

Guida ExtraVoglio®

La guida on line sull'olio extravergine

Regolamento Guida *on line* Extravoglio 2018

“Una Guida da Assaggiare”

La Guida Extravoglio si propone di valutare, diffondere e valorizzare il mondo dell'olio extravergine in modo nuovo, cercando di avvicinare il produttore al consumatore.

1. Sono ammessi a concorrere alla Guida tutti i produttori e le aziende che commercializzano olio extravergine e rispettino le leggi della categoria merceologica e le condizioni dei sottoscritti articoli.
2. **Il giudizio del Panel è INAPPELLABILE.** A garanzia della riservatezza dei produttori, saranno pubblicati solo gli oli che avranno superato con parere positivo la valutazione del nostro gruppo assaggiatori.
3. La valutazione organolettica verrà effettuata secondo il metodo COI vigente.
4. Gli oli saranno suddivisi in tre categorie: Fruttato Leggero, Fruttato Medio, Fruttato Intenso.
5. I campioni inviati (**quattro bottiglie da 750cc o quattro da 500cc**) dovranno rappresentare al 100% la produzione dell'azienda.

NON SONO AMMESSI “CAMPIONI DA CONCORSO”.

6. Ad ogni campione il gruppo di assaggio assegnerà un punteggio fino a 100 punti. In seguito, a seconda dei riscontri nell'arco dell'anno o in base ad altri parametri, ad esempio acquisti a campione sul mercato, riscontri durante manifestazioni o nella ristorazione, segnalazioni (e quindi controllo) di nostri assaggiatori o consumatori, tenendo ovviamente in considerazione la naturale evoluzione del prodotto nel corso dell'anno, la valutazione sarà aggiornata con un punteggio avvalorato da stelle dorate, fino ad un massimo di 5 stelle.

100/100 

7. Tra i partecipanti alla Guida sarà dato maggiore rilievo alla fascia dei TOP 20% (i migliori 20% del totale) che saranno portati nelle attività di EXTRAVOGLIO: serate didattiche, cene didattiche nonché abbinamenti e ricette create sul web (blog Extravoglio, Twitter, Google, Pinterest), consulenze, in modo totalmente gratuito.
8. Le aziende che intendono partecipare alla Guida dovranno compilare il modulo di partecipazione *on line* sul sito www.extravoglio.it o in alternativa

Extra^{Guida}Voglio[®]

La guida on line sull'olio extravergine

inviare il modulo cartaceo incluso nel regolamento, scritto in stampatello, accompagnato dall'analisi chimica degli oli (acidità, perossidi e polifenoli) e da certificazioni (se si trattasse di BIO, BIODINAMICI, DOP, IGP) unitamente a una copia del versamento della quota di partecipazione.

9. Previa richiesta scritta, la Guida potrà acquistare i campioni di olio in commercio e i costi saranno aggiunti alla quota di partecipazione. In questo caso al punteggio sarà aggiunta la dicitura "Acquistato sul mercato".
10. Per quota di partecipazione si intende : € 130,00 (IVA compresa) per il primo campione e € 70,00 (IVA compresa) per ogni campione di diversa tipologia in aggiunta (etichette diverse provenienti da diverse aziende ma della stessa proprietà saranno considerate aziende distinte). Le spese di spedizione e gli oneri doganali sono a **COMPLETO CARICO DEL PRODUTTORE O AZIENDA PARTECIPANTE**.
11. Modalità di pagamento, bonifico bancario alle seguenti coordinate: Banca Ing Direct IBAN IT07V0347501605CC0011379699 Conto 1379699 ABI 03475 CAB 01605 BIC INGBITD1, intestato a Piero Palanti con la causale "Guida Extravoglio + Nome Azienda".
12. Con la partecipazione alla Guida i produttori autorizzano Extravoglio alla diffusione in *internet* dell'immagine della loro azienda. Essi stessi potranno pubblicare la pubblicità della propria azienda sui profili *social* della Guida.
13. Modalità di spedizione: i campioni, **quattro bottiglie da 750cc o quattro da 500cc**, devono essere spediti a "Extravoglio" presso Piero Palanti, Via San Leo 18, 00138 Roma – Cell. 3284653975, unitamente a una copia del versamento della quota e alla scheda di partecipazione.
14. **L'olio sarà sottoposto al *panel* soltanto in presenza di tutta la documentazione richiesta.**
15. Con la partecipazione alla Guida l'azienda esonera la Guida stessa da qualsiasi controversia possa nascere da tale rapporto o con conto terzi (discussioni o commenti sui social).
16. A seconda della necessità, Extravoglio si riserva di modificare il presente regolamento, per migliorare l'imparzialità e il servizio reso ai produttori e consumatori.

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

(Da spedire alla guida)

Chiedo di partecipare alla Guida On Line Extravoglio e dichiaro di aver preso visione e aver accettato il Regolamento in tutte le sue parti.

Nome Azienda:

Partita IVA:

Codice Fiscale:

Dati dei Titolari:

Nome e Cellulare di un referente dell'Azienda (ad uso esclusivo dello staff della Guida):

Indirizzo (preciso): *Via*

Città

Prov.

Regione

Nazione

Recapiti: Telefono

Fax

E-mail

Sito internet

- *Indirizzo Pagina Facebook*

- *Indirizzo Profilo Facebook*

- *Indirizzo Twitter*

- *Indirizzo Google*

- *Indirizzo Pinterest*

- *Indirizzo Instagram*

Altri social

Breve descrizione dell'azienda:

E' prevista ospitalità e/o ristorazione:

E' prevista la vendita diretta:

Guida **ExtraVoglio**[®]

La guida on line sull'olio extravergine

Dove acquistare il nostro olio:

Altri prodotti della azienda:

Frase o piccola descrizione che rappresenti il produttore:

Primo campione

Descrizione dell'olio e cultivar utilizzate:

Nome Extravergine:

Categoria: Leggero Medio Intenso

Metodo di estrazione e temperatura:

Acidità: _____ **Polifenoli totali:** _____

Quantità di olio prodotto:

Certificazioni:

Fascia di prezzo al consumatore: da € _____ a € _____

Formato bottiglie:

Secondo campione

Descrizione dell'olio e cultivar utilizzate:

Guida **ExtraVogliO**[®]

La guida on line sull'olio extravergine

Nome Extravergine:

Categoria: Leggero Medio Intenso

Metodo di estrazione e temperatura:

Acidità:

Polifenoli totali:

Quantità di olio prodotto:

Certificazioni:

Fascia di prezzo al consumatore: da € a €

Formato bottiglie:

Terzo campione

Descrizione dell'olio e cultivar utilizzate:

Nome Extravergine:

Categoria: Leggero Medio Intenso

Metodo di estrazione e temperatura:

Acidità:

Polifenoli totali:

Quantità di olio prodotto:

Certificazioni:

Fascia di prezzo al consumatore: da € a €

Formato bottiglie:

Extra ^{Guida} VogliO[®]

La guida on line sull'olio extravergine

Quarto campione

Descrizione dell'olio e cultivar utilizzate:

Nome Extravergine:

Categoria: Leggero Medio Intenso

Metodo di estrazione e temperatura:

Acidità: _____ **Polifenoli totali:** _____

Quantità di olio prodotto:

Certificazioni:

Fascia di prezzo al consumatore: da € _____ a € _____

Formato bottiglie:

Si allegano: copia delle analisi chimiche degli oli (acidità, perossidi, polifenoli), listino prezzi, copia del pagamento quota partecipazione.

Si autorizza al trattamento dei dati personali ex D.Lgs. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali).

Dichiaro di aver capito e accettato tutti gli articoli del regolamento.

Data,

Timbro e firma dell'Azienda
