



SSICA



IRVEA  
ISTITUTO RICERCA E VALORIZZAZIONE  
ECCELLENZE AGROALIMENTARI E AMBIENTALI



# 10<sup>o</sup> ARMONIA

international olive oil competition  
**TROPHY 2016**





international olive oil competition

# X CONCURSO ACEITERO INTERNACIONAL "ARMONIA" TROPHY 2016

## REGLAMENTO DEL CONCURSO

### Art. 1

IRVEA - Istituto per la Ricerca e la Valorizzazione delle Eccellenze Agroalimentari e Ambientali y Olive Oil Academy y con la colaboración de C.C.I.A.A. de Parma y S.S.I.C.A. - Stazione Sperimentale Industrie delle Conserve Alimentari de Parma, indican el

10º Concurso Aceitero Internacional "ARMONIA"

para la asignación del

Trophy 2016

### Art. 2

El concurso se propone para:

- Estimular olivicultores y trabajadores del sector del triturado al mejoramiento de la calidad del producto;
- Promover la armonización del gusto a través del uso consciente del aceite extra virgen de excelencia en la combinación aceite-comida, en las escuelas de Alta Cocina y Gastronomía y en la restauración en Italia y en el exterior;
- Promover los aspectos saludables y nutricionales de los aceites extra virgen de oliva de excelencia y de la Dieta Mediterránea en las distintas escuelas y en particular en las escuelas de Alta Cocina y Gastronomía y en la restauración internacional también a través de la Elaioteca Internacional y el Circuito de "I Ristoranti dell'Olio";
- Valorizar el estudio de los aceites de oliva extra virgen de excelencia de cualquier procedencia, para la difusión internacional de los catadores de aceite de oliva en el mundo en y con la colaboración de Universidades e Institutos de Investigación Italianos y extranjeros, a través de cursos y de específicos apoyos didácticos formativos en la sede la Elaiotecas Internazionale en las varias Escuelas Internacionales de Cocina en New York, Toronto, Montreal, Heidelberg, Tokio, Sao Paulo do Brasil, Seul.
- Promover el uso de los aceite de calidad en el joven chef de las Escuelas de Hostelería que participan en el proyecto "Oleum Sapiens" a través la Competición "Armonie in cucina" un evento que tradicionalmente ha gozado de un gran éxito y un gran

interés por parte de todos los miembros del sector

### Art. 3

Son admitidos al concurso "ARMONIA" los aceites extra vírgenes de oliva de cada procedencia, nacional e internacional en la cual se haya presentado, dentro los tiempos indicados, el regular formulario de participación. No serán admitidos al concurso los aceites que serán introducidos sueltos al mercado.

### Art. 4

Dentro la fecha indicada en el Art. 6 del presente reglamento, los interesados o las empresas que entiendan participar al 10º Concurso Aceitero Internacional "ARMONIA" deberán enviar con sus propios medios las muestras participantes al Concurso a la:

Secretaría del Premio "Armonia"- Trophy 2016

via Nursina 2, - 06049 - SPOLETO (PG) Italy,

Ph. + 39 0521 184 1531

Mob. +39 346 541 9847 - Fax +39 0521 148 0029

Skype: internationaleoliveoilagency

e-mail: info@oliveoilacademy.org

Por cada producto, las empresas deberán presentar además:

- a) Formulario de participación completo en todas sus partes, incluso la ficha técnica adjunta, preferentemente a máquina o en imprenta legible. Los formularios que no sean legibles serán eliminados.
- b) **n. 6 botellas oportunamente selladas**, iguales, etiquetadas a norma de ley, en vidrio, de la **dimensión mínima de 0,50 l.**
- c) Copia del recibo del pago realizado para la participación de dicho concurso.

Toda la documentación arriba mencionada debe ser presentada en un solo sobre sellado, junto a las muestras de aceite.

Para facilitar todas las prácticas se aconseja anticipar toda la documentación vía fax al nº +39 0521 148 0029

Serán excluidas del Premio las empresas que no se atengan rigurosamente a todo lo indicado en el presente reglamento y en ese caso no hay reembolso

### Art. 5

Los organizadores declinan cualquier responsabilidad por la eventual entrega atrasada de muestras, por la pérdida total o parcial de muestra en el curso del transporte, por eventuales alteraciones químico-físicas u orgánicas de las muestras por efecto de variaciones térmicas, roturas u otras dificultades que puedan surgir durante el transporte.

Los gastos de envío, incluso eventuales pagos aduaneros y sanitarios hasta el destino final, son a cargo de las Empresas participantes.

Desde la recepción hasta la presentación del muestrario al jurado, es responsabilidad de los organizadores conservar los mismos de manera adecuada para asegurar su integridad.

### Art. 6

Con el objetivo de garantizar una uniformidad en la evaluación sobre el producto fresco,



la recolección y la selección de los aceites participantes al Concurso tendrá lugar en dos tiempos diferentes entre ellos, en relación al período de recolección diversificados por zonas de procedencia.

**Hemisferio Sur:** Recolección de inscripciones y de muestras hasta el **31 de Agosto 2015**.

**Hemisferio Norte:** Recolección de inscripciones y de muestras hasta el **10 Febrero 2016**

#### Art. 7

Para la participación al concurso es necesario un pago de € 126,00 por cada tipo de aceite enviado. El depósito deberá ser contextual al envío de la solicitud de participación, a la cual vendrá adjuntada la copia del recibo del pago.

Todos los gastos de bono bancario son a cargo de las Empresas participantes.

Los pagos deberán ser efectuados, con clara indicación del remitente a través de bono bancario a:

**Bank: Banca Popolare di Spoleto**  
**ABI: 05704 - CAB: 21801 - CIN M -**  
**BIC: BPSPI3S - IBAN: IT92M0570421801000000017077**  
**c/c : 000000017077 intestato a : IRVEA**  
**Causale: Contributo IRVEA/Armonia 2016**  
**o por Paypal [info@oliveoilagency.org](mailto:info@oliveoilagency.org)**

#### Art. 8

Las muestras de aceite participantes al concurso, después de asegurar su anonimato, serán sometidas a una preselección, a cargo de una Comisión de prueba definitiva e inapelable, compuesta por un capo panel COI y por jueces calificados.

La Comisión actuará mediante el uso de una específica ficha para la valoración del perfil sensitivo y de la armonía, predispuesta para la admisión de los aceites al Concurso, atribuyendo además a cada muestra de aceite la clasificación de la categoría:

- a) Frutado Suave,
- b) Frutado Medio,
- c) Frutado Intenso.

#### Art. 9

Los organismos promotores constituyen el Comité de Coordinación nombrará el panel líder que guiará el trabajo del Jurado y de los miembros del mismo. Las decisiones del Comité son indiscutibles.

#### Art. 10

El jurado será constituido por un Capo Panel COI y por catadores de probada experiencia, miembros acreditados y por inscriptos en el Elenco Nacional de técnicos y expertos catadores de aceite extra virgen de oliva y posiblemente de la Academia Nacional de la aceituna y del Aceite.

#### Art. 11

Un escribano, conjuntamente a un delegado del Comité de Coordinación, garantizará los aspectos formales y la modalidad operativa. Con el propósito de tutelar el prestigio

de las empresas participantes al Concurso "ARMONIA" - Trophy 2016, no serán divulgados los puntajes de cada una de las muestras.

#### Art. 12

Con el "Trophy 2016" serán premiados los aceites internacionales provenientes de los dos hemisferios que habrán llegado a los primeros tres puestos de la graduación final, por cada una de las categorías: Delicado, Medio, Intenso. Los próximos 5 ganadores por cada una de las categorías recibirán la Medalla de Gran Mención.

La ceremonia de premiación se llevará a cabo in fecha para ser, en el período comprendido entre mayo 2016. Un reconocimiento especial se otorgará por el impacto comunicativo del diseño del envase, la imagen grafica de las etiquetas y los envases. Todos los participantes del concurso, que han superado la pre-selección recibirá vía e-mail un certificado de participación con el su perfil sensorial.

#### Art. 13

Las empresas titulares del Primer y Segundo puesto clasificado por cada categoría, premiados en el 10º Concurso Internacional "Armonía" con el - Trophy 2016 tendrán derecho de mencionar el reconocimiento conseguido, en el respeto de la correcta información al consumidor. La mención en las confecciones, podrá ser efectuada solo en el lote o la partida correspondiente al muestrario premiado, figurará a través de un signo específico que será distribuido por la Secretaría del Concurso en número correspondiente a las exigencias de comercialización.

#### Art. 14

Se presentó en ediciones anteriores del concurso y se llevará a cabo durante la ceremonia de premiación, la competencia "Armonie in Cucina", durante los cuales los mejores jóvenes cocineros compiten a través de la creación de platos elaborados con aceites ganadores.

#### Art. 15

Con respecto a la fecha de la premiación y de la asignación de los premios se dará gran comunicación a todos los participantes, a los medios y a otros organismos informativos internacionales.

Todos los aceites participantes a la selección y sus fichas con el perfil sensorial de las muestras evaluados, a petición de los interesados serán parte de la Elaioteca Internacional, un programa de formación y promoción gastronómico por la Escuelas de Alta Cocina y Ristoración, dirigido a la comprensión y el uso adecuado de aceite de oliva de excelencia en las estructuras comercial de especialidad de alimentos de alto nivel, también a través del circuito de "I Ristoranti Internazionali dell'Olio" que implica restaurantes de primera categoría y las grandes cadenas de miembros ubicados entre Nueva York, Toronto, Montreal, Heidelberg, Tokio, Sao Paulo do Brasil, Rio de Janeiro, Seúl, Sydney y Singapore.

**CONTACTOS: SECRETARIAT CONCURSO ARMONIA**  
**E-MAIL: [INFO@OLIVEOILACADEMY.ORG](mailto:INFO@OLIVEOILACADEMY.ORG)**  
**PH. 0521 184 1531 - FAX. 0521 148 0029 - MOB. 346 541 9847**

# FORMULARIO DE PARTICIPACIÓN

(completar en imprenta, máquina de escribir o computadora)

Reserved to the Secretariat

El suscrito (apellido y nombre) \_\_\_\_\_

titular / representante legal de la empresa \_\_\_\_\_

con sede en \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_ CP \_\_\_\_\_

Estado \_\_\_\_\_ dirección \_\_\_\_\_

partida Iva n. \_\_\_\_\_ código fiscal \_\_\_\_\_

telefono \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_ mob. \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_ web site: \_\_\_\_\_

productora del aceite extra virgen \_\_\_\_\_.

## SOLICITA

La participación al Concurso Internacional "ARMONIA 2016" con la muestra antedicha adjuntando todos los documentos previstos y mencionados en el artículo 4 del reglamento

El suscrito \_\_\_\_\_ prenda acto del Reglamento del Concurso que aprueba integralmente, declara:

• De aceptar el juicio inapelable de la Primera Comisión de catación y del Jurado del Concurso que dará a conocer solamente el elenco de los aceites de oliva extra vírgenes premiados, y no el puntaje asignado a cada una de las muestras;

• De comprometerse a hacer llegar a la Secretaría del Premio, dentro y no más tarde del 31 de Agosto 2015 (Hemisferio Sur) y 10 de Febrero 2016 (Hemisferio Norte) la muestra de aceite y la documentación completa mencionada en el artículo 4 del Reglamento del Concurso

• De ser consciente que la falta de la presentación de la documentación lleva a la exclusión del Premio

• De dar el propio consenso al entero tratamiento de datos relativos a la propia Empresa según el D.lg. N.196/2003 a finalidad dicha como el Concurso y a sus objetivos, a la promoción y difusión dentro la Unión Europea e internacional.

A la presente solicitud se adjunta: recibo del pago de € \_\_\_\_\_ efectuado através de bono bancario (Todos los gastos de bono bancario son a cargo de las Empresas participantes) indicando claramente causal y razón social a :

**Banca: Banca Popolare di Spoleto**

**ABI: 05704 - CAB: 21801 - CIN M -**

**BIC: BPSPT3S - IBAN: IT 92 M 05704 21801 000000017077**

**c/c : 000000017077 intestato a : IRVEA**

**Causale: Contributo IRVEA 2016**

**o por Paypal: info@oliveoilagency.org**

Legal Representative

\_\_\_\_\_  
(fecha)

\_\_\_\_\_  
(sello y firma legibles)

# FICHA TÉCNICA DE LA MUESTRA

El suscrito (nombre y apellido) \_\_\_\_\_

Titular/representante legal de la empresa \_\_\_\_\_

Productor  Moledor  Embotellador

Declara que la cantidad de aceite producido relativo a la presente muestra corresponde a Kg \_\_\_\_\_

TERRITORIO DE PRODUCCIÓN:

País \_\_\_\_\_ Región \_\_\_\_\_

Provincia \_\_\_\_\_ Località \_\_\_\_\_

Altitud \_\_\_\_\_ Superficie Cultivada \_\_\_\_\_ Edad \_\_\_\_\_

Numero de Plantas (ha) \_\_\_\_\_

ASPECTOS AGRONÓMICOS:

Variedad \_\_\_\_\_ % \_\_\_\_\_

Variedad \_\_\_\_\_ % \_\_\_\_\_

Variedad \_\_\_\_\_ % \_\_\_\_\_

Variedad \_\_\_\_\_ % \_\_\_\_\_

TOTAL=100

Terreno \_\_\_\_\_ Trabajado  Con vegetación

Riego \_\_\_\_\_ Si  No

Carga de Frutos \_\_\_\_\_ Escasa  Media  Alta

Epoca de Recolección \_\_\_\_\_

Modalidad de Recolección \_\_\_\_\_ Manuale  Agevolata  Meccanica

Quantita' olive prodotte per ha: tonn \_\_\_\_\_

SISTEMAS DE EXTRACCIÓN

Extracción  Presión

Centrifugación 2 fases  3 fases

Percolamento

Legal Representative

\_\_\_\_\_  
(fecha)

\_\_\_\_\_  
(sello y firma legibles)