

5th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2006
OLIO 2006 à ZURICH

REGLEMENT 2006

**5th INTERNATIONAL
OLIVE OIL AWARD
ZURICH 2006**

&

**“OLIO 2006”
à Gourmesse Zurich**

5th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2006 OLIO 2006 à ZURICH

Art. 1. Organismes

Le "5th International Olive Oil Award – Zurich 2006" et "OLIO 2006" sont organisés de manière conjointe par:

- Hochschule Wädenswil
Département de Technologie Alimentaire
Laboratoire d'Analyse Sensorielle
Grüntal / Postfach 335
CH 8820 Wädenswil
- Salz & Pfeffer AG
Postfach 215
CH 8408 Winterthur

Art. 2. But / Objectif

Les deux manifestations ont pour but d'augmenter la confiance du consommateur en le produit "huile d'olive vierge" et de favoriser la transparence sur le marché de l'huile d'olive. Les manifestations offrent en même temps une vue d'ensemble représentative de la qualité de l'offre actuelle en huiles d'olive sur les marchés Suisses et Européens.

- Lors du "5th International Olive Oil Award – Zurich 2006" les huiles d'olive participant au concours seront dégustées et évaluées par un panel entraîné. Les résultats servent aux producteurs, aux importateurs et aux détaillants comme base scientifique pour l'amélioration de la qualité à moyen et long terme de "l'huile d'olive vierge".
- Les mêmes huiles sont dégustées à l'aveugle par les utilisateurs finaux et jugées de manière hédonique lors d'un test consommateurs à Gourmesse à Zurich (13 – 16.10.2006) afin de décerner le prix du public "OLIO 2006".

Art. 3. Lieu de l'évaluation

- „5th International Olive Oil Award – Zurich 2006 “
Haute Ecole Wädenswil, Grüental, CH 8820 Wädenswil
- „OLIO 2006“, test consommateurs à Gourmesse Zurich (13.-16.10.2006)

Art. 4. Conditions de participation au concours

Sont autorisés à prendre part au concours les producteurs, les importateurs et les détaillants en „huiles d'olive vierge“.

Art. 5. Huiles d'olive pouvant prendre part au concours

Les huiles pouvant prendre part au concours sont les „huiles d'olive vierge“ dans leur emballage d'origine. Les bouteilles présentées au concours doivent être en accord avec la législation Suisse ou Européenne, ainsi qu'avec les spécifications en vigueur dans le pays producteur.

5th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2006 OLIO 2006 à ZURICH

Art. 6. Catégories

Les „huiles d’olive vierge“ sont classées dans les catégories suivantes:

- intense
- moyen
- doux

Art. 7. Inscription

L’inscription doit se faire d’ici au 31 janvier 2006 en ligne (via Internet) ou par la poste au moyen d’un formulaire d’inscription.

- Formulaire en ligne: www.oliveoilaward.ch
- Envoi par la poste d’un formulaire d’inscription entièrement complété à:
„5th International Olive Oil Award – Zurich 2006 “
c/o Haute Ecole de Wädenswil
Case postale 335
CH 8820 Wädenswil
Suisse

Avec son inscription, le participant certifie que:

- Le commerce des huiles d’olive prises en comptes est conforme à la réglementation
- Les huiles d’olives sont proposées actuellement dans la liste de prix du producteur / importateur / commerçant
- Au minimum 1000 litres de cette huile d’olive sont produits par année
- Les huiles d’olives présentées doivent être en accord avec la législation Suisse ou Européenne, ainsi qu’avec spécifications en vigueur dans le pays producteur.

IMPORTANT:

L’inscription des huiles d’olive sera confirmée par écrit. Vous recevrez en même temps une facture comprenant les différentes taxes (voir plus bas Art. 11), de même que des étiquettes spéciales pour paquets dont l’utilisation pour l’envoi des huiles est obligatoire pour les raisons de logistique (voir plus bas Art. 9. Livraison) !

NOUVEAU (optionnel):

Vous pouvez, si cela vous intéresse, demander pour un prix avantageux, lors de l’inscription de vos huiles, une analyse chimique de celles-ci selon 4 paramètres différents :

- | | | |
|------------------------------|-------|---------------|
| • Acides gras libres | (ffA) | (Titration) |
| • Peroxydase | (POZ) | (Titration) |
| • Répartition en acides gras | | (FAME GC-FID) |
| • Valeur K | | (Photométrie) |

5th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2006 OLIO 2006 à ZURICH

Art. 8. Déclaration

A l'inscription, il faut, selon les indications du formulaire d'inscription, au minimum donner pour chaque huile d'olive :

- Indications sur le participant:
 - Adresse détaillée (inclus e-mail, fax, téléphone, etc.)

- Indications sur le produit:
 - Nom du produit
 - Sorte d'olives
 - Provenance / Région (DOP)
 - Catégorie de goût
 - Teneur en acides gras libres (%)
 - Quantité produite dans l'année
 - Contenu du récipient original (l)
 - Prix de vente au litre (incl. TVA.)
 - Taxe valeur ajoutée (%)
 - Adresse du producteur
 - Lieux de vente en Suisse et dans l'UE

Art. 9. Livraison

Lors de votre inscription, vous recevrez de notre part une confirmation écrite, une facture ainsi que des étiquettes à paquets dont l'utilisation pour l'envoi des huiles est obligatoire pour les raisons de logistique.

De plus, les huiles d'olives doivent être envoyées dans le conditionnement habituel et les étiquettes doivent indiquer les désignations prescrites par la législation Européenne ou de la législation Suisse (ODAIUOs).

Les huiles d'olives qui sont inscrites au concours doivent arriver au plus tard le 15 février 2006 avec les étiquettes conformes, que vous avez reçues de notre part, à l'adresse suivante :

**„5th International Olive Oil Award – Zurich 2006 “
c/o Haute Ecole de Wädenswil
Grüental / Case Postale 335
CH 8820 Wädenswil
Suisse**

Seules peuvent prendre part à la dégustation les huiles qui sont parvenues jusqu'au 15 février 2006 à la Haute Ecole Wädenswil et dont les taxes d'inscription et de traitement ont pu être comptabilisées à la même date.

Les huiles d'olives inscrites qui ne seront pas envoyées dans l'emballage d'origine ne seront pas prises en considération pour le concours. L'élimination d'une huile d'olive ne dégage pas le postulant à payer les taxes dues.

5th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2006 OLIO 2006 à ZURICH

Art. 10. Quantités

Pour chaque huile d'olive inscrite, 4 bouteilles minimum doivent être mises à notre disposition, pour un volume total de 3 litres (3000 ml). 2 bouteilles (1500 ml) seront utilisées lors de la dégustation dans le cadre du „5th International Olive Oil Award – Zurich 2006“ et 2 bouteilles (1500 ml) seront utilisées pour le concours Prix du Public „OLIO 2006“.

NOUVEAU (optionnel):

Si vous avez demandé une analyse chimique selon 4 paramètres de vos huiles, une bouteille supplémentaire de 500 ml est nécessaire.

Les risques et les coûts concernant l'acheminement des huiles d'olive à tester sont à la charge du participant. Les huiles d'olive envoyées deviennent propriété de l'organisateur.

Art. 11. Taxes

Pour la participation au „5th International Olive Oil Award – Zurich 2006“ et à „OLIO 2006“ les taxes suivantes seront perçues:

- Par participant : Taxe de participation de base
210.- Euro (incl. TVA)
- Par huile d'olive : Frais de traitement
175.- Euro (incl. TVA)

NOUVEAU (optionnel):

- Par huile d'olive: Analyse chimique selon 4 paramètres
175.- Euro (incl. TVA)

A l'inscription, le participant reçoit une facture. Le paiement des taxes doit être comptabilisé d'ici au 15 février 2006 auprès de la Haute Ecole de Wädenswil.

En cas d'absence de paiement à la date butoir, les huiles d'olive concernées ne pourront pas être prises en compte pour la dégustation et l'attribution de prix.

Les taxes comprennent les prestations suivantes:

- Evaluation sensorielle par le panel d'experts en huiles d'olive de la Haute Ecole Wädenswil dans le cadre du „5th International Olive Oil Award – Zurich 2006 “
- Publication des résultats du OOA 2006 lors du „5th International Olive Congress – Zurich 2006“ le 30.03.2006 à la Haute Ecole Wädenswil
- Dégustation consommateurs et classement selon préférence du public à „OLIO 2006“ à Gourmesse Zurich (13.-16.10.2006)
- Publication des résultats dans la presse quotidienne et spécialisée, ainsi que sur Internet.

5th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2006 OLIO 2006 à ZURICH

Règlement spécial pour: „5th International Olive Oil Award – Zurich 2006”

Art. 12. Panel d’experts en huiles d’olive

Le panel d’experts en huiles d’olive a été sélectionné et entraîné selon les recommandations de l’IOOC (International Olive Oil Council).

Art. 13. Évaluation de l’huile d’olive

Les huiles d’olive seront, classées selon leur intensité aromatique (intense - moyen - doux), dégustées et évaluées par le panel d’experts en huiles d’olive de la Haute de Wädenswil.

La dégustation s’effectue en aveugle et l’évaluation des données se fait selon les règles instaurées par l’IOOC (organoleptic assessment of virgin olive oils).

Art. 14. Classification et certificats

Les huiles d’olive comportant un défaut ne sont pas présentés dans le classement des „huiles d’olive extra vierges”. Elles ne seront pas prises en considération pour le décernement des prix.

Les huiles d’olive qui ne présentent aucune déviation négative correspondent totalement à la qualité revendiquée par l’appellation „huiles d’olive extra vierges”. Les huiles seront primées en deux catégories, sur la base de l’évaluation de l’impression générale d’harmonie. Les distinctions en découlant sont les suivantes :

- Olive d’Or
- Olive d’Argent
- Award

Les participants obtiennent pour une huile primée un certificat „ Olive d’Or” ou „Olive d’Argent” de même que l’autorisation d’imprimer des étiquettes avec le logo „ Olive d’Or” ou „Olive d’Argent”. Ces étiquettes ne peuvent être apposées que sur les lots de même origine (année de production et lot de pressage) que celui ayant pris part au concours. Les participants ayant obtenu une distinction dans la catégorie Award reçoivent un certificat correspondant.

Art. 15. Recours

Les résultats obtenus sont définitifs, il n’y a aucun recours possible.

Art. 16. Publication des résultats

Les résultats d’évaluation sont rendus publics lors du „5th International Olive Congress – Zurich 2006” le 30.03.2006, de même, le décernement des Olives d’Or et d’Argent a lieu à cette occasion. Chaque participant et / ou gagnant est de plus informé personnellement.

5th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2006 OLIO 2006 à ZURICH

Art. 17. Publication

La présentation des huiles d'olive s'étant distinguées sera publiée dans la presse quotidienne, dans le journal gastronomique Salz & Pfeffer et dans d'autres journaux de la presse spécialisée, ainsi que sur Internet (www.oliveoilaward.ch).

Règlement spécial pour „OLIO 2006”

Art. 18. Dégustation

„OLIO 2006” aura lieu dans le cadre de Gourmesse 2006 à la maison du congrès à Zurich (13.-16.10.2006).

La dégustation sera effectuée par les consommateurs. Toutes les huiles prendront part à la dégustation, le test se fera à l'aveugle, par séries de 5. Les consommateurs auront à évaluer l'impression générale des huiles de manière hédonique sur une échelle de 10. Les huiles qui auront remporté le plus de points gagneront l'„OLIO 2006”.

Afin de pouvoir assurer des résultats fiables, nous nous assurons que toutes les huiles ont été évaluées par le même nombre consommateurs.

Art. 19. Certificat

Les 15 huiles les plus appréciées obtiennent un certificat et l'autorisation d'imprimer des étiquettes avec la dénomination : „OLIO 2006”.

Art. 20. Publication

Les résultats du test consommateur et du gagnant de „OLIO 2006” seront publiés dans le journal gastronomique Salz & Pfeffer, ainsi que sur la page Internet Olive Oil Award (www.oliveoilaward.ch).

Art. 21. Reconnaissance du règlement

Le participant au „5th International Olive Oil Award – Zurich 2006” et à „OLIO 2006” reconnaît avec son inscription son acceptation du présent règlement.

Haute Ecole Wädenswil
Le 18 octobre 2005