



Camera di Commercio
Parma

ISCRIZIONI
APERTE

14°

ARMONIA

international olive oil competition

Trofeo 2020



BMTI



WWW.IRVEA.ORG - WWW.OLIVEOILACADEMY.ORG

14TH



international olive oil competition

ARMONIA

Trofeo 2020

Il Concorso Oleario Internazionale Armonia, giunto alla XIV edizione, è ancora il primo e l'unico Concorso Oleario Internazionale che, coinvolgendo produttori, assaggiatori, chef, foodies e consumatori, riconosce e premia i migliori EVOO internazionali e il loro utilizzo consapevole nell'abbinamento olio-cibo.

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

Art. 1

Il Concorso è ideato e organizzato da IRVEA – Istituto per la Ricerca e la Valorizzazione delle Eccellenze Agroalimentari e Ambientali - e Olive Oil Academy in collaborazione con la C.C.I.A.A. di Parma.

Art. 2

Il Concorso si propone di:

- stimolare e incoraggiare olivicoltori e frantoiani per il miglioramento della qualità del prodotto, riconoscendo e premiando i migliori EVOO internazionali;
- promuovere la conoscenza, l'utilizzo consapevole e l'armonizzazione del gusto nella combinazione olio-cibo, mediante competizioni gastronomiche tra chef professionisti, giovani cuochi, foodies e comuni consumatori;
- premiare per promuovere ristoranti, ristoratori, chef e tutte quelle strutture che si distinguono nel corretto e razionale utilizzo e promozione dell'extravergine di Eccellenza nella Ristorazione, nelle Scuole di Alta Cucina e Gastronomia nei vari Paesi.

Art. 3

Il Concorso è suddiviso in diverse sezioni

- **ARMONIA Olive Oil Competition** - Competizione sensoriale
- **ARMONIE IN THE KITCHEN** - Competizione gastronomica
- **ARMONIA Packaging** - Competizione per l'impatto grafico e comunicativo
- **ARMONIA People's Choiche** - Competizione con Giurie Popolari

Art. 4

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Sono ammessi al Concorso "ARMONIA" oli extra vergine d'oliva di qualsiasi provenienza internazionale:

- imbottigliati, etichettati per la commercializzazione secondo le leggi dei rispettivi Paesi;
- per i quali sia stata presentata regolare domanda di partecipazione ed inviati i relativi campioni **entro il 25 Maggio 2020** al seguente NUOVO indirizzo:

SEGRETERIA OLIVE OIL COMPETITION "ARMONIA"

c/O CCEPP - Pubblici servizi associati

Via Paradigna, 113

43122 Parma - Italy

Per evitare eventuali possibili disguidi si suggerisce di effettuare le spedizioni rivolgendosi ai principali corrieri (TNT, DHL, GLS ...)

Ogni olio/etichetta partecipante al concorso dovrà essere accompagnato da:

- domanda di partecipazione + scheda tecnica allegata, compilate in ogni sua parte preferibilmente a macchina e comunque in stampatello leggibile;
- n. 6 bottiglie uguali opportunamente sigillate, etichettate a norma di legge, dal contenuto minimo di 0,50 l. (o equivalente volume);
- copia della ricevuta dell'avvenuto pagamento del contributo di partecipazione al Concorso.

Tutta la documentazione sopra indicata dovrà pervenire in originale in un'unica busta sigillata, unitamente ai campioni d'olio. Al fine di agevolare tutte le pratiche, si consiglia di anticipare la documentazione via fax al n° +39 0521 148 0029 o via email a info@oliveoilacademy.org o a segreteria@irvea.org.

La partecipazione al concorso implica l'accettazione del presente regolamento. Una email di conferma verrà inviata alle aziende partecipanti, quale avviso di ricevimento della domanda di iscrizione e dei relativi campioni.

ART. 5

COSTI E MODALITÀ DI PAGAMENTO

La partecipazione al concorso è subordinata al versamento di un **contributo di iscrizione di 126,00 € complessive** per ogni qualità di olio inviato. Il versamento dovrà essere contestuale all'inoltro della domanda di iscrizione, alla quale dovrà essere allegata copia dell'avvenuto versamento effettuato mediante bonifico bancario presso:

Banca: Cariparma - Crédit Agricole

BIC CRPPIT2P404 - IT 06 K 06230 12704 000036467600

Intestato a: ISTITUTO IRVEA

Reference: Contributo IRVEA/ARMONIA 2020

oppure a mezzo Pay Pal

Tutte le spese di commissione e/o transazione bancaria sono a totale carico dell'ordinante

Art. 6

DISCLAIMER

Gli organizzatori declinano ogni responsabilità per l'eventuale consegna dei campioni oltre la data stabilita, per la perdita totale o parziale dei campioni nel corso del trasporto, per eventuali alterazioni chimico-fisiche o organolettiche dei campioni per effetto di escursioni termiche, rotture o altre anomalie verificatesi durante il trasporto.

Le spese di spedizione, inclusi eventuali oneri doganali e sanitari, fino alla destinazione sono a completo carico delle aziende partecipanti.

Dalla ricezione fino alla presentazione dei campioni alla Giuria, è cura degli organizzatori conservare i campioni in modo scrupoloso ed adeguato per assicurarne l'integrità. La mancata osservanza del regolamento implica l'esclusione dell'azienda/olio dalla competizione ed in tal caso non è previsto alcun rimborso.

Art. 7

AREE DI PROVENIENZA DEI CAMPIONI

Al fine di garantire un'uniformità di valutazione sul prodotto fresco, la raccolta e la selezione degli oli partecipanti al Concorso avverrà in due tempi diversi tra loro, in relazione ai periodi di raccolta diversificati per zone di provenienza e suddivise per Emisfero.

- Emisfero Nord: invio campioni entro il 25 maggio di ciascun anno
- Emisfero Sud: invio campioni entro il 30 ottobre di ciascun anno

Art. 8

PROCEDURE

ARMONIA TROPHY 2020

Gli organismi promotori costituiscono il Comitato di Coordinamento che nominerà il panel leader ed i componenti delle varie Commissioni/Giurie che saranno composte da Capo Panel COI e da assaggiatori di provata esperienza, membri di panel d'assaggio accreditati, assaggiatori iscritti nell'Elenco Nazionale dei tecnici ed esperti assaggiatori di olio extravergine di oliva e/o all'International Olive Oil Expert Register.

Un Notaio garantirà gli aspetti formali, l'anonimizzazione dei singoli campioni e le modalità operative.

Le commissioni opereranno mediante una "Pre-selezione" e una "Selezione finale" con l'uso di una specifica scheda per la valutazione dei profili sensoriali e dell'armonia, ad uopo predisposta per l'ammissione degli oli al Concorso, attribuendo inoltre a ciascun campione di olio la classificazione:

- Fruttato leggero,
- Fruttato medio,
- Fruttato intenso.

Il giudizio finale verrà calcolato su una media aritmetica in base al punteggio assegnato da ogni singolo componente della giuria. Gli oli che avranno superato la selezione ed ottenuto il punteggio più alto verranno inclusi nella lista dei vincitori per ogni singola categoria di fruttato.

A salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti al Concorso Oleario Internazionale "ARMONIA", non sarà reso noto il punteggio assegnato ai singoli campioni. Le decisioni ed i risultati del Comitato di Coordinamento e delle varie Giurie sono insindacabili e inappellabili.

A tutti i concorrenti che, superando le pre-selezioni, saranno ammessi al Concorso verrà inviato via e-mail un attestato di partecipazione con il profilo sensoriale ottenuto.

ARMONIE IN THE KITCHEN

Una commissione composta da famosi chef, giornalisti e blogger di cucina giudicheranno e premieranno la realizzazione di originali e innovative preparazioni gastronomiche ideate e preparate da giovani chef, food bloggers e appassionati di cucina con gli oli vincitori di ogni singola categoria di fruttato. Gli oli vengono proposti ai partecipanti che dovranno sceglierli in forma anonima, secondo format e regole stabilite.

ARMONIA PACKAGING

Una commissione di grafici, artisti, architetti e designer valuteranno e premieranno con uno Speciale Riconoscimento il design e l'etichetta con il migliore impatto grafico e comunicativo.

ARMONIA PEOPLE'S CHOICHE

Gruppi di consumatori (NON assaggiatori) valuteranno gli oli vincitori in abbinamento con diversi altri prodotti di varie filiere produttive per assegnare lo Speciale Riconoscimento.

Art. 9

I PREMI

TROFEO ARMONIA 2020

assegnato ai primi tre classificati per ciascuna categorie di fruttato: Delicato, Medio, Intenso e Gran Menzioni assegnate ai primi 5 classificati successivi al terzo di ogni singola categoria

ARMONIE IN THE KITCHEN AWARD 2020

Speciale Riconoscimento assegnato a giovani chef, food bloggers e appassionati di cucina che avranno realizzato il miglior piatto/ricetta con gli oli vincitrici il Trofeo ARMONIA 2020

PACKAGING AWARD 2020

Speciale Riconoscimento assegnato al prodotto con il migliore impatto grafico e comunicativo

PEOPLE'S CHOICE AWARD 2020

Speciale Riconoscimento assegnato da una Giuria Popolare (NON assaggiatori) tra gli oli partecipanti al concorso

Le aziende vincitrici avranno diritto di menzionare il riconoscimento conseguito, nel rispetto della corretta informazione al consumatore, attraverso un apposito contrassegno che potrà essere inviato su richiesta dalla Segreteria del Concorso.

Tutti gli oli premiati, di diritto saranno pubblicati nella sezione "The Best Of" dell'Elaioteca Internazionale e potranno entrare a far parte del circuito de "I Ristoranti Internazionali dell'Olio" che coinvolge la ristorazione di alto livello e quella delle grandi catene alberghiere aderenti e dislocate tra New York, Toronto, Montreal, Heidelberg, Tokyo, Sao Paulo do Brasil, Rio de Janeiro, Seoul, Sydney e Singapore.

Art. 11

PREMIAZIONE

La premiazione si terrà nel mese di Maggio 2020. Con riferimento alle date delle premiazioni e dell'assegnazione dei premi sarà data ampia comunicazione a tutti i partecipanti, alla stampa ed agli altri organi di informazione internazionale.

I trofei ed i premi potranno essere ritirati direttamente dal vincitore o da un suo delegato durante la Cerimonia di Premiazione. I premi non ritirati, su richiesta degli interessati, potranno essere spediti all'indirizzo riportato sul modulo di iscrizione, con oneri e spese a carico dell'azienda vincitrice.

CONTACTS: SECRETARIAT ARMONIA COMPETITION

E-MAIL: INFO@OLIVEOILACADEMY.ORG

PH. +39 0521 184 1531 - FAX. +39 0521 148 0029 - MOB. +39 346 541 9847

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Riservato alla segreteria

I sottoscritto (cognome e nome) _____

Titolare/rappresentante legale dell'azienda _____

con sede in _____ prov. _____ cap _____

Stato _____ via _____

partita Iva n. _____ codice fiscale _____

telefono _____ fax _____ Cell. _____

e-mail _____ web site: _____

produttrice dell'olio extra vergine _____

CHIEDE

la partecipazione al 14° Concorso Internazionale "ARMONIA" con il campione suddetto allegando tutti i documenti previsti di cui all'articolo 4 del "Regolamento del Concorso":

Il sottoscritto _____ preso atto del "Regolamento del Concorso" che approva integralmente, dichiara:

• Di accettare il giudizio inappellabile della Prima Commissione d'assaggio e della Giuria del Concorso che renderà noto soltanto l'elenco degli oli extra vergini d'oliva premiati e non quello delle aziende partecipanti, né il punteggio assegnato ai singoli campioni;

• Di impegnarsi a far pervenire alla Segreteria del Premio i campioni di olio e la documentazione completa di cui all'art.4 del "Regolamento del Concorso" entro il 25 Maggio 2020.

• Di essere a conoscenza che la mancata presentazione della documentazione comporta l'esclusione dal Premio.

• Di prestare il proprio consenso all'intero trattamento dei dati relativi alla propria Azienda ai sensi del Reg. Ue 679/2016 noto come GDPR – General Data Protection Regulation alle finalità di cui al Concorso ed ai suoi obiettivi, alla promozione e diffusione in ambito dell'Unione Europea, extra europea e comunque internazionale.

Alla presente domanda allega: Ricevuta del versamento di € _____ effettuato con tutte le spese a carico dell'ordinante, a mezzo bonifico bancario (indicando chiaramente la causale e ragione sociale) su :

Banca: Cariparma - Crédit Agricole

BIC CRPPIT2P404 - IT 06 K 06230 12704 000036467600

Intestato a: ISTITUTO IRVEA

Reference: Contributo IRVEA 2020

or pay via Pay Pal info@oliveoilagency.org

or non-transferable bank draft to: IRVEA - Concorso ARMONIA

All bank commission and/or transaction fees are at the total cost and charge of the payer

SCHEDA TECNICA DEL CAMPIONE ALLEGATO

Riservato alla segreteria

Frantoiano Imbottigliatore Produttore

Dichiara che la quantità di olio prodotto relativamente al presente campione corrisponde a complessivi Kg _____

TERRITORIO DI PRODUZIONE:

Stato _____ Regione _____

Provincia _____ Località _____

Altitudine _____ Numero piante _____ Età _____

Superficie Olivetta (ha) _____

ASPETTI AGRONOMICI:

Varietà _____ % _____

Varietà _____ % _____

Varietà _____ % _____

Varietà _____ % _____

TOTALE=100

Terreno Lavorato Ineberito

Irrigazione Si No

Carica di Frutti Scarsa Media Elevata

Epoca di Raccolta _____

Modalità di Raccolta

Manuale

Agevolata

Meccanica

Quantità olive prodotte per ha: tonn _____

SISTEMI ESTRATTIVI

ESTRAZIONE Pressione

Centrifugazione 2 fasi 3 fasi

Percolamento

Il Rappresentante legale

Data



Il Rappresentante legale

Data