**Uvodne odredbe**

**“Međunarodni natječaj** **FLOS OLEI”** teži poboljšanju kvalitete ekstra djevičanskog maslinova ulja na međunarodnoj razini, nagrađivanjem najboljih proizvoda, širenjem znanja i doprinoseći na taj način pravilnome marketingu. Cilj mu je:

* potaknuti proizvođače (uzgajivače maslina, vlasnike uljara i sustava za pakiranje i ambalažu) da dosegnu visoku kvalitetu ekstra djevičanskog maslinova ulja kroz usporedbu s različitim svjetskim gospodarstvima.
* unaprijediti poznavanje i proučavanje kvalitetnih gospodarstava iz bilo kojeg područja te promicati u svijetu stručnu figuru degustatora djevičanskih i ekstradjevičanskih maslinovih ulja koja može individualno ili u sklopu žirija procijeniti izvrsnost svakog pojedinog proizvoda, sukladno međunarodnim standardima i pravilima EU.
* promicati širenje prehrambenih i zdravstvenih karakteristika (mediteranska dijeta) ekstra djevičanskog maslinova ulja u različitim područjima potrošnje i trgovine (školske menze, škole kuhanja, enoteke, restorani, uvoznici, kupci itd.).

**Pravila natječaja**

**Članak 1.**

Na **“međunarodnom natječaju FLOS OLEI”** mogu sudjelovati:

* uzgajivači maslina - proizvođači
* uljare
* društvene uljare i zadruge proizvođača
* udruženja proizvođača
* obrtnici u sektoru pakiranja i ambalaže.

Odabrane poslane selekcije moraju činiti većinu tržišnog proizvoda gore spomenutih subjekata, kako bi se iste mogle smatrati reprezentativnim za identitet navedenog subjekta. Sudjelovanje na ovom međunarodnom natječaju podrazumijeva prihvaćanje navedenih pravila, uvažavajući konačnu ocjenu žirija stručnih kušača.

**Članak 2.**

Na **“međunarodnom natječaju FLOS OLEI”** prihvatit će se domaća ili međunarodna ekstra djevičanska maslinova ulja za koja je redovna prijavnica (upitnik) predana u navedenom roku. Prijavljena ulja moraju biti pakirana u bočicama s tržišnom etiketom sukladno zakonu, dok ulja poslana u rinfuzi neće biti prihvaćena.

**Članak 3.**

Sudionici ovog međunarodnog natječaja morat će, **o vlastitoj organizaciji i trošku,** dostaviti sljedeće materijale:

* **3 (tri) uzorka od 0,500 ili 0,750 litre za svaku vrstu ekstra djevičanskog maslinovog ulja koje subjekt želi prijaviti na Natječaj. Ukoliko nemate navedene formate, dozvoljeno je dostaviti i druge vrste pakiranja, ali bitno da su veća od 0,200 L.**
* **Etiketu u digitalnom obliku (.pdf, .jpg, .tif,) visoke rezolucije (minimalno 300 dpi) u odvojenim datotekama za svako dostavljeno ulje. Dostava naljepnice (etikete) je obavezna.**
* **Upitnik ispunjen štampanim slovima u svakom njegovom dijelu i polju (bitna su zeleno obojana polja).**
* **Kemijsku analizu predstavljenih ulja (minimalno: kiselost i peroksidi) i eventualni certifikat (Organički ili biodinamički uzgoj, ZOI/ZOZP, Košer, Halal).**
* **Vaš letak (ukoliko isti postoji) ili pak povijesne podatke, zanimljivosti, novosti o vašem gospodarstvu.**

Prethodno navedene materijale treba poslati na adresu:

**Marco Oreggia**

Via Positano, 100

00134 Roma (Italia)

Dostava ulja koja će sudjelovati na ovome međunarodnome natječaju predviđena je u dva različita perioda ovisno o njihovu podrijetlu. **Nije dozvoljeno odgađanje datuma predviđenih za dostavu.**

**Sjeverna hemisfera** (Europa, Azija, Sjeverna Afrika te Srednja i Sjeverna Amerika)

Od **1. veljače do 31. svibanj** svake godine.

**Južna hemisfera** (Južna Amerika, Južna Afrika i Oceanija)

Od **1. lipnja do 15. kolovoza** svake godine.

**Članak 4.**

Za sudjelovanje na ovom međunarodnom natječaju potrebno je uplatiti:

□ 200,00 € (uključujući i troškove) za jednu vrstu ulja iz vaše proizvodnje (3 boce)

□ 300,00 € (uključujući i troškove) za dvije vrste ulja iz vaše proizvodnje (6 boca)

□ 400,00 € (uključujući i troškove) za tri vrste ulja iz vaše proizvodnje (9 boca)

□ 500,00 € (uključujući i troškove) za četiri vrste ulja iz vaše proizvodnje (12 boca)

□ ........... € (uključujući i troškove) za .... vrsta ulja iz vaše proizvodnje (... boca)

Za prvi i svaki dodatni uzorak ulja potrebna je nadoplata od 100,00 € (uključujući i troškove). Uzorci koji potječu iz dvaju ili više različitih gospodarstava u istom vlasništvu, od kojih se svaki može opisati odvojeno u Vodiču, ne mogu se smatrati različitim vrstama ulja iste tvrtke.

Uplatiti se mora prije slanja prijavnice (upitnika) kojoj treba priložiti kopiju uplatnice. Napominjemo da kod svrhe plaćanja trebate navesti **naziv gospodarstva** i **“Concorso Internazionale FLOS OLEI”**.

**Plaćanje može biti obavljeno na jedan od sljedećih načina:**

* **Uplata na tekući račun otvoren u banci:**

**BANCA SELLA**

**U korist: E.V.O. srl**

IBAN: IT96J0326822300052869640400

BIC-SWIFT: SELBIT2BXXX

**BANCO POSTA**

**U korist: E.V.O. srl**

C/C Postale N°: 000099965808

Via Ardeatina km 12 - 00134 Roma (Italia)

IBAN: IT12S0760103200000099965808

BIC-SWIFT: BPPIITRRXXX

* **Uplata online na:**

[www.flosolei.com/shop](http://www.flosolei.com/shop) - [marco.oreggia@gmail.com](mailto:marco.oreggia@gmail.com) (Amex, Visa, Mastercard, Pay Pal)

**Subjekti iz zemalja koje nisu članice EU i koji obave međunarodnu bankovnu doznaku sve bankovne naknade plaćaju o svom trošku. Subjekt mora odabrati opciju OUR (provizija u cijelosti na teret platitelja), a ne SHA (naknade se dijele između platitelja i primatelja). Naime ukoliko se izabere opcija OUR, banka neće troškove prijenosa sredstva skinuti s uplaćenog iznosa koji će biti sukladan traženoj kotizaciji za upis na Natječaj.**

**Članak 5.**

Organizatori ne preuzimaju odgovornost za moguću dostavu uzoraka izvan utvrđenog roka, za njihov djelomičan ili totalni gubitak tijekom prijevoza, za bilo kakve kemijsko-fizičke promjene ili promjene organoleptičkih svojstava uzoraka zbog razlika u temperaturi, loma ili drugih nastalih problema. Troškovi pošiljke, uključujući sve carine i sanitarne troškove do odredišta (Marco Oreggia - Via Positano, 100 - 00134 Rim - Italija) su na teret gospodarstava koja sudjeluju na natječaju. Preporučljivo je da slijedite upute na prijavnici (upitniku). Od primitka uzoraka do njihove dostave žiriju pod vodstvom organizatora, molimo da uzorke čuvate na za to predviđeni način kako bi ih se sačuvalo.

**Članak 6.**

Žiri pod vodstvom **Marca Oreggie** sastoji se od talijanskih i međunarodnih stručnih kušača s certifikatom COI (Consiglio Oleico Internazionale - Međunarodno vijeće za maslinu), upisanih i u nacionalnom registru tehničara i stručnjaka djevičanskog i ekstra djevičanskog maslinova ulja. Svi stručni kušači obavezni su potpisati Etički Kodeks. U slučaju da stručni kušač ima bilo kakav odnos s nekim od subjekata koji sudjeluju u Natječaju, isti može biti dio žirija samo u dijelovima koji se odnose na uzorke ulja iz regija ili država kojima on po nacionalnosti ne pripada ili može sudjelovati samo kao auditor.

**Članak 7.**

Dostavljene uzorke ekstra djevičanskog maslinova ulja analizirat će žiri kušača koji će ispitati organoleptička svojstva prema **metodologiji COI-ja** (Consiglio Oleico Internazionale - Međunarodno vijeće za maslinu) putem “otvorenog„ načina, prikazujući svoja mišljenja koordinatoru žirija koji će ispuniti specifični formular za ocjenjivanje senzorskih profila. Ocjena žirija je konačna i obvezujuća.

**Članak 8.**

Nagrade koje se dodjeljuju u dvije klasifikacije su "nagrade kvalitete" pod nazivom **„Hall of Fame“** i **“The Best”.** Prva uključuje skupinu gospodarstva koja su dostigla razinu izvrsnosti te zaslužuju priznanje za rad i bodove 100/100. Klasifikacija The Best je lista gospodarstva kojima se dodjeljuje nagrada u raznim kategorijama. Ove klasifikacije nisu samo predodređene prepoznavanju visokih organoleptičkih vrijednosti pojedinih ulja dostavljenih na degustaciju žirija stručnjaka, već uzima u obzir i dosljednost kvalitete svih gospodarstava tijekom godina te dodatnu vrijednost koju to gospodarstvo donosi području gdje je smješteno. Uz „**Hall of Fame“** i **“The Best”** postoje i dodatne četiri nagrade: uvozniku godine, restoranu godine, novinaru godine i "specijalna nagrada" u spomen novinarke *Cristine Tiliacos*. Ova se potonja nagrada dodjeljuje pojedincima, ustanovama ili udrugama koje posluju u promicanju i širenju kulture maslinarstva.

**Hall of Fame**

* *Hall of Fame*

**The Best**

* *Gospodarstvo godine*
* *Gospodarstvo u usponu*
* *Pogranično gospodarstvo*
* *Gospodarstvo u srcu*
* *Najbolje ekstra djevičansko maslinovo ulje godine*
* *Najbolje ekstra djevičansko maslinovo ulje - odnos kvaliteta/pakiranje*
* *Najbolje ekstra djevičansko maslinovo ulje iz organskog uzgoja*
* *Najbolje ekstra djevičansko maslinovo ulje iz organskog uzgoja i Zoi/Zozp*
* *Najbolje ekstra djevičansko maslinovo ulje - metoda obrade*
* *Najbolje ekstra djevičansko maslinovo ulje - kvaliteta/količina*
* *Najbolje ekstra djevičansko maslinovo ulje - kvaliteta/cijena*
* *Najbolje ekstra djevičansko maslinovo ulje monosortno - lagano voćno*
* *Najbolje ekstra djevičansko maslinovo ulje monosortno - umjereno voćno*
* *Najbolje ekstra djevičansko maslinovo ulje monosortno - intenzivno voćno*
* *Najbolje ekstra djevičansko maslinovo ulje miješano - lagano voćno*
* *Najbolje ekstra djevičansko maslinovo ulje miješano - umjereno voćno*
* *Najbolje ekstra djevičansko maslinovo ulje miješano - intenzivno voćno*
* *Najbolje ekstra djevičansko maslinovo ulje Zoi/Zozp - lagano voćno*
* *Najbolje ekstra djevičansko maslinovo ulje Zoi/Zozp - umjereno voćno*
* *Najbolje ekstra djevičansko maslinovo ulje Zoi/Zozp - intenzivno voćno*
* *Nagrada za uvoznika godine*
* *Nagrada za restoran godine*
* *Nagrada za novinara godine*
* *Posebna nagrada “Cristina Tiliacos”*

**Članak 9.**

Sva gospodarstva, osim onih nagrađenih, koja su putem bodovanja prošla izbor žirija (minimalno 80 od 100 bodova) bit će uvrštena u godišnju publikaciju pod nazivom **“Flos Olei - vodič u svijet ekstra djevičanskog maslinova ulja”** u izdanju društva **E.V.O.**, čiji su urednici **Marco Oreggia i Laura Marinelli.** Ovo je prvi i jedini međunarodni vodič posvećen najboljim svjetskim gospodarstvima koja se bave proizvodnjom i obradom maslina. Objavljen je na dva jezika (talijanski-engleski i talijanski-kineski) te predstavlja oko 50 zemalja svijeta na 5 kontinenata uz povijesne i kulturne informacije, podatke o proizvodnji, tipičnim sortama i područjima zaštićene oznake izvornosti. Italija i Španjolska imaju mapiranje maslinarskog sektora na regionalnoj osnovi. Posebna pažnja posvećena je kartama koje uključuju područja s najvećim prinosom kao i ona s oznakom izvornosti. Svakom gospodarstvu namijenjena je jedna kartica s bilješkama o kušanju i sljubljivanju s hranom. Vodič odgovara na potrebu stvaranja proizvoda koji donosi svježinu i vitalnost unutar postojeće izdavačke scene u vrlo osjetljivom sektoru kao što je maslinarstvo. Iznimno je djelotvoran alat, modernog profila i u skladu sa svojim univerzalnim opredjeljenjem. Zahvaljujući sveprisutnosti i kvaliteti obavljenog posla, ovaj vodič je referentna točka za sve svjesne potrošače dobre hrane i one zaposlene u tom sektoru na domaćoj i međunarodnoj sceni.

**Članak 10.**

Nagrade, o kojima će pobjednici prethodno biti obaviješteni, dodijelit će se tijekom službenog medijskog predstavljanja vodiča **“Flos Olei - vodič u svijet ekstra djevičanskog maslinova ulja”** povodom njegova godišnjeg objavljivanja. Informacija o nagradama priopćit će se svim domaćim i međunarodnim tijelima komunikacije. Vijest o nagradama, kao i sam Vodič, široko su rasprostranjeni u medijima putem posebnih ureda za odnose s javnošću, kao i u cijelom nacionalnom i međunarodnom ugostiteljskom i distributivnom sektoru.

**Članak 11.**

Organizator zadržava pravo izmjene ovih pravila u bilo kojem trenutku ako to bude potrebno.