

**9<sup>th</sup> INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2010  
OLIO 2010**

---

# **REGOLAMENTO**

---

**9<sup>th</sup> INTERNATIONAL  
OLIVE OIL AWARD  
ZURICH 2010**

**&**

**OLIO 2010**

9<sup>th</sup> INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2010  
OLIO 2010

# 9<sup>th</sup> INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2010 OLIO 2010

## **Art. 1. Promotore / Partner**

Promotore:

- ZHAW – Scuola Università professionale nelle scienze applicate del Canton Zurigo  
Dipartimento delle scienze della vita e Facility Management (LSFM)  
Istituto di tecnologia alimentare e delle bevande (ILGI)  
Gruppe qualificato di sensorica  
Grüntal / Postfach  
CH - 8820 Waedenswil

Partner (della stampa scritta):

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

## **Art. 2. Obiettivo / Scopo**

Le manifestazioni (IOOA/OLIO) hanno quale scopo il consolidamento della fiducia del consumatore nei riguardi del prodotto « olio vergine » e di incrementare la trasparenza sul mercato degli olii di oliva. Al contempo queste manifestazioni offrono una panoramica sulla qualità delle attuali offerte di olii di oliva sul mercato svizzero e su quello europeo.

- In occasione del „9<sup>th</sup> International Olive Oil Award – Zurich 2010“ gli olii di oliva in concorso saranno degustati e giudicati dal Swiss Olive Oil Panel (SOP), gruppo di lavoro di persone attive alla ZHAW specializzate e accreditate secondo la ISO 17025. I risultati servono ai produttori, agli importatori e ai singoli commercianti quale base scientifica per un miglioramento a medio-lungo termine della qualità degli olii vergini di oliva.
- In occasione di una degustazione ad opera di consumatori che si terrà alla Gourmesse di Zurigo (dal 8 fino al 11 ottobre 2010) per il premio del pubblico „OLIO 2010“, gli stessi olii saranno degustati anonimamente dai consumatori e valutati a seconda della popolarità ottenuta.

## **Art. 2. Luogo della valutazione**

- „9<sup>th</sup> International Olive Oil Award – Zurich 2010“ in marzo 2010 presso la ZHAW, Grüental, CH 8820 Waedenswil
- „OLIO 2010“ in ottobre 2010 alla Gourmesse di Zürich

## **Art. 3. Condizione di partecipazione**

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

## **Art. 4. Olii di oliva ammessi**

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

## 9<sup>th</sup> INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2010 OLIO 2010

### **Art. 5. Categorie**

Gli olii vergini di oliva sono suddivisi nelle qualità seguenti:

- Sapore fruttato intenso
- Sapore mediamente fruttato
- Sapore leggermente fruttato

### **Art. 6. Iscrizione**

L'iscrizione é da inoltrare fino al 15 febbraio 2010 e può essere effettuata online (via internet) oppure – nel caso in cui l'iscrizione online non dovesse essere possibile - per posta con il formulare di iscrizione.

- Il formulario online si trova all'indirizzo web: [www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch)
- Il formulario completo deve essere inviato all'indirizzo postale:  
„9<sup>th</sup> International Olive Oil Award – Zurich 2010 “  
c/o ZHAW - Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften  
Grüental / Postfach  
CH - 8820 Waedenswil  
Schweiz

Con l'iscrizione degli olii di oliva il partecipante conferma che:

- gli olii di oliva in questione sono regolarmente in commercio
- gli olii 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 olii di oliva partecipanti devono rispettare i requisiti del diritto in materia delle derrate alimentari elvetico e di quello dell'Unione Europea.

### **Nuovo dal 2010:**

Il pagamento delle dovute tasse (vedi art. 10) viene effettuato dopo iscrizione online (via internet) direttamente tramite carta di credito (raccomandato). L'iscrizione di uno o più olii di oliva sarà confermata per iscritto da parte nostra (via e-mail). Successivamente riceverete sia il/i numero/i di partecipazione per l'/gli olio/i da Voi iscritti al concorso. Questo/i numero/i di partecipazione deve/devono essere posto/i in modo ben visibile sull'/sugli olio/i al momento della spedizione (vedi art. 8). Nel caso in cui non sia possibile il pagamento via online o/e con carta di credito si può mandare una fattura.

### **Possibilità opzionale:**

Se siete interessati é possibile all'annuncio degli olii la richiesta dell' analisi di quattro parametri chimici ad un prezzo di favore:

- Acidi grassi liberi (AGL) (per titrazione)
- Numero di perossidi (per titrazione)
- Ripartizione degli acidi grassi (FAME GC-FID)
- Valori di potassio (Photometrie)



## 9<sup>th</sup> INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2010 OLIO 2010

### **Art. 9. Quantità da inoltrare**

Per ogni olio di oliva annunciato bisogna inviarne un minimo di 4 unità (o più) per un totale di 3 litri (= 300 ml). Esempio: 4 x 750 ml oppure 6 x 500 ml → 3000 ml. 1500 ml saranno necessari per la degustazione al „8<sup>th</sup> International Olive Oil Award – Zurich 2010“ e gli altri 1500 ml per il premio del pubblico „OLIO 2010“.

### **Possibilità opzionale:**

Nel caso in cui si annuncia il prodotto per l'analisi dei 4 parametri chimici é necessario mettere a disposizione 1 bottiglia di 500 ml.

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

### **Art. 10. Tasse di partecipazione**

Per la partecipazione al „8<sup>th</sup> International Olive Oil Award – Zurich 2010“ e all' „OLIO 2010“ si richiedono le tasse di iscrizione seguenti:

- per partecipante:                   tassa di base  
Euro 240.- (IVA Inclusa) ↔ CHF 350.- (IVA Inclusa)
- ulteriormente per olio:           tassa di trattamento  
Euro 210.- (IVA Inclusa) ↔ CHF 300.- (IVA Inclusa)

### **Possibilità opzionale:**

- ulteriormente per olio:           Analisi di parametri chimici  
Euro 240.- (IVA Inclusa) ↔ CHF 350.- (IVA Inclusa)

Si prega di valutare i dettagli della nostra lista dei prezzi in annesso.

Il pagamento delle dovute tasse viene effettuato dopo iscrizione online (via internet) direttamente tramite con carta di credito (raccomandato). Nel caso in cui non sia possibile il pagamento via online o/e con carta di credito si può mandare una fattura.

Questo pagamento sarà ad ogni caso registrato dalla ZHAW entro e non oltre il 15 di febbraio 2010. Nel caso in cui il pagamento non sarà saldato, gli olii non saranno presi in considerazione per le degustazioni e per la premiazione.

Le tasse comprendono le prestazioni seguenti:

- esame sensoriale eseguito dal panel della ZHAW qualificato per olii di oliva in occasione del „9<sup>th</sup> International Olive Oil Award – Zurich 2010 “
- Notifica dei risultati e conferimento dell'oliva d'oro, d'argento come pure dell' Awards giovedì 15 aprile 2010
- Test dei consumatori „OLIO 2010“ alla Gourmesse di Zurigo (08.-11.10.2010)
- Pubblicazione dei risultati nella rivista di gastronomia Salz & Pfeffer, nella stampa quotidiana e in quella specializzata come pure su internet ([www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch)).

## 9<sup>th</sup> INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2010 OLIO 2010

### **Regolamentazioni speciali per: „9<sup>th</sup> International Olive Oil Award – Zurich 2010”**

#### **Art. 11. Panel qualificato per l’olio di oliva**

Il Swiss Olive Oil Panel (SOP) della ZHAW é accreditato secondo la ISO 17025 e si esercita periodicamente in base alle direttive dell’IOC (International Olive Council).

#### **Art. 12. Valutazione degli olii di oliva**

Gli olii di oliva sono ordinati secondo l’intensità del loro carattere fruttato (intenso - medio - leggero) dal Swiss Olive Oil Panel (SOP) della ZHAW e da esso sono degustati e valutati. La degustazione si svolge alla cieca come pure l’analisi dei dati, il tutto secondo i dettami dell’ IOC (→ Organoleptic Assessment of Virgin Olive Oils).

#### **Art. 13. Classifica e certificati**

Gli olii di oliva, che presentano delle manchevolezze non corrispondono alle aspettative qualitative degli olii extra vergini di oliva. Per questo non saranno presi in considerazione per la premiazione.

Gli olii di oliva che non presentano delle deviazioni negative, corrispondono alla qualità richiesta per gli olii extra vergini di oliva. Questi olii saranno premiati nelle seguenti categorie in base all’armoniosa impressione generale:

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

I partecipanti ottengono per un olio premiato un certificato di „Oliva d’oro” oppure di „Oliva d’argento” come pure l’autorizzazione di stampare etichette con il logo „Oliva d’oro” oppure „Oliva d’argento”. Queste etichette possono essere applicate soltanto ai contenitori originali del lotto partecipante (annata e pressatura). Per la distinzione con un « Award », il partecipante riceverà un certificato conforme.

Come già nel 2009, in occasione del IOOA 2010 si propone una classifica interna dei paesi partecipanti. Le nazioni saranno considerate solo se rappresentate da più di 10 olii di oliva. Ad ogni paese sarà aggiudicato il premio speciale “The Best of...”.

## 9<sup>th</sup> INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2010 OLIO 2010

### **Art. 14. Ricorso**

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

### **Art. 15. Comunicazione dei risultati**

Giovedì 15 aprile 2010 si terrà la comunicazione ufficiale dei risultati della valutazione e della consegna dei premi della oliva d'oro e d'argento come pure dell'award. Ogni partecipante e /o vincitore sarà inoltre informato personalmente dei risultati.

### **Art. 16. Pubblicazione**

Gli olii di oliva eccellenti saranno pubblicati dalla rivista gastronomica Salz & Pfeffer, dalla stampa quotidiana e da quella specializzata così come su internet ([www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch)).

---

## **Regole speciali per „OLIO 2010“**

### **Art. 17. Degustazione**

Il premio „OLIO 2010“ sarà assegnato in occasione della Gourmesse 2010 nel palazzo dei Congressi di Zurigo (Kongresshaus Zürich) dal 08 al 11 ottobre 2010. La degustazione si effettua utilizzando i consumatori. Olii, che nell'ambito dell'IOOA sono arrivati nel turno finale della valutazione, saranno da degustare alla cieca in set da 4 oppure 5 olii. I consumatori giudicheranno l'impressione generale degli olii su una scala edonica suddivisa in nove parti. Gli olii più favoriti che si metteranno in evidenza vinceranno il concorso „OLIO 2010“. Per l'analisi dei risultati si garantisce, che tutti gli olii saranno giudicati dallo stesso numero di consumatori.

### **Art. 18. Voto / Atto**

Gli olii che verranno votati dal pubblico riceveranno un certificato e il permesso di utilizzare la denominazione „OLIO „2010“.

### **Art. 19. Pubblicazione**

I risultati della degustazione dei consumatori e i vincitori del premio „OLIO 2010“ saranno pubblicati dalla rivista gastronomica Salz & Pfeffer così come sulla pagina internet dell' Olive Oil Award ([www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch)).

<p>9<sup>th</sup> INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2010 OLIO 2010</p>
---

**Art. 20. Riconoscimento del regolamento**

Il partecipante al „9<sup>th</sup> International Olive Oil Award – Zurich 2010“ e al „OLIO 2010“ accetta con la sua iscrizione le norme di questo regolamento.

Waedenswil / 30 ottobre 2009

9<sup>th</sup> INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2010  
OLIO 2010

# 9<sup>th</sup> INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2010 OLIO 2010

## Allegato:

### Panoramica dei prezzi IOOA 2010

#### EUR Scaling (inkl. VAT):

Basic Fee	per participant	EUR 240.00
Handling Fee	per oil	EUR 210.00
Chemical parameters	per oil	EUR 240.00

#### IOOA + OLIO

1 Oil	EUR 450.00
2 Oils	EUR 660.00
3 Oils	EUR 870.00
4 Oils	EUR 1'080.00
5 Oils	EUR 1'290.00
6 Oils	EUR 1'500.00
7 Oils	EUR 1'710.00
From the 8th Oil on - 1 Oil Reduction	
8 Oils	EUR 1'710.00
9 Oils	EUR 1'920.00
10 Oils	EUR 2'130.00

#### IOOA + OLIO + Analysis of Chem. Parameters

1 Oil	EUR 690.00
2 Oils	EUR 1'140.00
3 Oils	EUR 1'590.00
4 Oils	EUR 2'040.00
5 Oils	EUR 2'490.00
6 Oils	EUR 2'940.00
7 Oils	EUR 3'390.00
From the 8th Oil on - 1 Oil Reduction	
8 Oils	EUR 3'390.00
9 Oils	EUR 3'840.00
10 Oils	EUR 4'290.00

#### sFr. Scaling (inkl. MwSt.):

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**