



OLIVE D'OR 2023

CONDITIONS DE PARTICIPATION

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

13 avril 2023

LES PRODUITS ADMIS

Les huiles d'olive présentées doivent répondre aux critères suivants :

- Huiles d'olive vierge extra
- Moins de 0,8% d'acide oléique
- Issue d'un lot homogène d'un minimum de 2 000 litres.

LES CATÉGORIES

Le participant doit déterminer la catégorie dans laquelle il souhaite présenter son produit et la spécifier lors de son inscription. Il existe 5 catégories : **fruité mûr, fruité vert léger, fruité vert médium, fruité vert intense et aromatique.**

Pour participer, voici la période de récolte requise en fonction de votre hémisphère :

Hémisphère Nord : récolte après août 2022

Hémisphère Sud : récolte avant mai 2023

Chacune des 5 catégories offrira **un prix spécial Hémisphère Sud pour une récolte avant juillet 2022** (s'il y a un minimum de 3 participants dans chaque catégorie) : En raison de l'écart de 6 mois entre les récoltes de l'hémisphère Nord et de l'hémisphère Sud, nous souhaitons reconnaître la qualité des huiles de ce dernier. Ainsi, un prix spécial hémisphère sud sera décerné dans chacune des 5 catégories de notre concours, en l'honneur de la récolte du printemps 2022.

Comment classer son huile ?

Fruité mûr : huile issue d'une récolte tardive, elle est douce, peu ou pas d'amertume, peu ou pas d'ardence avec des arômes de fruits mûrs, de fruits secs, de fruits jaunes ou rouges, et des notes florales.

Fruité vert léger : pas ou peu d'ardence et d'amertume, huile douce en bouche, arômes doux et subtils.

Fruité vert médium : ardenance, amertume modérée, arômes végétaux marqués, belle longueur en bouche.

Fruité vert intense : ardenance, amertume (piquant) prononcée, arômes végétaux intenses (artichaut, tomate, plant de tomate, banane verte, ...), arômes longs en bouche et bien distingués, palais fortement marqué par l'huile, persistance en bouche.

Aromatique : huile aromatisée naturellement ou chiquement. Tout type de saveur sera accepté (basilique, truffe, parmesan, chili...)

Chaque participant peut inscrire un ou plusieurs produits. Toutefois, il ne peut présenter que 1 produit par catégorie selon l'hémisphère sélectionné (1 produit par catégorie et par hémisphère pour un producteur).

CONCOURS

Les présélections et sélection des lauréats se dérouleront selon les règles de dégustation du Conseil Oléicole International (COI) par un jury d'experts indépendant et reconnu. La décision du jury est définitive et sans appel. Les résultats du concours seront annoncés lors du SIAL Canada 2023. Aucune justification ne sera apportée à l'issue du jury.

Dates du Grand Jury : Le 7 et 8 mai 2023

Note importante sur la dégustation dans l'espace Olive d'Or :

En choisissant l'option dégustation, vous pouvez faire déguster votre huile d'olive dans l'espace Olive d'Or pendant toute la durée du SIAL Canada. Les dégustations seront faites par un hôte ou hôtesse professionnel qui fera briller votre produit qui sera également mis en avant par le biais d'une étiquette et d'un QR de votre choix. Pour rappel, les visiteurs du SIAL Canada sont des acheteurs professionnels provenant de la distribution alimentaire, de l'hôtellerie et de la restauration.

Merci de noter qu'il est interdit d'exploiter l'espace Olive d'Or pour négocier et promouvoir son huile d'olive en personne.

FRAIS D'INSCRIPTION

FORFAIT 1 : 325 \$ CAD en prix d'inscription anticipée (370 \$ CAD en prix régulier)

- Participation au concours
- Présentation de votre produit au stand de l'Olive d'Or pendant les 3 jours du salon
- Votre inscription sur le site web

FORFAIT 2 : 630 \$ CAD en prix d'inscription anticipée (730 \$ CAD en prix régulier)

- Comprend le forfait 1
- Dégustation de votre produit au stand d'Olive d'Or pendant les 3 jours du salon.
- Étiquette dédiée avec votre QR code

> **Prix réduit jusqu'au 7 février 2023**

> **Prix régulier du 8 février au 13 avril 2023**

PROGRAMME D'ACHETEUR – Nouveau !

Un programme exclusif pour tous nos exposants, maintenant offert aux participants du concours Olive d'Or !

Ce programme permet aux participants de **rencontrer des acheteurs américains et canadiens de haut niveau** qui ont spécifiquement souhaité faire des affaires avec eux.

Si vous êtes intéressé, veuillez contacter notre Responsable du Programme d'Acheteurs, sialhbp@expocanadafrance.com.

ENVOIS DE VOS ÉCHANTILLONS

Date limite de réception : 26 avril 2023

QUANTITÉ

- Envoyez **3 bouteilles** par catégorie sélectionnée (minimum de 1500ml)
- Si vous avez choisi l'option **dégustation**, envoyez **5 bouteilles** (3 pour le concours, 2 pour la dégustation auprès des visiteurs)

Toutes les bouteilles présentées doivent être en format de 500 ml ou de 750 ml, sauf exception de format en vigueur dans certains pays. Pour cette raison, un format de 375 ml sera accepté mais la quantité devra être de 4 bouteilles pour la dégustation et de 8 pour les dégustations. Les bouteilles de verre transparent ou teinté sont acceptées.

Pour les huiles d'olive aromatiques (infusées) au format 250ml, veuillez envoyer 6 bouteilles.

Merci de nous fournir dans l'envoi du colis les analyses chimiques récentes provenant d'un laboratoire accrédité par le COI, ainsi qu'un auto-certificat du producteur garantissant l'authenticité du produit (nous nous réservons le droit de vérifier les échantillons au besoin).

ADRESSE :

SIAL CANADA - OLIVE D'OR

À l'attention de : Maelle Rey-Marechal
2120 Sherbrooke Est, Suite 901
Montréal, QC H2K 1C3
Canada

INSTRUCTIONS POUR L'ENVOI :

- 1. Chaque produit doit porter l'identification :**
 - de la date de mise en bouteille ou de récolte.
 - de son pays d'origine.
 - du moulin privé ou de la coopérative ou bien du producteur dont il provient.
2. Indiquer sur le paquet/colis : « **destiné à un concours d'huile d'olive vierge extra** »
3. Indiquer sur la lettre de transport qui accompagne le paquet/colis : « **L'expéditeur est responsable des frais de douanes, des taxes et transport** »
4. Indiquer sur la facture commerciale qui accompagne l'envoi :
Code tarifaire douanière : 1509.10
Code TPS : 59

IMPORTANT :

1. AUCUN ÉCHANTILLON NE POURRA ÊTRE RÉCLAMÉ NI RÉEXPÉDIÉ.
2. TOUS LES ÉCHANTILLONS DOIVENT ÊTRE DÛMENT EMBALLÉS. L'organisateur ne pourra être tenu responsable de la non-évaluation du produit suite à un incident lors du transport.
3. LES FRAIS D'EXPÉDITION ET – LE CAS ÉCHÉANT – DE DÉDOUANEMENT SONT À VOTRE CHARGE. Si vous confiez l'envoi à votre propre transporteur, assurez-vous d'acquitter les frais de dédouanement, droits et taxes auprès de celui-ci sinon la livraison pourrait être retardée. Faites un suivi de votre colis avec votre transporteur jusqu'à la livraison. La marchandise doit être dédouanée et livrée chez SIAL Canada avant le 14 avril 2023 (comptez un délai de 10 jours pour les formalités douanières). Au besoin, contactez notre courtier en douane officiel **North American Logistics Services Inc.**, M. Fernando VERA au 514 847 1791 ou fvera@nalsi.com
4. LA RECEPTION DE VOS ECHANTILLONS APRES LE 14 avril 2023 ENTRAINERA LA NON-PARTICIPATION DE VOS PRODUITS AU CONCOURS. En aucun cas, l'organisateur ne sera tenu responsable et aucun remboursement ne sera effectué.

PAIEMENT

Seul le paiement validera l'inscription.

MODALITES D'ANNULATION

En cas d'annulation, aucun remboursement ne sera effectué et les échantillons ne seront pas retournés.

FORCE MAJEURE

En fonction des conditions sanitaires, SIAL Canada se réserve le droit d'organiser le concours de manière virtuelle. Modification des inclusions en cas de force majeure : Participation au concours 2023 + référencement sur la plateforme en ligne de SIAL Canada.