

Art. 1. Organizzazione

Al fine di promuovere e valorizzare il comparto dell'olio extravergine di oliva di alta qualità, è stato istituito il concorso oleario internazionale, organizzato nella città di Palermo (Italia) durante il mese di maggio, conosciuto come: "D-IOOC Domina International Olive Oil Contest", Concorso Oleario Internazionale sull'Olio Extravergine di Oliva.

Il concorso, organizzato da Antonio G. Lauro Italia e VINAR SA Argentina per Domina Hotels, ha anche lo scopo di far coniugare l'olio extravergine d'oliva alla sana alimentazione e nutrizione ed informare sui vantaggi per la salute dei consumatori.

Art. 2. Mission

D-IOOC Domina International Olive Oil Contest è un concorso internazionale sull'Olio Extravergine di Oliva (OEVO) organizzato per raggiungere i seguenti obiettivi:

- Premiare i migliori oli extravergine di oliva presentati al concorso e provenienti da tutto il mondo.
- Promuovere tutti i benefici nutrizionali dell'olio extravergine d'oliva direttamente ai consumatori.
- Incoraggiare il mercato internazionale verso le eccezionali qualità dell'olio extravergine d'oliva prodotto nei diversi paesi.
- Promuovere e rendere percepibile il mercato dell'olio extravergine di oliva in Italia, nell'area del Mediterraneo e nel resto del mondo.
- Diffondere i vantaggi che comporta l'utilizzo dell'olio extravergine di oliva nella dieta mediterranea.
- Promuovere le aziende vincitrici ai consumatori, ai potenziali importatori, nei mercati internazionali e tra i media.
- Far aumentare il consumo internazionale di olio extravergine di oliva di alta qualità.

Art. 3. Fasi

Il Concorso D-IOOC si comporrà delle seguenti fasi.

16 Novembre: apertura ufficiale delle iscrizioni Concorso D-IOOC Domina International Olive Oil Contest.

In questa fase è possibile:

- iscrivere i campioni al concorso (vedi modulo di iscrizione).

1 Febbraio: apertura ufficiale dell'invio dei campioni di OEVO al Concorso D-IOOC. Da questo momento, e fino al 15 Aprile, è possibile:

In partnership with



- iscrivere i campioni al concorso (vedi modulo di iscrizione).
- effettuare il pagamento della quota di iscrizione (vedi modalità di pagamento).
- inviare i propri OEVO iscritti al concorso (vedi invio dei campioni).

15 Aprile: chiusura delle iscrizioni al Concorso D-IOOC.

4, 5, 6 e 7 Maggio: sessione di assaggi; tutti gli oli di oliva saranno sottoposti ad analisi sensoriale da parte di una giuria di professionisti che li valuterà e li classificherà secondo i metodi del Consiglio Oleicolo Internazionale (COI).

Inoltre, ci saranno sessioni di assaggio pubbliche nel corso delle quali verranno assaggiati i campioni vincitori; questi saranno commentati dai principali specialisti mondiali appartenenti alla giuria.

Art. 4. Prodotti ammessi al D-IOOC

Sono ammessi a partecipare al concorso **ESCLUSIVAMENTE** oli extravergine di oliva nelle seguenti categorie:

A) Olio Extravergine di oliva Monovarietale.

Le varietà da iscrivere al concorso dovranno risultare inserite nella banca dati dell'Istituto per la valorizzazione del legno e delle specie arboree (Olive Germplasm - *Olea europaea* L.), consultabile all'indirizzo internet: <http://www.oleadb.eu/> Nuova banca dati dell'olivo, aggiornata costantemente, in cui sono riportate le informazioni disponibili nella letteratura delle varietà coltivate nel mondo.

B) Olio Extravergine di oliva Blend (Blend di due o più varietà).

Inoltre, l'OEVO potrà essere:

C) Olio Extravergine di oliva da coltivazione convenzionale/integrata.

D) Olio Extravergine di oliva da Agricoltura Biologica.

E) Olio Extravergine di oliva a denominazione d'origine (DOP/IGP).

Nelle categorie indicate, possono partecipare tutti gli oli extravergine di oliva del mondo che abbiano un imballaggio commerciale (confezionati ed etichettati a norma di legge vigente nel proprio paese d'origine).

La partecipazione a questo Concorso Internazionale implica l'accettazione delle presenti regole, accogliendo la valutazione del panel di esperti assaggiatori.

IMPORTANTE: gli oli presentati devono essere corredati da una analisi chimica minima (acidi grassi liberi, numero di perossidi, costanti spettrofotometriche UV, ecc.) relativa al lotto inviato al concorso e non più vecchia di 240 giorni dalla data di presentazione del campione. Per essere considerati oli extravergine di oliva, i parametri dichiarati devono rientrare nei limiti imposti dal COI (COI/T.20/Doc. Varii)

In partnership with



Domina-IOOC
Via Nazionale, 77
90017 Santa Flavia (PA)
Tel. +39 091 903077

Via Andrea Maffei, 1
20135 Milano (MI)
Tel. +39 02 550041

www.domina-iooc.com
mice@dominahotels.com
[facebook.com/diooc](https://www.facebook.com/diooc)

e dall'Unione Europea (Reg. Ce 2568/91 e succ. mod. ed integr.; Reg. d'Esec UE n. 1227/2016).

Art. 5. Partecipazione

Il concorso D-IOOC è aperto a Olivicoltori, Produttori, Frantoi, Oleifici sociali e cooperativi, Cooperative ed organizzazioni di produttori, Imbottiglieri, Associazioni di produttori, Commercianti (Esportatori, Importatori e Commercianti di olio di oliva), Confezionatori.

Tutti devono garantire mediante opportuna documentazione, su richiesta dell'organizzazione, la provenienza dell'olio presentato al concorso.

Tutti i campioni devono avere un'etichettatura valida, in ossequio alle leggi vigenti nel paese d'origine.

Inoltre devono:

- provenire da un lotto omogeneo (volume minimo di 500 litri);
- essere imbottigliati o confezionati in idonei contenitori di un volume inferiore o equivalente a 1,0 litro;
- essere accompagnati dai risultati di un laboratorio chimico accreditato, per l'identificazione merceologica.

Eventuali deroghe al presente articolo 5 possono essere autorizzate, su motivata richiesta, solamente dal Presidente del Concorso.

Art. 6. Iscrizioni

Iscrizione al Concorso Domina International Olive Oil Contest: I partecipanti dovranno compilare sul sito il modulo di iscrizione ed inviarlo entro e non oltre il 15 aprile 2017. E' possibile inviare il modulo anche via mail all'indirizzo: info@d-iooc.com o via fax al numero 02-55004359 entro e non oltre il 15 aprile 2017.

Costi di iscrizione:

Early Booking (Entro il 1 febbraio):

In (€) Euro: € 190,00 o in (\$) Dollari: \$ 210,00 per ogni tipologia di olio inviato (campione).

Regular Booking (Dopo il 1 febbraio):

In (€) Euro: € 220,00 o in (\$) Dollari: \$ 240,00 per ogni tipologia di olio inviato (campione). Tutte le spese di iscrizione devono essere pagate a Domina al momento della compilazione del modulo di partecipazione, nelle modalità di cui al successivo Articolo 7.

Tutti i partecipanti riceveranno una conferma via e-mail all'indirizzo comunicato al momento dell'iscrizione.

In partnership with



Tutti i diritti di iscrizione saranno trattenuti dall'organizzazione e non saranno restituiti nel caso in cui i campioni saranno inviati - e giungeranno - oltre la data d'ingresso ufficiale (*deadline*) fissata dall'organizzazione.

Inoltre, l'organizzazione potrà decidere, in qualunque momento ed unilateralmente, di annullare la manifestazione D-IOOC Domina International Olive Oil Contest. In tal caso, saranno restituite alle società partecipanti solamente le quote di iscrizione versate. In nessun caso i campioni inviati al concorso saranno restituiti.

Inserimento Diooc Evoos Guide 2017: Gli oli partecipanti al concorso verranno inseriti in una speciale guida dedicata ai Buyers, che verrà distribuita durante le manifestazioni internazionali.

I partecipanti dovranno compilare sul sito, www.d-iooc.com alla voce Iscrizioni Diooc Evoos Guide, la scheda con le informazioni indispensabili per la guida e allegare un'immagine della bottiglia di olio iscritta al concorso. Sul sito troverete tutte le caratteristiche immagine consentite. Domina-iooc dedicherà una pagina della guida ad ogni olio che abbia inviato tutte le informazioni corrette entro e non oltre il 15 aprile 2017. In caso di scheda incompleta e/o immagine che non rispetti le condizioni richieste non sarà garantito l'inserimento nella guida.

Art. 7. Pagamenti

Modalità di Pagamento D-IOOC Domina International Olive Oil Contest.

Pagamento con trasferimento bancario (libero di ogni onere):

Bonifico intestato a PK SICILIA SPA Via A. Maffei 1 - Milano Italy

IBAN IT 98 V 03019 04609 000008260358 BIC SWIFT: RSANIT3P

Nella causale andranno indicati: NOME OLIO ISCRITTO AL CONCORSO - CONCORSO DIOOC 2017

Non sono previste altre modalità di pagamento dell'iscrizione al concorso D-IOOC.

Gli oli d'oliva non in regola con i pagamenti del costo di iscrizione non saranno ammessi alla selezione.

Art. 8. Invio dei campioni

Per ogni tipologia di olio iscritta al concorso, i partecipanti devono inviare presso i nostri uffici siti in Santa Flavia (Palermo), specificando nell'indirizzo "Alla C.A. Ufficio Concorso DIOOC" ed entro il 15 aprile:

- n. 3 (tre) bottiglie o altri idonei contenitori alimentari della capacità di 500 ml/750 ml/1 litro oppure n. 4 (quattro) bottiglie da 250 ml o n. 6 (sei) bottiglie da 100 ml.
- Risultati analitici (analisi chimica) rilasciati da un laboratorio chimico accreditato, ai fini dell'identificazione merceologica (acidi grassi liberi, numero

In partnership with



di perossidi, costanti spettrofotometriche UV, ecc.) relativi al lotto inviato al concorso e non più vecchi di 240 giorni dalla data di presentazione del campione. *Per essere considerati oli extravergine di oliva, i parametri dichiarati devono rientrare nei limiti imposti dal COI (COI/T.20/Doc. Varii) e dall'Unione Europea (Reg. Ce 2568/91 e succ. mod. ed integr.; Reg. d'Esec UE n. 1227/2016).*

- **Domanda di partecipazione** debitamente compilata, redatta in stampatello o altra idonea forma, firmata dal responsabile legale della società. Il modulo è scaricabile sul sito www.d-iooc.com

Inoltre, gli oli extravergini di oliva iscritti al concorso dovranno essere corredati da **copia della ricevuta di pagamento** dell'iscrizione una **unica fattura commerciale** con il dettaglio della quantità di bottiglie per tipo ed il prezzo di € 3,00 (tre euro) per bottiglia, oppure dichiarare prodotti non in vendita, valore non commerciale, campioni.

Tutte le bottiglie, o contenitori inviati, devono avere un'etichettatura valida, in ossequio alle leggi vigenti nel paese d'origine.

DATI FATTURAZIONE Campioni.

Domina Coral Bay Zagarella
Via Nazionale 77 - 90017 SANTA FLAVIA (PALERMO)
P. IVA 05813060968

La fattura indicherà il nome dell'olio e avrà come causale Iscrizione al Concorso D-IOOC 2017

Importante: il metodo di invio dovrà prevedere il sistema di consegna con corriere "porta a porta" - Reso Sdoganato - Delivery Duty Paid*.

INDIRIZZO DI SPEDIZIONE Campioni:

All'attenzione della sig.ra Debora Priori c/o
Domina Coral Bay Zagarella
Via Nazionale 77 - 90017 SANTA FLAVIA (PALERMO)
C.A. Ufficio Concorso D-IOOC

IMPORTANTE:

Gli organizzatori declinano ogni responsabilità per l'eventuale consegna dei campioni oltre la data stabilita, per la perdita totale o parziale degli stessi durante il trasporto, per eventuali alterazioni chimico-fisiche o organolettiche dei campioni a causa di escursioni termiche, rotture o altre anomalie verificatesi.

In partnership with



Le spese di spedizione, inclusi possibili oneri doganali e sanitari, fino alla destinazione, sono a completo carico delle aziende partecipanti. D-IOOC Domina International Olive Oil Contest in nessun caso pagherà spese extra di spedizione (Si raccomanda la spedizione porta a porta - Reso Sdoganato - Delivery Duty Paid*).

Si consiglia comunque di attenersi scrupolosamente a quanto riportato sulla domanda di partecipazione.

Dalla ricezione dei campioni fino alla loro presentazione al panel, sarà cura degli organizzatori conservare i campioni in modo corretto e adeguato, per assicurarne l'integrità.

Per qualsiasi domanda e per informazioni sulla spedizione scrivere a:

info@d-iooc.com

Art. 9. Classificazione e campionamento degli oli d'oliva

Dopo la verifica di tutti i documenti che accompagnano il campione (certificazione, etichette, certificati di laboratorio) e dopo aver verificato sia la conformità del campione a tutte le normative vigenti e sia l'iscrizione del campione al concorso, questo viene classificato nella specifica categoria.

La scheda di degustazione utilizzata è quella basata su schema COI (Consiglio Oleicolo Internazionale), modificata dal comitato tecnico per D-IOOC Domina International Olive Oil Contest e conterrà un sistema a punti compreso tra 0 e 100 punti.

Art. 10. La giuria

Il comitato tecnico selezionerà la giuria ed i membri della commissione.

Il numero totale di giudici internazionali che degusteranno gli oli extravergine di oliva dipenderà dalla quantità di campioni presentati per il concorso. Previsto un numero minimo di 16 giudici assaggiatori diretti dal capo panel.

Ogni commissione (panel di degustazione) sarà composta da un minimo di quattro (4) giudici (un responsabile del tavolo e tre assaggiatori).

A presiedere il concorso vi saranno il Presidente ed il Direttore Generale di D-IOOC. Al fine di mantenere il massimo livello di trasparenza del Concorso D-IOOC, nessun giudice potrà assaggiare oli extravergine di oliva prodotti da società in cui loro stessi, o membri della propria famiglia, hanno un interesse specifico (produttori, distributori, confezionatori, ecc.). A questo scopo, tutti i giudici sono tenuti a fornire una liberatoria in tal senso in cui si evidenzia la presenza, o meno, di un qualsiasi coinvolgimento con aziende del settore olivicolo/oleicolo. Nel caso uno o più giudici risultino coinvolti ed abbiano interessi, questi saranno chiamati a giudicare i campioni per i quali non vi sia conflitto di interessi.

In partnership with



Art. 11. Risultati generali

Tutti i vincitori saranno informati, per e-mail e sul sito web del D-IOOC (www.d-iooc.com), sui risultati del concorso.

Questo sarà l'**unico avviso ufficiale** che attesterà l'eventuale aggiudicazione del premio e la qualità del prodotto riconosciuta dal panel ufficiale del concorso D-IOOC. Qualunque altra forma di pubblicità dei risultati del concorso sarà da ritenersi a tutti gli effetti "**provvisoria**" in attesa dei risultati definitivi pubblicati sul sito ufficiale del concorso.

Su richiesta scritta delle aziende interessate, sarà possibile fornire una breve descrizione dell'olio inviato al concorso e informazioni sulla sua classificazione al premio oleario (eventuale punteggio/pregi/difetti, ecc.).

Nel concorso D-IOOC sono state istituite due categorie di premi (vedi Art. 12: Premi):
Premi assoluti (Top Ten).

Ai vincitori assoluti delle singole categorie in concorso (D-IOOC Best International Award - North Hemisphere; D-IOOC Best International Award - South Hemisphere; D-IOOC Best International Organic - North Hemisphere; D-IOOC Best International Organic - South Hemisphere; D-IOOC Best International DOP/IGP - North Hemisphere; D-IOOC Best International Monovarietal - North Hemisphere; D-IOOC Best International Monovarietal - South Hemisphere; D-IOOC Best International Blend - North Hemisphere; D-IOOC Best International Blend - South Hemisphere) ed alla categoria D-IOOC Best of Regione Sicilia, verrà assegnato un trofeo o una medaglia del D-IOOC Domina International Olive Oil Contest ed un certificato che convaliderà il premio vinto.

I trofei potranno essere ritirati direttamente presso la sede del concorso dal titolare dell'azienda, o suo delegato, nel corso della cerimonia di premiazione, o nei giorni immediatamente successivi; in alternativa, questi potranno essere spediti, su richiesta dell'azienda vincitrice e con spese a proprio carico, direttamente all'indirizzo specificato dalla società nel modulo di partecipazione.

Premi di prima categoria.

A tutte le aziende vincitrici degli altri riconoscimenti in concorso (D-IOOC Domina International Olive Oil Contest Gold Medal; D-IOOC Domina International Olive Oil Contest Silver Medal), verrà rilasciato un certificato che convaliderà il premio vinto e riportante la categoria di premio.

Il certificato potrà essere scaricato direttamente dal sito web del concorso, dopo 15 giorni della conclusione delle operazioni concorsuali.

In partnership with



Art. 12. Premi

Il concorso D-IOOC mette in palio diverse categorie di premi suddivise in Premi assoluti (Top Ten), premi speciali e Medaglie (Premi di prima categoria).

Premi assoluti (Top Ten) suddivisi in OEVO provenienti dall'Emisfero Nord o dall'Emisfero Sud:

TOP Ten Mondiale (Best International).

D-IOOC Best International Award - North Hemisphere:

premio assoluto riservato al miglior olio extravergine di oliva in concorso, sia esso monovarietale, blend o biologico dell'Emisfero Nord del mondo.

D-IOOC Best International Award - South Hemisphere:

premio assoluto riservato al miglior olio extravergine di oliva in concorso, sia esso monovarietale, blend o biologico dell'Emisfero Sud del mondo.

D-IOOC Best International Organic - North Hemisphere:

premio riservato al miglior olio extravergine di oliva da agricoltura biologica in concorso dell'Emisfero Nord del mondo.

D-IOOC Best International Organic - South Hemisphere:

premio riservato al miglior olio extravergine di oliva da agricoltura biologica in concorso dell'Emisfero Sud del mondo.

D-IOOC Best International DOP/IGP - North Hemisphere:

premio riservato al miglior olio extravergine di oliva a denominazione di origine (DOP/IGP) in concorso dell'Emisfero Nord del mondo.

D-IOOC Best International Monovarietal - North Hemisphere:

premio riservato al miglior olio extravergine di oliva monovarietale in concorso dell'Emisfero Nord del mondo.

D-IOOC Best International Monovarietal - South Hemisphere:

premio riservato al miglior olio extravergine di oliva monovarietale in concorso dell'Emisfero Sud del mondo.

D-IOOC Best International Blend - North Hemisphere:

premio riservato al miglior blend di olio extravergine di oliva in concorso dell'Emisfero Nord del mondo.

D-IOOC Best International Blend - South Hemisphere:

premio riservato al miglior blend di olio extravergine di oliva in concorso dell'Emisfero Sud del mondo.

D-IOOC Best of Regione Sicilia:

premio riservato al miglior olio extravergine di oliva in concorso, sia esso monovarietale, blend o biologico della Regione Sicilia.

In partnership with



Premi speciali.

D-IOOC Ràul C. Castellani, dedicato al direttore tecnico del concorso prematuramente scomparso, riservato al miglior olio extravergine di oliva prodotto in America del Sud.

D-IOOC Best Of Country (Paese, Regione, Denominazione, Area, ecc.), con un minimo di 40 campioni in concorso per ogni zona, riservato al miglior olio extravergine di oliva di una particolare area di produzione.

Medaglie (Premi prima categoria)

D-IOOC International Olive Oil Contest Gold Medal (84-100 punti)

D-IOOC International Olive Oil Contest Silver Medal (65-83 punti)

Ai fini di incentivare l'attività commerciale e di promozione degli oli extravergine di oliva premiati al concorso, l'organizzazione provvederà a fornire, su richiesta dell'azienda ed a pagamento, bollini adesivi riportanti la categoria di premio vinta (Premi assoluti - Top Ten/Premi speciali/Gold Medal/Silver Medal) da apporre in etichetta.

Il prezzo della singola bobina di bollini sarà successivamente comunicato.

Nel caso l'azienda vincitrice volesse riprodurre direttamente in etichetta il bollino attestante la categoria di premio vinta, può richiedere un preventivo dei costi direttamente all'organizzazione all'indirizzo e-mail: info@d-iooc.com

I vincitori sono autorizzati ad apporre il bollino adesivo fornito dall'organizzazione, solo sulle bottiglie contenenti lo stesso OEVO (cfr. lotto di produzione) e con la stessa confezione del campione vincente.

Ogni altro uso del bollino del premio non è ammesso.

Art. 13. Disposizioni legislative

Il comitato tecnico del concorso D-IOOC ha tutti i diritti di effettuare un controllo analitico degli Oli Extravergine di Oliva che si aggiudicheranno il concorso, mediante l'invio di un campione ad un laboratorio di analisi per certificare la conformità commerciale.

Un campione di tutti gli oli vincitori (una o più bottiglie) sarà conservato, a cura del Presidente del concorso, per 30 giorni dalla conclusione del premio per poter essere eventualmente sottoposto ad analisi e controlli.

Solo successivamente a tale data, tutti i campioni conservati potranno essere utilizzati per azioni di promozione e divulgazione della qualità dell'OEVO in hotels, scuole, accademie, eventi espositivi, attività generiche di promozione.

In partnership with



La singola società o persona fisica partecipante è responsabile di tutti i dati riportati sul modulo di iscrizione e il comitato tecnico ha il diritto di verificarne l'autenticità. CONTESTAZIONI: In nessun caso i campioni saranno sottoposti nuovamente all'assaggio in quanto il deliberato della giuria del concorso è insindacabile; si rammenta che la partecipazione al premio oleario D-IOOC, implica la specifica accettazione di questa norma.

E' illegale riprodurre, o falsificare, il nome, il logo del concorso, il bollino adesivo ed il certificato dei premi vinti; sono di libero utilizzo, esclusivamente per le aziende vincitrici, il certificato di attestazione del premio conseguito, il nome ed il logo del concorso. I trasgressori saranno perseguiti nella misura massima consentita dalla legge in vigore.

In caso di controversie legali con il D-IOOC Domina International Olive Oil Contest, l'unico foro competente è quello di Milano (Italia), a prescindere dalla nazionalità del partecipante.

Saranno considerati ufficiali, per il concorso internazionale, solamente i documenti scritti in lingua italiana e inglese.

L'organizzazione si riserva, in qualunque momento e qualora se ne ravvisi la necessità, di modificare il presente regolamento.

Art. 14. Contatti

Domina Coral Bay Zagarella
C.A. Ufficio Concorso D-IOOC
Via Nazionale 77
90017 Santa Flavia (Palermo)
P. IVA: 05813060968
E-mail: info@d-iooc.com
Presidente: aglauro@tiscali.it
Direttore Generale: stefania.reggio@dominahotels.com
Direzione tecnica: info@vinar.com.ar
Iscrizione e spedizione: info@d-iooc.com
Richiesta bollini: info@d-iooc.com
Seminario: info@d-iooc.com
Prenotazioni Pacchetto Produttori: info@d-iooc.com

**Incoterms: D.D.P. Delivery Duty Paid. Nel termine "Reso Sdoganato" il venditore adempie l'obbligo di consegna col mettere la merce a disposizione del compratore nel luogo convenuto nel paese di importazione. Il venditore deve sopportare i rischi e le spese, compresi i dazi, le tasse ed altri oneri, per poter effettuare la consegna della merce in detto luogo, sdoganata all'importazione.*

In partnership with

