



Mi 2020 Aio

Milan International Olive Oil Award

PREMIÈRE ÉDITION

REGLEMENT / BULLETIN D'INSCRIPTION / FICHE PRODUIT / FICHE SIGNALÉTIQUE DE L'ENTREPRISE

AVERTISSEMENT

En raison de la situation internationale, attentifs aux informations alarmantes qui nous parviennent d'heure en heure, suite à la propagation dévastatrice du *coronavirus* à l'échelle du globe, le comité d'organisation du **MIOOA - il Milan International Olive Oil Award** - a décidé de modifier le calendrier de réception, dans ses locaux de Milan, des échantillons d'huiles d'olive vierge extra présentées par les participants.



LIVRAISON DES HUILES EN COMPETITION

Nouvelle date: **MARDI, 30 JUIN 2020**

En conséquence, la remise des prix, aura lieu à une date ultérieure, et selon des modalités différentes de celles que notre règlement stipule. Tous les participants seront directement contactés et informés.

Nous profitons de l'occasion pour vous souhaiter de sortir tous par le haut de ce drame collectif que nous vivons tous, dans l'attente et l'espoir que nous puissions tourner la page ensemble, et dans les meilleurs délais.

ARTICLE 1

MIOOA – acronyme de **Milan International Olive Oil Award** – est un concours international ouvert aux propriétés oléicoles, huileries et sociétés de négoce d'huile d'olive du monde entier. Son but consiste à valoriser les productions de qualité et démocratiser les notions de qualité entre consommateurs et opérateurs du secteur, qu'il s'agisse de négociants, de restaurateurs, de grands cuisiniers ou encore de professionnels qui appartiendraient à d'autres catégories. Cette épreuve a pour ambition de remonter la chaîne de valeur et de mettre en avant la très grande variété expressive de la qualité des huiles d'olive vierges extra. Approcher des huiles nécessite de prendre en compte la segmentation de la qualité des vierges extra par gammes de prix, afin que le consommateur puisse choisir librement la meilleure huile d'olive vierge extra au prix qu'il retiendra comme étant le plus adapté : qualité et prix, mais en mettant l'accent sur une qualité qui vise à l'excellence, sans que le prix ne constitue un frein indépassable. Le **MIOOA** est le fruit d'une idée de **Luigi Caricato**, huilologue et écrivain. A ce titre, **Luigi Caricato** est partie prenante du projet culturel et éditorial d'**Olio Officina**.

ARTICLE 2

Toutes les huiles d'olive vierges-extra participantes feront l'objet d'une dégustation à l'aveugle par un jury d'experts goûteurs professionnels membres de l'**Onaoo d'Imperia**, la plus ancienne école du goût au monde. Les goûteurs Onaoo, sous la houlette du président du jury, s'occuperont de présélectionner les différents échantillons d'huiles qui concourront en finale et seront ainsi soumis à l'appréciation avertie et approfondie d'une série de jurys soigneusement sélectionnés d'après leurs sphères spécifiques d'appartenance : **restaurateurs, grands cuisiniers, buyer food service, buyer Gdo, consommateurs, journalistes, sommeliers**. Les huiles sélectionnées pour les finales par le panel de goûteurs **Onaoo** seront à leur tour divisées en catégorie de fruité : léger, moyen et intense. Les organisateurs envisagent, si nécessaire, d'introduire une catégorie d'huiles au **fruité mûr**, afin qu'aucune huile vierge extra ne soit pénalisée au regard de son caractère et de ses particularités spécifiques. Comme pour les présélections, les huiles finalistes feront l'objet de dégustations à l'aveugle, exclusivement. Les membres des jurys seront connus une fois le concours terminé. Seront considérées comme souveraines tant les décisions du panel de goûteurs de l'**Onaoo** qui ressortiront des présélections, que celles qui seront exprimées par les jurys.

ARTICLE 3

Les intitulés des huiles d'olive extra vierge, en concours au **MIOOA**, qui n'auraient pas été retenues lors des présélections effectuées par le panel de goûteurs de l'**Onaoo**, ne seront pas portés à la connaissance du public. **Seules les huiles sélectionnées seront citées dans une publication spécifique, à savoir un guide des meilleures huiles du monde**, en édition bilingue italien/anglais. Il sera distribué en ouvrage autonome dans les librairies et fourni en supplément aux abonnés de la revue **OOF International Magazine**, éditée par **Olio Officina** – sous réserve d'éventuelles modifications ultérieures.

ARTICLE 4

Il est possible de participer au concours **MIOOA** avec une ou plusieurs références différentes. **Pour pouvoir participer, il convient d'envoyer les échantillons d'huile impérativement avant le 15 av. 2020** → **Nouvelle date: mardi, 30 juin 2020** pour l'hémisphère nord du monde, et avant le **31 juillet 2020** pour l'hémisphère sud du monde. En tout : **trois bouteilles** (ou d'autres contenants) pour chaque type/référence présenté en concours, en conditionnement **minimum de 500 ml**, ou bien, en conditionnements de **750 ml ou 1000 ml**.

ARTICLE 5

La participation au concours international **MIOOA** prévoit le règlement de frais d'inscription. Le montant de ces frais varie selon les cas. Il est de **200,00 € + TVA (244,00 €) par échantillon, pour les participants qui présentent une seule référence ; de 180,00 € + TVA (219,60 €) par échantillon, pour les participants qui présentent deux ou trois références ; de 150,00 € + TVA (183,00 €) par échantillon, pour les participants qui présentent quatre références ou plus. Aucune dépense n'est imputable aux organisateurs du concours MIOOA**. Les frais de douane éventuels ou d'autres coûts non prévus, sont à la charge exclusive de l'entreprise candidate.



ARTICLE 6 Chaque participant au **MIOOA** doit pouvoir justifier d'une production minimale de 500 litres d'huile d'olive vierge extra pour chaque type ou référence de produit sous peine d'être exclu du concours.

ARTICLE 7 Il est fait obligation aux participants de déclarer dans quelle **fourchette de prix** se situe le type ou la référence du produit avec lequel ils souhaitent candidater au concours **MIOOA**. Ces informations sont à reporter sur la **fiche produit** jointe au présent règlement.

ARTICLE 8 La participation au concours **MIOOA** implique l'**obligation de compléter la fiche signalétique de l'entreprise et la fiche produit**.

ARTICLE 9 **La participation au concours MIOOA implique que la société participante** se porte garante de l'appartenance réelle du produit en concours à sa catégorie commerciale de référence. Les candidats devront joindre à leur envoi un exemplaire du **certificat des analyses physico-chimiques** qui atteste de la classification de l'huile en concours, et de son **classement dans la catégorie huile d'olive vierge extra**, avec, en particulier, les références en termes d'acidité libre et d'indice de peroxyde.

ARTICLE 10 Si besoin était, **les huiles sorties gagnantes absolues - y compris, par échantillon, les autres huiles finalistes - pourront être soumises à des analyses physico-chimiques afin de vérifier qu'elles appartiennent bien à la catégorie des huiles d'olive vierges extra.**

ARTICLE 11 **Les entreprises participantes sont invitées à soigner l'expédition de leurs échantillons, en recourant à des emballages** adaptés afin de protéger les colis de chocs ou bris éventuels au cours du transport, mais aussi pour préserver qualitativement ces mêmes huiles de variations de température dommageables. Les échantillons en concours devront être envoyés impérativement avant la date limite d'expédition à l'adresse suivante :

Olio Officina - via Giovanni Rasori 9 - 20145 Milan - Italie

Jours de livraison : du lundi au vendredi

Heures de livraison : de 8h00 à 13h00 et de 14h30 à 18h00.

Sur le colis, prière de spécifier la mention "**Contest MIOOA 2020**"

Penser à nous fournir :

1. Un bulletin d'inscription dûment complété et signé par le chef d'entreprise ;
2. Une copie dudit bulletin qui précise le montant des frais d'inscription en vue de quelque remboursement éventuel ;
3. A noter que : Le virement est à effectuer sur le compte bancaire suivant :
Olio Officina Srl-Società Unipersonale, via Francesco Brioschi 86 - 20141 Milan - Italie
Banque : Intesa San Paolo, Milan
IBAN : IT63S0306909521100000000873 **Codice SWIFT (o BIC)** : BCITITMM
Objet : **Contest MIOOA 2020**
4. Les échantillons des entreprises qui n'auraient pas acquitté le montant des droits d'inscription au concours ne seront pas pris en considération ;
5. 3 bouteilles, ou d'autres contenants, parfaitement emballés, pour chaque échantillon d'huile que les candidats souhaitent présenter au concours.

ARTICLE 12

Les organisateurs du concours **MIOOA**, outre le palmarès des gagnants absolus, créeront une catégorie de **récompenses** qui dépasse la distinction classique liée à l'intensité des notes fruitées. Toute forme d'excellence sera en effet valorisée. L'accent sera mis sur les meilleures **productions d'huiles monovariétales et multivariétales, les blend, les vierges extra en agriculture biologique et soutenable, celles qui disposent d'un label Aop ou Igp**. Seront enfin distingués les **produits d'excellence selon un classement par pays producteurs**.

ARTICLE 13

Les organisateurs du concours MIOOA déclinent toute responsabilité en cas de retard dans l'acheminement des échantillons, la date limite indiquée dans le présent règlement restant la seule à faire foi. De même, ils déclinent toute responsabilité en cas de perte totale ou partielle, dommage ou inconvénient subis au cours d'un transport inadapté ou peu précautionneux.

Les frais d'expédition demeurent à la charge exclusive des entreprises participantes. Dès réception et après vérification des échantillons destinés aux jurys, les organisateurs s'engagent à leur prodiguer la meilleure attention afin qu'ils parviennent intacts et de manière appropriée dans les mains de leurs destinataires finaux. Les entreprises participantes au concours seront avisées par un message électronique de la bonne réception (et du bon état) des échantillons en compétition.

En aucune manière, les échantillons ne seront retournés aux entreprises participantes.

ARTICLE 14

La liste des gagnants et les conditions de remise des prix seront clairement spécifiées à tous les participants.

→ **Les huiles de l'hémisphère nord du monde seront récompensées le lundi 25 ~~novembre~~ 2020 à Milan, Nouvelle date: lundi, 5 octobre 2020** à l'occasion de la troisième édition du Forum Olio & Ristorazione. **Les huiles de l'hémisphère sud du monde seront récompensées, quant à elles, lors de la dixième édition de l'Olio Officina Festival, qui se tiendra à Milan en février 2021.**

Les entreprises gagnantes, et celles à qui seront décernés les prix spéciaux, pourront utiliser le logo **MIOOA**, après en avoir formulé la demande explicite auprès des organisateurs du concours. Elles auront ainsi la possibilité de mentionner la distinction dont elles ont fait l'objet sur leurs emballages et /ou via leurs propres circuits de promotion.

ARTICLE 15

Les organisateurs du concours **MIOOA** se réservent le droit de modifier le présent règlement, à tout moment, dès lors que cela s'avérerait nécessaire. Outre qu'il constitue **une occasion pour promouvoir et diffuser le savoir-faire inhérent aux huiles de qualité auprès du grand public**, en accueillant dans cette démarche vertueuse toutes les entreprises, sans réserves ni contreparties, ce concours est aussi une **expérimentation sociale** dont les implications et les conséquences ne pourront se mesurer réellement qu'une fois cette première édition achevée.

Pour solliciter d'autres informations, merci de nous écrire à : posta@oliofficina.com

OLIOFFICINA Srl - Società Unipersonale

Siège opérationnel et rédaction : Via Giovanni Rasori 9 - 20145 Milan, Italie, tel. +39 02.84.65.223

Siège social : Via Francesco Brioschi 86 - 20141 Milan, Italie

P.iva e C.F. 07567210963, amministrazione@oliofficina.it

Olio Officina Festival www.oliofficina.com posta@oliofficina.com
Olio Officina Magazine www.oliofficina.it redazione@oliofficina.it
Olio Officina Globe www.oliofficina.net staff@oliofficina.net
Olio Officina Edizioni www.oliofficina.eu edizioni@oliofficina.eu

bulletin d'inscription →

MARQUE D'ENTREPRISE

.....

**NOM / NOM DE L'HUILE / HUILES
EN LICE AU CONCOURS**

.....

**RAISON SOCIALE
DESTINATAIRE DE LA FACTURE**

.....

IDENTIFICATION DU CANDIDAT POUR LA FACTURE

VOIE

.....

CODE POSTAL

VILLE

.....

DEPARTEMENT

PAYS

.....

NUMERO DE TVA SIREN SIRET

.....

TEL PORTABLE

FAX

.....

E-MAIL

SITE INTERNET

.....

QUALITE (Mme /M.)

.....

Les frais d'inscription sont obligatoires. Trois cas de figure sont possibles : 1/ 200,00 € +TVA (244,00 €) par échantillon, pour les participants qui présentent une seule référence. 2/ 180,00 €+ TVA (219,60 €) par échantillon, pour les participants qui présentent deux ou trois références. 3/ 150,00 € + TVA (183,00 €) par échantillon, pour les participants qui présentent quatre références ou plus.

NOMBRE TOTAL D'ECHANTILLONS PRESENTES

.....

SOMME TOTALE A ACQUITTER : €

.....

Modalité de paiement En cas de virement international, les frais bancaires sont à la charge exclusive de l'entreprise participant au concours. Elle devra opter pour la formule OUR (frais de transfert à charge du demandeur).

Données bancaire

Compte à l'ordre de : Olio Officina Srl – Società Unipersonale, via Francesco Brioschi 86 – 20141 Milano, Italie

Banque : Intesa San Paolo, Milano **IBAN :** IT63S0306909521100000000873 **Code SWIFT (ou BIC) :** BCITITMM

Objet : Concours MIOOA 2020

Protection de la vie privée Conformément à la protection de la vie privée, nous souhaitons vous informer que pour vous fournir les services demandés, et dans votre intérêt, *Olio Officina Srl-Società Unipersonale* pourra disposer des données personnelles vous concernant (données déjà acquises ou à acquérir, dont certaines doivent nous être communiquées par vous). Ces données personnelles seront incluses dans notre base de données et seront traitées conformément à la Règlementation générale sur la protection des données personnelles (UE) 2016/679 et, le cas échéant, à la législation du pays dans lequel les données sont recueillies.

Consentement au traitement des données Oui Non

Date

.....

Signature

.....

MARQUE D'ENTREPRISE

.....

NOM DE L'HUILE

.....

TYPE DE CONDITIONNEMENT (en ml)

.....

CULTIVAR (si possible en %)

.....

MODE DE PRODUCTION

- Traditionne Intensif Super-intensif
-

PROCEDE D'EXTRACTION

- Meules et presses Chaîne continue Autres (spécifier)
-

CERTIFICATIONS (indiquer les organismes de certification)

- Aop / Appellation d'origine protégée Igp / Indication géographique protégée
 Bio Autres certifications (spécifier)
-

PRODUCTION TOTALE EN LITRES (relative à l'échantillon présenté au concours)

- De 500 L à 1000 L De 1.000 L à 5.000 L
 De 5.000 L à 10.000 L De 10.000 L et plus
-

GAMME DE PRIX

- Jusqu'à 5 euros / litre Jusqu'à 8 euros / litre
 Jusqu'à 10 euros / litre Plus de 10 euros / litre
-

RESEAU DE DISTRIBUTION

- Détaillant Boutique de producteurs Cafés-hôtels-restaurants
 Boutique en ligne Grande distribution
-

Protection de la vie privée Conformément à la protection de la vie privée, nous souhaitons vous informer que pour vous fournir les services demandés, et dans votre intérêt, *Olio Officina Srl-Società Unipersonale* pourra disposer des données personnelles vous concernant (données déjà acquises ou à acquérir, dont certaines doivent nous être communiquées par vous). Ces données personnelles seront incluses dans notre base de données et seront traitées conformément à la Règlementation générale sur la protection des données personnelles (UE) 2016/679 et, le cas échéant, à la législation du pays dans lequel les données sont recueillies.

Consentement au traitement des données Oui Non

Date, cachet et signature

.....

Les résultats du concours **MIOOA - Milan International Olive Oil Award** seront publiés dans un opuscule intitulé : **Guide des meilleures huiles du monde**. Afin que ce document soit le plus complet possible, nous requérons auprès des sociétés participantes une série d'informations élémentaires.

POUR LES ENTREPRISES INDIVIDUELLES OU DE TYPE FAMILIAL

Nom de la société (qui figurera dans le guide)

Raison sociale de la société

Nom et prénom du/des dirigeants

POUR LES COOPÉRATIVES OU LES GROUPEMENTS

Nom de la société (qui figurera dans le guide)

Raison sociale de la société

Nom et prénom du Président de la Coopérative ou du Groupement

Nombre de sociétaires

POUR LES SOCIÉTÉS COMMERCIALES

Nom de la société (qui figurera dans le guide)

Raison sociale de la société

Nom et prénom de la personne-ressource
(préciser son rôle et son niveau de responsabilité dans l'entreprise)

SITE OPÉRATIONNEL DE LA SOCIÉTÉ

Rue, Avenue, Cours, Place, Localité, Lieu-dit

Numéro de rue

Code postal

Ville/Village

Département

Pays

Numéro de téléphone (et indicatif international)

Site internet

Adresse électronique qui figurera dans la publication

MARQUES D'ENTREPRISE

Année de création

Surfaces totales cultivées en oliviers (nombre d'ha)

Utilisation d'un pressoir de propriété Oui Non Embouteillage à la propriété Oui Non

Gammes de produits oléicoles mises sur le marché (en nombre)

Quantité totale de bouteilles produites

Protection de la vie privée Conformément à la protection de la vie privée, nous souhaitons vous informer que pour vous fournir les services demandés, et dans votre intérêt, *Olio Officina Srl-Società Unipersonale* pourra disposer des données personnelles vous concernant (données déjà acquises ou à acquérir, dont certaines doivent nous être communiquées par vous). Ces données personnelles seront incluses dans notre base de données et seront traitées conformément à la Règlementation générale sur la protection des données personnelles (UE) 2016/679 et, le cas échéant, à la législation du pays dans lequel les données sont recueillies.

Consentement au traitement des données Oui Non

Data, firma e timbro