saranno presi in considerazione per le degustazioni e per la premiazione.

Le quote di partecipazione includono i seguenti servizi:

- esame sensoriale eseguito in tre tappe dallo Swiss Olive Oil Panel della ZHAW, riconosciuto dal COI.
- rapporto dettagliato, comprendente una descrizione delle note olfattive e una valutazione dell'armonia del prodotto, per ogni olio partecipante, indipendentemente dal risultato dello stesso.
- Comunicazione dei risultati e conferimento dell'"Oliva d'oro", "Oliva d'argento", e degli Awards, il giorno 18 aprile 2014 a Waedenswil (Svizzera), presso l'università ZHAW.
- Test dei consumatori "OLIO 2014" alla Gourmesse di Zurigo (10-13/10/2014) per gli oli che raggiungono lo step finale dello IOOA (circa il 50% dei partecipanti).
- Premio speciale per gli oli preferiti dai consumatori: "OLIO 2014" e consegna del premio speciale del pubblico "Best Design 2014"
- Pubblicazione dei risultati nella rivista di gastronomia Salz & Pfeffer, nella stampa quotidiana e in quella specializzata e su internet (www.oliveoilaward.ch).

Per la partecipazione al "13th International Olive Oil Award – Zurich 2014" e all' "OLIO 2014" si richiedono le quote di iscrizione seguenti:

<p style="text-align: center;">13th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2014 OLIO 2014</p>

Notare che la fatturazione avviene in franchi svizzeri (sFr.)

- per partecipante (basic fee):
sFr. 350.- (IVA Inclusa)
- per ciascun campione di olio inviato (handling fee):
sFr. 300.- (IVA Inclusa)

Possibilità opzionale:

- per ciascun campione di olio: Analisi di parametri chimici (se desiderato)
sFr. 350.- (IVA Inclusa)

Si prega di valutare i dettagli nel listino allegato.

13th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2014 OLIO 2014

Regolamentazioni speciali per l'13th International Olive Oil Award – Zurich 2014

Art. 11. Panel qualificato per l'olio di oliva

Il Swiss Olive Oil Panel (SOP) della ZHAW é riconosciuto dal COI (Consiglio Oleicolo Internazionale), accreditato secondo la ISO 17025 e si esercita periodicamente in base alle direttive del COI.

Art. 12. Valutazione degli oli di oliva

Gli oli di oliva sono degustati "alla cieca" e ordinati secondo l'intensità del loro fruttato (intenso - medio - leggero) dallo Swiss Olive Oil Panel (SOP) della ZHAW e da esso sono degustati e valutati. La degustazione si svolge secondo i dettami del COI (Organoleptic Assessment of Virgin Olive Oils).

Art. 13. Classifica e certificati

Gli oli che presentano dei difetti non corrispondono alle aspettative qualitative degli oli extra vergini di oliva. Per questo non saranno presi in considerazione per la premiazione. I partecipanti riceveranno comunque un dettagliato report per ciascuno di questi oli.

Gli oli di oliva che non presentano difetti corrispondono, invece, alla qualità richiesta per gli oli extra vergini di oliva. Le premiazioni saranno stabilite in base alla valutazione dell'armonia generale. Questi oli saranno premiati nelle seguenti categorie:

- (1) Oliva d'oro
- (2) Oliva d'argento
- (3) Award

I partecipanti riceveranno, per ciascun olio premiato, un certificato di "Oliva d'oro" oppure di "Oliva d'argento", o "Award" come pure l'autorizzazione a stampare etichette con il logo "Oliva d'oro" oppure "Oliva d'argento" o "Award". Queste etichette possono essere applicate soltanto ai contenitori originali del lotto partecipante (stessa annata e pressatura).

Come per gli anni passati, in occasione dell' IOOA 2014, si realizzerà una classifica interna, in base all'appartenenza al paese di produzione delle olive. Le nazioni saranno considerate solo se rappresentate da più di 10 oli. Per ogni paese, sarà aggiudicato il premio speciale "Migliore di Italia, Spagna, etc...".

Nell'anno 2014 verranno ulteriormente assegnati seguenti premi speciali:

- "Miglior monovarietale"
- "Migliore biologico"

<p style="text-align: center;">13th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2014 OLIO 2014</p>

Art. 14. Ricorso

I risultati delle degustazioni sono definitivi. Non c'è possibilità di ricorso.

Art. 15. Comunicazione dei risultati

Giovedì 24 aprile 2014 si terrà la comunicazione ufficiale dei risultati della valutazione e della consegna dei premi "Oliva d'oro" e "Oliva d'argento", come pure dell'award. Ogni partecipante e /o vincitore sarà informato personalmente dei risultati.

Art. 16. Pubblicazione

Gli oli extravergini di oliva risultati eccellenti saranno pubblicati dalla rivista gastronomica Salz & Pfeffer, dalla stampa quotidiana e da quella specializzata così come su internet (www.oliveoilaward.ch).

13th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2014 OLIO 2014

Regolamentazioni speciali per “OLIO 2014”

Art. 17. Degustazione

Il premio “OLIO 2014” sarà assegnato in base ai risultati di assaggio da parte dei consumatori, realizzato in occasione della fiera Gourmesse 2014 nel palazzo dei Congressi di Zurigo (Kongresshaus Zürich), dal 10 all’13 ottobre 2014. I consumatori giudicheranno gli oli che nell’ambito dell’IOOA sono arrivati al turno finale della valutazione, alla cieca e in set da 5 oppure 6 campioni. I consumatori valuteranno il gradimento generale degli oli su una scala edonica suddivisa in nove punti. Gli oli preferiti, che si metteranno in evidenza rispetto agli altri, vinceranno il concorso “OLIO 2014”. Per l’analisi dei risultati, si garantisce che tutti gli oli saranno giudicati dallo stesso numero di consumatori.

Art. 18. Voto / Atto

Gli oli che saranno maggiormente apprezzati dal pubblico riceveranno un certificato ed il permesso di utilizzare la denominazione “OLIO 2014” sull’etichetta. Anche nel 2014 sarà attribuito un premio speciale “Best Design”. Tutti i partecipanti alla degustazione avranno la possibilità di votare.

Art. 19. Pubblicazione

I risultati della degustazione dei consumatori ed i vincitori del premio “OLIO 2014” saranno pubblicati dalla rivista gastronomica Salz & Pfeffer, così come sulla pagina internet dell’ Olive Oil Award (www.oliveoilaward.ch).

Art. 20. Riconoscimento del regolamento

Ogni partecipante al “13th International Olive Oil Award – Zurich 2014” e al “OLIO 2014” accetta con la sua iscrizione tutte le norme di questo regolamento.

13th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2014 OLIO 2014

Allegato:

Dettaglio delle quote di partecipazione per lo 2014

Scaled Price in CHF (incl. VAT):		
Basic Fee	per participant	SFr. 350.00
Handling Fee	per oil	SFr. 300.00
Chemical parameters	per oil	SFr. 350.00
IOOA + OLIO		
1 Oil		SFr. 650.00
2 Oils		SFr. 950.00
3 Oils		SFr. 1'250.00
4 Oils		SFr. 1'550.00
5 Oils		SFr. 1'850.00
6 Oils		SFr. 2'150.00
7 Oils		SFr. 2'450.00
From the 8th Oil on - 1 Oil Reduction		
8 Oils		SFr. 2'450.00
9 Oils		SFr. 2'750.00
10 Oils		SFr. 3'050.00
IOOA + OLIO + Analysis of Chem. Parameters		
1 Oil		SFr. 1'000.00
2 Oils		SFr. 1'650.00
3 Oils		SFr. 2'300.00
4 Oils		SFr. 2'950.00
5 Oils		SFr. 3'600.00
6 Oils		SFr. 4'250.00
7 Oils		SFr. 4'900.00
From the 8th Oil on - 1 Oil Reduction		
8 Oils		SFr. 4'900.00
9 Oils		SFr. 5'550.00
10 Oils		SFr. 6'200.00

powered by:

Zurich University
of Applied Sciences



**Life Sciences and
Facility Management**

**Institute of Food and
Beverage Innovation**