



LES OLIVALIES®
Concours International
des Huiles d'Olive du monde
Olive Oil Awards of France®



6^{ème} édition
CANNES 2018
26 avril

www.lesolivalies.fr

Suivez-nous sur les réseaux sociaux
Concours des Œnologues de France



Téléchargez notre application
Sélection Vins - Œnologues de France





LES OLIVALIES® 2018

6^{ème} édition

COMMENT PARTICIPER ?

HOW TO ENROL?

AVANT LE LUNDI 16 AVRIL 2018
REGISTRATIONS UNTIL APRIL, MONDAY 16TH 2018

LE DOSSIER REGISTRATION

PAR INTERNET / ON-LINE

www.lesolivalies.fr

Compléter le formulaire d'inscription et télécharger au format PDF un bulletin d'analyses par échantillon (acidité et indice de peroxyde).

Complete your subscription form on the Internet and download the following documents in PDF 1 analysis report per sample presented (acidity and peroxyde indice).

PAR COURRIER / BY POST

- 1 Fiche d'inscription par huile d'olive présentée (à photocopier si nécessaire).
1 Entry form (1 sample - 1 form, make photocopies if necessary).
- 1 bulletin d'analyses par échantillon (acidité et indice de peroxyde).
1 analysis report per sample presented (acidity and peroxyde indice).
- Le paiement des droits d'inscription — *Payment form.*

LES ÉCHANTILLONS SAMPLES

- 3 bouteilles étiquetées par huile d'olive présentée.
3 labelled bottles per sample.
- 1 facture pro forma mentionnant « échantillons sans valeur commerciale ».
1 Pro forma invoice marked "échantillons sans valeur commerciale" (samples not for sale).

ENVOYER DOSSIER + ÉCHANTILLONS À :
SEND DOCUMENTS + SAMPLES TO:

OENOLOGUES DE FRANCE — LES OLIVALIES®

21-23, RUE DE CROULEBARBE - 75013 PARIS - FRANCE

TEL : +33 (0)1 58 52 20 20

EMAIL : lesolivalies@oenologuesdefrance.fr



FICHE D'INSCRIPTION

APPLICATION FORM

Remplir obligatoirement toutes les rubriques - Une fiche par échantillon, à photocopier si nécessaire
All fields must be filled in - One application form for each presented sample, copy if several samples

IDENTIFICATION DU PARTICIPANT / APPLICANT INFORMATION

Raison sociale / *Company name*:

Adresse / *Address*:

Code Postal / *Post Code*: Ville / *City*:

Pays / *Country*:

Tél. / *Phone*: Télécopie / *Fax*:

E-mail : Site internet / *Site web*:

N° TVA intracommunautaire / *VAT number*:

Responsable du dossier / *Person in charge of the file*:

IDENTIFICATION DE L'ÉCHANTILLON / PRODUCT IDENTIFICATION

Désignation commerciale / *Commercial designation*:

Pays d'origine / *Country of origin*:

Type (IGP, AOP, PDO, DOP, ...) et nom de l'appellation (facultatif)
Type (PDO, ...) and name of appellation (optional)

CATÉGORIES / CATEGORIES

- Fruité vert / *Green fruity* Fruité mûr / *Ripe fruit*
- Léger / Moyen
Light/Medium Léger / Moyen
Light/Medium
- Intense / *Intense* Intense / *Intense*
- Autre catégorie : préparation à l'ancienne
Other categorie : old technique
- Huile d'olives fermentées (olives maturées, fruité noir,...)
Fermented olives oil (overmatured olives, black fruity,...)

INFORMATIONS / INFORMATION

- Assemblage / *Blend*
Citez les principales variétés / *Main varieties*:
.....
.....
- Monovariété / *Monovarietal*
Nom de la variété / *Variety*:

VOLUME DU LOT / BATCH VOLUME

Nb de bouteilles / *nb in bottles*:

Coller ici une étiquette de l'huile d'olive inscrite
Stick one label of the oil being entered here

Signature, précédée de la mention « lu et approuvé » + cachet de l'entreprise
Signature preceded by "read and approved" + company stamp

Je soussigné(e)
Undersigned

Date :

Certifie avoir lu et accepté le règlement des Olivalies® 2018 ainsi que les mentions
légalés disponibles sur le site Internet www.lesolivalies.fr
*Hereby certify that I have read and accepted the Olivalies® 2018 rules
as well as legal notices available on the web site www.lesolivalies.fr*





LES OLIVALIES® 2018

6^{ème} édition

DROITS D'INSCRIPTION

REGISTRATION FEES

TARIF D'INSCRIPTION PAR ÉCHANTILLON / REGISTRATION RATE PER SAMPLE

Pour la France / *For France*: 140 € HT 168 € TTC

Hors France / *Outside France*: 140 € (net of tax)

MODALITÉS DE PAIEMENT DES DROITS D'INSCRIPTION / TERMS OF PAYMENT

Par chèque bancaire à l'ordre de : EURL Œnologues de France

By check in favour of EURL Œnologues de France attached to the registration form.

Par virement bancaire à l'ordre de : EURL Œnologues de France

By credit transfer in favor of: EURL Œnologues de France

Domiciliation / *Domiciliation Bank*: CRÉDIT AGRICOLE PARIS GOBELINS - Code SWIFT / *SWIFT Code*: AGRIFRPP882 - Code guichet / *Counter Code*: 00132 - N° de compte / *Account number*: 30443524001 - Clé RIB / *RIB key*: 41 - Code banque / *Bank Code*: 18206 - IBAN : FR76 1820 6001 3230 4435 2400 141

Par carte de crédit (Visa, Mastercard ou Eurocard)

By credit card (Visa, Mastercard or Eurocard)

RÈGLEMENT DU CONCOURS 2018

COMPETITION RULES 2018 (online www.olivalies.fr)

OBJET

Un des centres d'enseignement dispensant le Diplôme National d'Œnologue a mis en place une formation universitaire complémentaire destinée aux œnologues et délivre un Diplôme Universitaire d'Œnologie. L'Union des Œnologues de France, syndicat professionnel, a donc décidé d'organiser un concours international rassemblant des huiles d'olive.

Ce concours est destiné à mettre en évidence la complémentarité de la culture de la vigne et de l'élaboration des vins avec la culture de l'olivier et ses productions dérivées.

Il permet de distinguer les huiles d'olive ayant atteint un niveau de qualité très élevé se rapprochant de l'optimum de l'expression gustative de leur catégorie.

Le concours des Huiles d'olive du Monde® est organisé dans le respect du règlement ci-dessous énoncé.

AYANTS DROIT

Dans tous les pays sont admis à concourir : les producteurs individuels, les groupements de producteurs, les associations de producteurs, les coopératives, les moulins privés ou les entreprises de conditionnement.

CONDITIONS D'ADMISSION

Cette présentation est ouverte à toutes les huiles d'olive vierges ou vierges extra qui portent l'indication du pays d'origine où les olives ont été récoltées, triturées et qui possèdent les moyens d'une totale traçabilité. Ne seront acceptées que les huiles d'olive respectant les dispositions propres à leur pays d'origine.

ÉCHANTILLONS

Chaque échantillon est présenté dans les conditions suivantes :
— 3 bouteilles de 0,50L à 1L par échantillon. Les bouteilles seront habillées avec leur étiquetage de commercialisation.

— Chaque échantillon doit être accompagné d'un bulletin d'analyses (acidité et indice de peroxyde), à joindre obligatoirement et permettant d'identifier l'échantillon.

— Chaque échantillon doit parvenir avant le 10 avril 2018.

— L'expédition est faite aux frais des concurrents et à leurs risques et périls à l'adresse suivante :

Œnologues de France - Les Olivalies®

21-23, rue de Croulebarbe

75013 PARIS - FRANCE

Tel : +33 (0)1 58 52 20 20

Fax : +33 (0)1 58 52 20 30

L'Union des Œnologues de France réceptionne les échantillons et les droits d'inscription.

Tout échantillon envoyé en port dû sera refusé.

Aucun échantillon non conforme ne sera retourné et restera la propriété de l'Union des Œnologues de France.

PAIEMENTS DES DROITS

— France : 168 € T.T.C par échantillon présenté.

— Hors France (montant non soumis à la TVA si vous indiquez votre numéro de TVA intracommunautaire) : 140 € net de taxes.

—> Paiement

— par chèque bancaire à l'ordre de EURL Œnologues de France joint à la fiche d'inscription ou par virement bancaire.

— par carte de crédit (Visa, Mastercard, EuroCard)

Les frais de banque ne sont pas en charge par les organisateurs. En aucun cas le paiement ne pourra faire l'objet d'un remboursement.

FICHE D'INSCRIPTION

La fiche d'inscription doit être remplie pour chaque échantillon et renvoyée à l'adresse ci-dessous avant le 10 avril 2018, accompagnée du paiement des droits d'inscription.

Œnologues de France - Les Olivalies®

21-23, rue de Croulebarbe

75013 PARIS - FRANCE

Tel : +33 (0)1 58 52 20 20

Fax : +33 (0)1 58 52 20 30

Toute fiche non accompagnée du paiement des droits d'inscription et du bulletin d'analyses sera refusée.

Les organisateurs se réservent le droit de limiter le nombre d'échantillons en fonction de l'ordre d'arrivée des fiches d'inscription.

CONDITIONS D'ORGANISATION DE LA DÉGUSTATION

Les huiles d'olive seront regroupées selon leur catégorie et leur origine.

L'appréciation sera descriptive et comportera des notes sur l'aspect olfactif, gustatif, rétronasal et l'impression d'ensemble.

Les organisateurs désignent les séries de jurys.

Les jurés sont sélectionnés parmi les meilleurs spécialistes internationaux reconnus en matière de dégustation pour leurs compétences. Le nombre total de jurés internationaux est fixé en fonction du nombre d'échantillons présentés. Chaque jury comprend 5 membres : 3 jurés étrangers et 2 jurés Français.

Les organisateurs assurent le bon déroulement du concours par la préparation des échantillons (codification, classement),

par l'organisation et la réalisation de la dégustation (verres normalisés maintenus à 28° C +/- 2° C, tranches de pommes et verre d'eau à chaleur ambiante), par le jugement à l'aide de la fiche adéquate, par le contrôle, l'exploitation et la publication des résultats.

RÉCOMPENSES

Les organisateurs définissent les récompenses qui sont les Olivalies d'Or et les Olivalies d'Argent. Ces récompenses, limitées à 30 %, seront décernées selon l'appréciation du jury aux huiles d'olive qui auront atteint un niveau d'expression élevé méritant ces distinctions. Les jurys sont souverains pour attribuer les récompenses.

Chaque lauréat sera avisé, par courrier, du résultat du concours. Les organisateurs délivrent aux lauréats un diplôme précisant la nature de la distinction attribuée, l'identité du produit, le volume déclaré ainsi que le nom et l'adresse du détenteur.

Des macarons seront disponibles auprès de l'Union des Œnologues de France pour les huiles d'olive primées en fonction du volume déclaré sur la fiche d'inscription. Toute autre mention de la récompense obtenue est interdite. Les résultats de la dégustation des huiles d'olive seront diffusés le plus largement possible.

CONTRÔLES

Les organisateurs seront qualifiés pour régler d'éventuels litiges. Ils se réservent le droit de faire procéder, par un laboratoire d'analyses compétent, à un contrôle analytique des échantillons primés et d'y donner la suite qui leur semble nécessaire. Les organisateurs se réservent le droit exclusif de contrôler l'utilisation à titre commercial des récompenses.

PARTICIPATION AU CONCOURS

Elle comporte de fait l'acceptation du présent règlement.

