

National Extra Virgin Olive Oil Tasting Team Championship

GREECE 2019

Εθνικός Διαγωνισμός Ομάδων Γευσιγνωστών Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιολάδου

ΕΛΛΑΔΑ 2019

Presented by the Kalamata Olive Oil Taste Laboratory Technological Educational Institute of Peloponnese in association with International Extra Virgin Olive Oil Savantes

Οργάνωση: Εργαστήριο Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου Καλαμάτας, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Πελοποννήσου σε συνεργασία με τον Οργανισμό «International Extra Virgin Olive Oil Savantes»

Saturday 9 March 2019 - Σάββατο 9 Μαρτίου 2019





National Extra Virgin Olive Oil
Tasting Team Championship
GREECE 2019

Εθνικός Διαγωνισμός Ομάδων
Γευσιγνωστών Εξαιρετικού
Παρθένου Ελαιολάδου
ΕΛΛΑΔΑ 2019



THE CHAMPIONSHIP RULES AND PROGRAMME

Κανονισμός και Πρόγραμμα Διαγωνισμού

Purpose

The purpose of the Championship is to encourage excellence in the evaluation and recognition of extra virgin olive oils from the world's producing regions.

Σκοπός

Ο σκοπός του Διαγωνισμού είναι να ενθαρρύνει την αριστεία στο πεδίο της ικανότητας αξιολόγησης και της αναγνώρισης των ποικιλιών των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων από όλες τις περιοχές παραγωγής τους στον κόσμο.

Championship Organising and Technical Committees

The Organising Committee for the Championship will be:

- Anna Milionis - Quality & Communications Manager - Kalamata Olive Oil Taste Laboratory
- Simon Field – Founder and Director of International Extra Virgin Olive Oil Savantes

The Organising Committee is responsible for overseeing the Championship and resolving any issues, disputes or appeals which may arise. Their determination is final.

Technical Committee

To ensure the highest standard of integrity of the technical aspects of the Championship the Organising Committee will establish a Technical Committee to which it can refer for advice on organisational and technical aspects.

The Technical Committee will comprise:

- Efi Christopoulou – Panel Leader – Greek Association of Industries and Processors of Olive Oil Organoleptic Analysis Laboratory – Expert Chemist of EU and IOC
- Vasilis Demopoulos - Director/Panel Leader - Kalamata Olive Oil Taste Laboratory
- Anna Milionis - Quality & Communications Manager - Kalamata Olive Oil Taste Laboratory
- Simon Field - Convenor without a - Founder and Director of International Extra Virgin Olive Oil Savantes

Οργανωτικές και Τεχνικές Επιτροπές του Διαγωνισμού

Τα μέλη της Οργανωτικής Επιτροπής του Διαγωνισμού είναι:

- Άννα Μηλιώνη - Υπεύθυνη Ποιότητας & Επικοινωνίας - Εργαστήριο Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου Καλαμάτας
- Simon Field - Ιδρυτής και Διευθυντής του International Extra Virgin Olive Oil Savantes

Η Οργανωτική Επιτροπή είναι υπεύθυνη για την εποπτεία του Διαγωνισμού και την επίλυση όλων των θεμάτων καθώς και διαφορών και ενστάσεων που μπορεί να προκύψουν. Οι αποφάσεις της Επιτροπής είναι τελεσίδικες.

Τεχνική Επιτροπή

Για τη διασφάλιση της επίλυσης τεχνικών θεμάτων του Διαγωνισμού, η Οργανωτική Επιτροπή ορίζει την Τεχνική Επιτροπή, την οποία μπορεί να συμβουλευεται σε οργανωτικά και τεχνικά θέματα.

Τα μέλη της Τεχνική Επιτροπή είναι:

- Έφη Χριστοπούλου – Επικεφαλής Ομάδας Εργαστήριο Οργανοληπτικών Δοκιμών ΣΕΒΙΤΕΛ – Χημικός Εμπειρογνώμονας Ευρωπαϊκής Ένωσης & Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου
- Βασίλης Δημόπουλος - Διευθυντής/Επικεφαλής Ομάδας - Εργαστήριο Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου Καλαμάτας
- Άννα Μηλιώνη - Υπεύθυνη Ποιότητας & Επικοινωνίας - Εργαστήριο Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου Καλαμάτας
- Simon Field - Ιδρυτής και Διευθυντής του International Extra Virgin Olive Oil Savantes

Tasting Teams

All tasting team members must be permanently domiciled in Greece. The competing teams each comprise three tasters. When registering for the Championship the team name and the names of each team member will be provided. In the event of individuals wishing to compete and unable to form a team, the organisers will establish a pool of individuals who pay the entry fee and form a team whenever the pool reaches 3 individuals. The allocation to a team will be final. Each individual and team will be provided with a confidential code for identification on answer sheets.

Ομάδες Γευσιγνωστών

Όλοι οι γευσισγνώστες πρέπει να είναι μόνιμοι κάτοικοι της Ελλάδας. Κάθε διαγωνιζόμενη ομάδα αποτελείται από 3 γευσισγνώστες – μέλη. Κατά την εγγραφή συμμετοχής στο διαγωνισμό θα δηλώνεται το όνομα της κάθε ομάδας και το όνομα του κάθε μέλους της ομάδας αυτής. Στην περίπτωση ατόμων που επιθυμούν να διαγωνιστούν αλλά δεν μπορούν να σχηματίσουν ομάδα, οι διοργανωτές θα δημιουργήσουν έναν κατάλογο με τα άτομα αυτά, εφόσον έχουν κάνει εγγραφή και έχουν πληρώσει το τέλος συμμετοχής. Η ομάδα θα



National Extra Virgin Olive Oil
Tasting Team Championship
GREECE 2019

Εθνικός Διαγωνισμός Ομάδων
Γευσιγνωστών Εξαιρετικού
Παρθένου Ελαιολάδου
ΕΛΛΑΔΑ 2019



σχηματίζεται όταν ο κατάλογος θα φθάνει τα τρία άτομα. Η καταχώρηση σε ομάδα είναι τελεσίδικη. Στο κάθε μέλος και στην κάθε ομάδα θα παρέχεται ένας προσωπικός κωδικός που θα αναγράφεται στα έντυπα των απαντήσεων.

International Teams

The Organising Committee may invite Tasting Teams from other countries to participate for the experience and to promote international relationships. These Tasting Teams, which will be limited to one per country, will not be eligible for any awards other than the recognition of individuals as Savante or Associate Savante.

Διεθνείς Ομάδες

Ομάδες γευσιγνωστών από άλλες χώρες μπορούν να συμμετάσχουν στο Διαγωνισμό για την απόκτηση εμπειρίας και προώθησης των διεθνών σχέσεων. Αυτές οι ομάδες περιορίζονται σε μία από κάθε χώρα και δεν έχουν το δικαίωμα κάποιας βράβευσης εκτός της ατομικής αναγνώρισης ως κανονικό ή δόκιμο μέλος Savante.

Location

The event will be held at the Elite City Resort Hotel.

Programme – Saturday 9 March

9.00 am	Breakfast
10.00 am	Briefing on the skills tests
10.30 am	Skills test series 1
1.00 pm	Lunch
2.00 pm	Team Skills test series 2
2.45 pm	Team Skills test series 3
3.30 pm	Championship closes
3.45 pm	Answer sheets returned and answers provided Any appeals for changes in scores considered
5.00 pm	Announcement of Champions and Presentation of Awards

Τοποθεσία

Ο διαγωνισμός θα πραγματοποιηθεί στο ξενοδοχείο Elite City Resort.

Πρόγραμμα - Σάββατο 9 Μαρτίου 2019

9:00 Πρωινό

10:00 Παρουσίαση – Ενημέρωση για τις δοκιμές δεξιοτήτων

10:30 Δοκιμές Δεξιοτήτων - Ενότητα 1

13:00 Μεσημεριανό

14:00 Δοκιμές Δεξιοτήτων - Ενότητα 2

14:45 Δοκιμές Δεξιοτήτων - Ενότητα 3

15:30 Ολοκλήρωση του Διαγωνισμού

15:45 Επιστροφή των απαντητικών εντύπων και παροχή σωστών απαντήσεων - Δικαίωμα ενστάσεων για αναθεώρηση βαθμολογίας

17:00 Ανακοίνωση των νικητών και απονομή των βραβείων

Skills tests

The Championship will comprise three series of extra virgin olive oil tasting skills tests

Δοκιμές Δεξιοτήτων

Ο διαγωνισμός απαρτίζεται από τρεις ενότητες δοκιμών δεξιοτήτων στη γευσιγνωσία εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου

Skills test series 1 – time: 1.5 hours

This series will be undertaken by individuals and the team score allocated will be the sum of the scores of the three team members.

There will be no collaboration between team members.

The tests will be:

Rancidity ranking test – 5 points

Intensity ranking test – 5 points

Triangle tests – 4 points

Fault detection – 8 points

Regional variety identification – 8 points

(Total possible score 30 points per individual – 90 for each team)

Δοκιμές δεξιοτήτων Ενότητα 1^η – χρονική διάρκεια 90 λεπτά

Οι δοκιμές πραγματοποιούνται ατομικά από το κάθε μέλος της ομάδας χωρίς να επιτρέπεται οποιαδήποτε συνεργασία μεταξύ τους.

Οι δοκιμές είναι:

Δοκιμή έντασης ταγγισμένου: 5 βαθμοί

Δοκιμή κατάταξης έντασης: 5 βαθμοί

Τριγωνικές δοκιμές: 4 βαθμοί

Αναγνώριση ελαττώματος: 8 βαθμοί

Αναγνώριση ποικιλίας: 8 βαθμοί

Μέγιστη βαθμολογία ανά μέλος: 30 βαθμοί.

Η βαθμολογία της ομάδας προκύπτει από το άθροισμα των βαθμολογιών των μελών.

Μέγιστη βαθμολογία ομάδας: 90 βαθμοί.

Skills test series 2 – 45 minutes

This series will be undertaken by the team working together.

Each team will be given the same blend of extra virgin olive oils blended from 3 of 6 extra virgin olive oils. The team will determine which of the 6 have been used in the blend.

Scoring

- for each correct identification of an oil in the blend +5 points
- for each incorrect identification of an oil in the blend -5 points

Maximum possible score for correct identification of 3 oils – 15 points

Minimum possible score – 0 points

Δοκιμές δεξιοτήτων Ενότητα 2^η – χρονική διάρκεια 45 λεπτά

Τα μέλη της ομάδας εργάζονται από κοινού.

Σε όλες τις ομάδες δίνεται το ίδιο εξαιρετικό παρθένο πολυποικιλιακό ελαιόλαδο το οποίο έχει δημιουργηθεί με ανάμιξη τριών από μια ομάδα 6 ελαιολάδων διαφορετικών ποικιλιών.

Η ομάδα αποφασίζει ποια είναι τα τρία ελαιόλαδα που έχουν χρησιμοποιηθεί για τη δημιουργία του πολυποικιλιακού ελαιολάδου.

Βαθμολόγηση

- Για κάθε σωστή αναγνώριση ελαιολάδου στο πολυποικιλιακό δείγμα: + 5 βαθμοί
- Για κάθε λανθασμένη αναγνώριση ελαιολάδου στο πολυποικιλιακό: -5 βαθμοί

Πιθανή μέγιστη βαθμολογία για τη σωστή αναγνώριση των 3 ελαιολάδων: 15 βαθμοί
Πιθανή ελάχιστη βαθμολογία: 0 βαθμοί

Skills test series 3 – 45 minutes

This series will be undertaken by the team working together.

Each team will be given six numbered samples of extra virgin olive oils comprising 3 varieties from 6 producing regions. The team will determine:

1. The numbers of the samples which are the same variety (i.e., 1 and 3, 2 and 4, 5 and 6). For each correct pairing the team will score 2 points – possible score 6 points
2. The variety of each sample. For each correct variety the team will score 1 point – possible score 6 points
3. The country in which each sample has been produced. For each correct country the team will score 1 point – possible score 6 points

Maximum possible score – 18 points

Δοκιμές δεξιοτήτων Ενότητα 3^η – χρονική διάρκεια 45 λεπτά

Τα μέλη της ομάδας εργάζονται από κοινού.

Σε κάθε ομάδα δίνονται 6 αριθμημένα δείγματα εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, τα οποία αποτελούνται από 3 διαφορετικές ποικιλίες προερχόμενα από 6 χώρες παραγωγής. Από την ομάδα ζητείται:

1. Η αναγνώριση των δύο δειγμάτων της ίδιας ποικιλίας. Για κάθε σωστό ζεύγος δειγμάτων, η ομάδα λαμβάνει 2 βαθμούς. Μέγιστη βαθμολογία ομάδας: 6 βαθμοί
2. Η αναγνώριση της ποικιλίας του κάθε ζεύγους δειγμάτων. Για κάθε σωστή αναγνώριση της ποικιλίας, η ομάδα θα λαμβάνει 1 βαθμό. Πιθανή μέγιστη βαθμολογία: 6 βαθμοί

3. Τη χώρα παραγωγής του κάθε δείγματος. Για κάθε σωστή αναγνώριση χώρας, η ομάδα θα λαμβάνει 1 βαθμό. Πιθανή μέγιστη βαθμολογία: 6 βαθμοί

Πιθανή μέγιστη βαθμολογία: 18 βαθμοί

Total Championship scores

The scores of skills test series 1, 2 and 3 will be added to provide the total championship score. Maximum possible Championship score for a team - 123 points

Τελική βαθμολογία διαγωνισμού

Η τελική βαθμολογία του διαγωνισμού είναι το άθροισμα από τις βαθμολογίες στις δοκιμές δεξιοτήτων των ενοτήτων 1, 2 και 3. Πιθανή μέγιστη βαθμολογία στο διαγωνισμό για μία ομάδα: 123 βαθμοί

Use of Electronic Devices

The use of electronic devices such as tablets, mobile phones or computers is not permitted during the Skills Test Series 1. If detected such use will result in the score of the individual responsible being excluded from the team total.

Χρήση Ηλεκτρονικών Μέσων

Η χρήση ηλεκτρονικών μέσων όπως τάμπλετ, κινητά τηλέφωνα ή υπολογιστές δεν επιτρέπεται κατά τη διάρκεια των δοκιμών δεξιοτήτων της ενότητας 1. Σε περίπτωση που γίνει αντιληπτή τέτοια χρήση, η βαθμολογία του χρήστη αφαιρείται από τη συνολική βαθμολογία της ομάδας.

Return of Answer Sheets and Appeals

The answer sheets will be returned to individuals and the correct answers announced. Participants will have a limited period to lodge with the Organising Committee an appeal where they consider an answer has marked incorrectly. If the appeal is successful the score will be amended accordingly. The decision of the Organising Committee on any appeal is final.

Επιστροφή των απαντητικών φύλλων και ενστάσεις

Τα απαντητικά φύλλα επιστρέφονται στους συμμετέχοντες και ανακοινώνονται οι σωστές απαντήσεις. Οι συμμετέχοντες έχουν περιορισμένο χρόνο να ζητήσουν από την οργανωτική επιτροπή έφεση κατά κάποιας απάντησής τους εάν θεωρήσουν πως αυτή έχει βαθμολογηθεί λάθος. Εάν η έφεση είναι επιτυχής, η βαθμολογία διορθώνεται ανάλογα. Η απόφαση της οργανωτικής επιτροπής σε οποιαδήποτε έφεση είναι τελεσίδικη.

Awards

The team scoring the highest number of points will be declared Champion Tasting Team of Greece for 2019. The team scoring the second highest number of points will be declared the runner-up. Should there be a tie for any of the awards the award will be presented to the team scoring the most points in the team tasting series 2 and 3.

Βραβεία

Η ομάδα που θα λάβει την υψηλότερη βαθμολογία είναι η νικήτρια του Εθνικού Διαγωνισμού Ομάδων Γευσιγνωστών Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιολάδου της Ελλάδας για το 2019. Η ομάδα με τη δεύτερη υψηλότερη βαθμολογία είναι η επιλαχούσα. Σε περίπτωση ισοβαθμίας για οποιοδήποτε βραβείο, το βραβείο θα δοθεί στην ομάδα που έχει λάβει τους περισσότερους βαθμούς στις ομαδικές δοκιμές των ενοτήτων 2 και 3.

Prizes and Trophies

The winning team and the team coming second will receive the Championship trophies for 2019. The winning teams will be eligible to represent Greece in the World Extra Virgin Olive Oil Tasting Team Championship to be held in Priego de Cordoba, Spain on 4 and 5 October 2019.

Βραβεία και Έπαθλα

Στη νικήτρια και στην επιλαχούσα ομάδα θα απονεμηθούν τα έπαθλα του Διαγωνισμού για το 2019. Οι νικήτριες ομάδες θα έχουν το δικαίωμα να αντιπροσωπεύσουν την Ελλάδα στον Παγκόσμιο Διαγωνισμό Ομάδων Γευσιγνωστών Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιολάδου ο οποίος θα λάβει χώρα στο Πριέγο ντε Κόρδοβα της Ισπανίας στις 4 και 5 Οκτωβρίου 2019.

International Register of Extra Virgin Olive Oil Savantes

All participants will have the option of having their score in Skills Test Series 1 assessed for Membership of the Register of Extra Virgin Olive Oil Savantes.

The individual scores out of 30 for inclusion in the Register are:

Associate Savante 18 points

Savante 24 points

The Register includes all those who undertake the Savantes Extra Virgin Olive Oil Tasting Skills Test and wish to have their statuses recorded.

- The entry on the Register for Associate Savantes and Savantes will include a photograph, a brief biography and email contact details.
- All those who achieve either Associate Savante or Full Savante status will be presented with the appropriate certificate.
- The Register status will be retained until a higher status is achieved at a subsequent event.

Current members of the Register can be viewed at www.savantes.org

Διεθνής κατάλογος Extra Virgin Olive Oil Savantes

Όλοι οι συμμετέχοντες έχουν την επιλογή να αξιολογηθεί η βαθμολογία της πρώτης ενότητας των δοκιμών δεξιοτήτων για την καταχώρησή τους στον κατάλογο του Extra Virgin Olive Oil Savantes.

Η ατομική βαθμολογία για καταχώρηση στον κατάλογο από τους 30 βαθμούς είναι:

Δόκιμο Μέλος Savante: 18 βαθμοί

Κανονικό Μέλος Savante: 24 βαθμοί

- Ο κατάλογος συμπεριλαμβάνει όλες και όλους που συμμετέχουν στις δοκιμές δεξιοτήτων και επιθυμούν να καταχωρηθούν τα στοιχεία τους.
- Η καταχώρηση στοιχείων στον κατάλογο των δόκιμων και των κανονικών μελών Savantes συμπεριλαμβάνει μία φωτογραφία, ένα σύντομο βιογραφικό και στοιχεία επικοινωνίας ηλεκτρονικής αλληλογραφίας
- Όσες και όσοι εγκρίνονται ως δόκιμα ή κανονικά μέλη Savantes λαμβάνουν το αντίστοιχο πιστοποιητικό
- Η καταχώρηση στον κατάλογο διατηρείται έως την επίτευξη υψηλότερης βαθμίδας σε επόμενη διοργάνωση.

Ο κατάλογος των ενεργών μελών είναι διαθέσιμος στο www.savantes.org

Entry fees

The entry fee will be €150 for each team. The entry fee will cover breakfast, lunch and the championship. Entry will be effected by completing the prescribed entry form online at www.tasting.teikal.gr and www.savantes.org

Τέλος Συμμετοχής

Το τέλος συμμετοχής για κάθε ομάδα ορίζεται στα 150 ευρώ, και καλύπτει πρωινό, μεσημεριανό γεύμα. Η συμμετοχή θεωρείται έγκυρη εφόσον έχει συμπληρωθεί η απαιτούμενη online αίτηση συμμετοχής στο www.tasting.teikal.gr και www.savantes.org

Closing date for entries

The closing date for entries is 28 February 2019.

Καταληκτική ημερομηνία συμμετοχής

Καταληκτική ημερομηνία συμμετοχής: 28 Φεβρουαρίου 2019.

Travel and accommodation

Travel and accommodation arrangements are the responsibility of the respective tasting teams

Έξοδα Μετακίνησης και διαμονής

Τα έξοδα μετακίνησης και διαμονής είναι ευθύνη της κάθε συμμετέχουσας ομάδας.

Cancellation policy and team changes



National Extra Virgin Olive Oil
Tasting Team Championship
GREECE 2019

Εθνικός Διαγωνισμός Ομάδων
Γευσιγνωστών Εξαιρετικού
Παρθένου Ελαιολάδου
ΕΛΛΑΔΑ 2019



Teams can change members by informing the organisers up to the day prior to the Championship by emailing Anna Milionis at kalamataoliveoil@hotmail.com stating the name of the team and the change in membership. Given the flexibility of this arrangement there will be no refunds of entry fees.

Πολιτική Ακύρωσης και Αλλαγές στη Ομάδα

Σε περίπτωση ακύρωσης της συμμετοχής δεν υπάρχει επιστροφή του τέλους συμμετοχής. Υπάρχει δυνατότητα αλλαγής μελών σε μια ομάδα έως και μία ημέρα πριν από το διαγωνισμό μετά από ενημέρωση της Οργανωτικής Επιτροπής (κυρία Ιωάννα Μηλιώνη kalamataoliveoil@hotmail.com δηλώνοντας το όνομα της ομάδας και την αλλαγή του μέλους.

SAMPLE SKILL TEST SERIES 1 ANSWER SHEET
Δείγμα Απαντητικού Φύλλου Δοκιμής Δεξιοτήτων Ενότητας 1

All answers where relevant must be in English.

Όλες οι απαντήσεις, όπου απαιτείται, χρειάζεται να είναι στα αγγλικά.

TEAM CODE (Κωδικός Ομάδας):

INDIVIDUAL CODE (Ατομικός Κωδικός):

If you achieve the prescribed scores, do you wish to become a ranked member of the 'Register of International Extra Virgin Olive Oil Savantes'?

Εάν πετύχετε την απαιτούμενη βαθμολογία, επιθυμείτε να γίνει μέλος του Καταλόγου του International Extra Virgin Olive Oil Savantes;

Yes (ναι)

No (όχι)

RANCIDITY RANKING TEST (5 points) Δοκιμή Κατάταξης Ταγγισμένου (5 βαθμοί)

Please evaluate the samples and put them in the order of least rancid (1) to most rancid (5). Παρακαλώ αξιολογήσετε τα δείγματα και βάλτε τα στη σειρά από το λιγότερο ταγγισμένο (1) έως το περισσότερο ταγγισμένο (5).

Order (Σειρά)

Sample Code (Κωδικός Δείγματος)

1. (least rancid – λιγότερο ταγγισμένο)

2.

3.

4.

5. (most rancid – περισσότερο ταγγισμένο)

TRIANGLE TESTS (4 points) Τριγωνικές Δοκιμές (4 βαθμοί)

Two of the samples are the same. One is different. Tick the odd one out.

Δύο από τα δείγματα είναι ίδια. Ένα είναι διαφορετικό. Σημειώστε το διαφορετικό.

1. Samples - Δείγματα Tick the odd one out – Σημειώστε το διαφορετικό

1. _____

2. _____

3. _____

Two of the samples are the same. One is different. Tick the odd one out.

Δύο από τα δείγματα είναι ίδια. Ένα είναι διαφορετικό. Σημειώστε το διαφορετικό.

2. Samples - Δείγματα Tick the odd one out – Σημειώστε το διαφορετικό

1. _____

2. _____

3. _____

Two of the samples are the same. One is different. Tick the odd one out.

Δύο από τα δείγματα είναι ίδια. Ένα είναι διαφορετικό. Σημειώστε το διαφορετικό.

3. Samples - Δείγματα Tick the odd one out – Σημειώστε το διαφορετικό

1. _____

2. _____

3. _____

Two of the samples are the same. One is different. Tick the odd one out.
Δύο από τα δείγματα είναι ίδια. Ένα είναι διαφορετικό. Σημειώστε το διαφορετικό.

4. Samples - Δείγματα **Tick the odd one out – Σημειώστε το διαφορετικό**

1. _____
2. _____
3. _____

INTENSITY RANKING TEST (5 points) Δοκιμή κατάταξη έντασης (5 βαθμοί)

Taste the samples and put them in the order of most delicate (1) to most robust (5).
Δοκιμάστε τα δείγματα και τοποθετήστε τα σε σειρά από το ηπιότερο (1) έως το εντονότερο (5).

Order (Σειρά)	Sample Code (Κωδικός Δείγματος)
1. (most delicate – ηπιότερο)	_____
2.	_____
3.	_____
4.	_____
5. (most robust – εντονότερο)	_____



National Extra Virgin Olive Oil
Tasting Team Championship
GREECE 2019

Εθνικός Διαγωνισμός Ομάδων
Γευσιγνωστών Εξαιρετικού
Παρθένου Ελαιολάδου
ΕΛΛΑΔΑ 2019



VARIETY IDENTIFICATION (8 points) Αναγνώριση Ποικιλίας (8 βαθμοί)

NB: THESE ARE EXAMPLES ONLY – THE VARIETIES IN THE TEST MAY BE DIFFERENT.

Σημείωση: Το παρακάτω είναι μόνο ως παράδειγμα – Οι ποικιλίες στη δοκιμασία μπορεί να είναι διαφορετικές.

The eight oils are traditional regional varieties exhibiting the taste characteristics typical of the region. Identify the varieties.

Τα οκτώ ελαιόλαδα είναι παραδοσιακές ποικιλίες που παρουσιάζουν τυπικά γευσιγνωστικά χαρακτηριστικά της χώρας τους. Αναγνωρίστε τις ποικιλίες.

Region (Χώρα)	Number of the Oil (Κωδικός Ελαιολάδου)
Coratina, Puglia, Italy	_____
Tonda Iblei, Sicily, Italy	_____
Nabali, Jordan	_____
Chemlali, Tunisia	_____
Hojiblanca, Priego de Cordoba, Spain	_____
Koroneiki, Greece	_____
L'Aglandau, France	_____
Cobrançosa, Portugal	_____

FAULT DETECTION (8 points) Αναγνώριση Ελαττώματος (8 βαθμοί)

Identify whether the following olive oils are extra virgin. If not, identify the **main** defect for the sample using the International Olive Council official terms for defects (in English).

Αναγνωρίστε ποια από τα παρακάτω ελαιόλαδα είναι εξαιρετικά παρθένα. Εάν δεν είναι, αναγνωρίστε το κύριο ελάττωμα χρησιμοποιώντας τους επίσημους όρους των ελαττωμάτων του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου (στα αγγλικά).

The main defects which will be accepted in the answer are:

Rancid, Fusty/Muddy Sediment, Musty, Frostbitten/Wet wood, Winey-vinegary

Τα κύρια ελαττώματα που επιτρέπονται στις απαντήσεις είναι:

Ταγγισμένο, Ατροχάδο/Μούργα, Μούχλα, Παγόπληκτο/Παγωμένο Ξύλο, Κρασώδες/Ξυδάτο

SAMPLE Δείγμα	EXTRA VIRGIN? Εξαιρετικό Παρθένο;		IF NO - MAIN DEFECT Εάν όχι – Κύριο Ελάττωμα
	YES (ναι)	NO (όχι)	
1.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
2.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
3.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
4.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
5.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
6.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
7.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
8.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

TOTAL POSSIBLE SCORE: 30 POINTS

Πιθανή συνολική βαθμολογία: 30 βαθμοί

YOUR SCORE (Η βαθμολογία σας)



RANKING AND TITLES FOR MEMBERS OF THE SAVANTES REGISTER

Κατάταξη και τίτλοι για μέλη του καταλόγου Savantes

SCORE (βαθμολογία)	TITLE (τίτλος)
24+	EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SAVANTE (Πλήρες Μέλος Savante)
18-23	ASSOCIATE SAVANTE (Δόκιμο Μέλος Savante)

SAMPLE SKILL TEST SERIES 2 ANSWER SHEET
Δείγμα Απαντητικού Φύλλου Δοκιμής Δεξιοτήτων Ενότητας 2

3 of the 6 Sample Olive Oils are included in the blend. The team must decide which 3 oils are included.

3 από τα 6 δείγματα ελαιολάδου συμπεριλαμβάνονται στο πολυποικιλιακό ελαιόλαδο. Η ομάδα θα πρέπει να αποφασίσει ποια 3 δείγματα είναι αυτά.

TEAM CODE (Κωδικός Ομάδας): _____

TICK THE RELEVANT BOX TO INDICATE THE OLIVE OILS IN THE BLEND:

Σημειώστε στο σχετικό κουτί τα ελαιόλαδα που έχουν συμπεριληφθεί στο πολυποικιλιακό ελαιόλαδο:

SAMPLE NO (Κωδικός Δείγματος)	TICK IF IN THE BLEND (Σημειώστε εάν συμπεριλαμβάνετε στο πολυποικιλιακό ελαιόλαδο)
1.	<input type="checkbox"/>
2.	<input type="checkbox"/>
3.	<input type="checkbox"/>
4.	<input type="checkbox"/>
5.	<input type="checkbox"/>
6.	<input type="checkbox"/>

A. Points for each correct oil (5 per oil)

Βαθμοί για κάθε σωστό ελαιόλαδο (5 ανά ελαιόλαδο)

B. Points to be deducted for each incorrect oil (5 per oil)

Αφαίρεση βαθμών για κάθε λάθος ελαιόλαδο (5 ανά ελαιόλαδο)

A-B Balance to be added to team score

(Negative scores deemed to be 0)

**Βαθμολογία Α – Β προστίθεται στη βαθμολογία της ομάδας
(Αρνητική βαθμολογία ισούται με 0)**

SAMPLE SKILL TEST SERIES 3 ANSWER SHEET
Δείγμα Απαντητικού Φύλλου Δοκιμής Δεξιοτήτων Ενότητας 2

The six numbered samples of extra virgin olive oil comprise three varieties produced in different regions. Identify the samples which are the same variety, name the variety of each sample and name the country in which each sample has been produced.

Τα έξι αριθμημένα δείγματα εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου είναι από τρεις ποικιλίες που έχουν παραχθεί σε διαφορετικές χώρες. Αναγνωρίστε τα δείγματα που ανήκουν στην ίδια ποικιλία, ονομάστε την ποικιλία του κάθε δείγματος και τη χώρα στην οποία έχει παραχθεί το κάθε δείγμα.

TEAM CODE (Κωδικός Ομάδας): _____

Samples which are the same variety:

Δείγματα που είναι από την ίδια ποικιλία

Samples (Δείγματα) and (και)

Samples (Δείγματα) and (και)

Samples (Δείγματα) and (και)

Score out of 6 (Βαθμολογία από 6)

Name the varieties (Ονομάστε τις ποικιλίες)

Sample (Δείγμα)

Varietal (Ποικιλία)

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

Score out of 6 (Βαθμολογία από 6)

Name the country in which each varietal oil has been produced
Ονομάστε τη χώρα στην οποία έχει παραχθεί το κάθε δείγμα

Sample (Δείγμα)

Country (Χώρα)

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

Score out of 6 (Βαθμολογία από 6)

Total to be added to team score (Σύνολο προστίθεται στη βαθμολογία της Ομάδας)



National Extra Virgin Olive Oil
Tasting Team Championship
GREECE 2019

Εθνικός Διαγωνισμός Ομάδων
Γευσιγνωστών Εξαιρετικού
Παρθένου Ελαιολάδου
ΕΛΛΑΔΑ 2019



ENTRY FORM

Closing date for entries is 28 February 2019.

Scan and email the completed entry form with proof of payment to: Kalamata Olive Oil Taste Panel TEI of Peloponnese, kalamataoliveoil@hotmail.com

Αίτηση Συμμετοχής

Καταληκτική ημερομηνία συμμετοχής είναι 28 Φεβρουαρίου 2019

Σκανάρετε και στείλτε ηλεκτρονικά τη συμπληρωμένη αίτηση συμμετοχής μαζί με το αποδεικτικό κατάθεσης στο Εργαστήριο Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου Καλαμάτας – ΤΕΙ Πελοποννήσου, kalamataoliveoil@hotmail.com

TEAM ENTRY

Συμμετοχή Ομάδας

TEAM NAME (Όνομα Ομάδας):

CONTACT DETAILS (Στοιχεία Επικοινωνίας):

NAME OF CONTACT PERSON (Όνομα επικοινωνίας):

ADDRESS (Διεύθυνση):

TELEPHONE (Τηλέφωνο):

EMAIL:

NAMES OF TEAM MEMBERS (Ονόματα των μελών της Ομάδας):

- | | |
|-------------------------------------|--------|
| 1. TEAM LEADER (Επικεφαλής Ομάδας): | EMAIL: |
| 2. TEAM MEMBER (Μέλος Ομάδας): | EMAIL: |
| 3. TEAM MEMBER (Μέλος Ομάδας): | EMAIL: |

INDIVIDUAL ENTRY

I am unable to form a team and would like to be added to the pool from which I can become a member of a team.

Ατομική Συμμετοχή

Δεν δύναμαι να δημιουργήσω ομάδα και θα ήθελα να συμπεριληφθώ στον κατάλογο δημιουργίας ομάδας.

NAME (Όνομα):

EMAIL:

I/We confirm that I am/We are permanently domiciled in Greece
Επιβεβαιώνω/Επιβεβαιώνουμε ότι είμαστε μόνιμοι κάτοικοι της Ελλάδας

All competitors, by entering, agree to the rules of the Championship and understand that the determination by the Organising Committee on any issue is final.



National Extra Virgin Olive Oil
Tasting Team Championship
GREECE 2019

Εθνικός Διαγωνισμός Ομάδων
Γεωσιγνωστών Εξαιρετικού
Παρθένου Ελαιολάδου
ΕΛΛΑΔΑ 2019



Όλοι οι διαγωνιζόμενοι με τη δήλωση της συμμετοχής τους συμφωνούν με τους κανόνες του διαγωνισμού και κατανοούν ότι η απόφαση της Οργανωτικής Επιτροπής σε οποιοδήποτε θέμα είναι τελεσίδικη.

REGISTRATION FEE PAYMENT

The registration fee of €50 per person is to be paid into the following account to complete the entry. Proof of payment must accompany the completed entry form.

Πληρωμή Τέλους Συμμετοχής

Το τέλος συμμετοχής 50 ευρώ ανά συμμετέχοντα πληρώνεται στον παρακάτω λογαριασμό για να θεωρείται έγκυρη η συμμετοχή. Η απόδειξη της πληρωμής πρέπει να συνοδεύει τη συμπληρωμένη αίτηση συμμετοχής.

Banking details:

Piraeus Bank

ΤΕΙ Πελοποννήσου - Eidikos Logariasmos - Epitropi Erevnon

IBAN: GR59 0172 5120 0055 1207 2002 813

Account Number: 551 207 200 2813

Swift Code: PIRBGRAA

Τραπεζικά στοιχεία:

Τράπεζα Πειραιώς

ΤΕΙ Πελοποννήσου - Ειδικός Λογαριασμός – Επιτροπή Ερευνών

IBAN: GR59 0172 5120 0055 1207 2002 813

Αριθμός Λογαριασμού: 551 207 200 2813

Swift Code: PIRBGRAA

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS:

Συχνές ερωτήσεις:

- 1. If I do not opt in for inclusion in the Savantes Register at the beginning of the test and do better than I expected, can I then be included in the Register after the test?**

Εάν δεν επιλέξω να συμπεριληφθώ στον κατάλογο Savantes στην αρχή του διαγωνισμού και η βαθμολογία μου είναι καλύτερη από αυτό που περίμενα, μπορώ να συμπεριληφθώ στον κατάλογο μετά το διαγωνισμό;

No. The next opportunity for inclusion will be the next time you take the test.

Όχι. Η επόμενη ευκαιρία να συμπεριληφθείτε θα είναι την επόμενη φορά που θα συμμετάσχετε στο διαγωνισμό.

- 2. When will I be able to retake the Savantes Tasting Skills Test?**

Πότε θα μπορέσω να πάρω μέρος ξανά σε γευσιγνωστικές δοκιμές δεξιοτήτων Savantes;

At any of the subsequent Savantes programs or International Tasting Championships which include the Savantes Tasting Skill Test.

Σε όποιο από τα επόμενα προγράμματα ή διεθνή διαγωνισμό γευσιγνωσίας που συμπεριλαμβάνει γευσιγνωστικές δοκιμές δεξιοτήτων Savantes.

- 3. If my status after the test is lower than I hoped, how can I improve my skill?**

Εάν η βαθμολογία μου μετά τις δοκιμές είναι χαμηλότερη από αυτό που έλπιζα, πως μπορώ να βελτιώσω την ικανότητά μου;

Practice, practice, practice.

Μόνο μέσω εξάσκησης.

- 4. For how long will my status on the Register be continued?**

Για πόσο χρόνο διατηρείται η θέση μου στον κατάλογο Savantes;

Until you reach a higher status or rank on a subsequent test or you ask to be removed from the Register.

Έως να φθάσετε σε υψηλότερη θέση σε επόμενες δοκιμές ή ζητήσετε να διαγραφείτε από τον κατάλογο.

- 5. Some say that tasting is subjective and taste test results can vary from person to person – how do you overcome this?**

Κάποιοι ισχυρίζονται πως η γευσιγνωστική ανάλυση είναι υποκειμενική και τα αποτελέσματά της μπορεί να διαφέρουν από άτομο σε άτομο – πως το αντιμετωπίζετε αυτό;

All the tests are prepared by dilution, are comparative, or use varieties and defects supplied by trusted sources. For the intensity rankings and defects, the opinion of experienced tasters is sought to confirm the answers.

Όλες οι δοκιμές πραγματοποιούνται με αραιώσεις, είναι συγκριτικές ή χρησιμοποιούνται ποικιλίες και ελαττωματικά ελαιόλαδα που προέρχονται από αξιόπιστες πηγές. Για τις δοκιμές κατάταξης έντασης και αναγνώρισης ελαττώματος, ζητείται η γνώμη έμπειρων δοκιμαστών για την επιβεβαίωση των απαντήσεων.

**6. Do we get given the correct answers?
Θα μας δοθούν οι σωστές απαντήσεις;**

Yes, after the marking is complete, answers will be given to all participants.

Ναι, εφόσον ολοκληρωθεί η βαθμολόγηση, οι απαντήσεις θα δοθούν σε όλους τους συμμετέχοντες.

**7. Can I dispute my score?
Μπορώ να αμφισβητήσω το αποτέλεσμα μου;**

Yes, if you believe you should have received a higher score once you have seen the answers, your team leader can approach the Organising Committee and ask for a review. There will be a 30 minute period during which reviews can be requested.

Ναι, εάν πιστεύετε πως θα έπρεπε να είχατε λάβει υψηλότερη βαθμολογία αφού έχετε δει τις απαντήσεις, ο επικεφαλής της Ομάδας σας μπορεί να ζητήσει από την Οργανωτική Επιτροπή την αναθεώρηση της βαθμολογίας σας. Θα υπάρξει μία περίοδος 30 λεπτών κατά την οποία μπορούν να γίνουν ενστάσεις κατά της βαθμολόγησης.

**8. If I am still not happy with the review can I ask for another review?
Εάν εξακολουθώ να μην είμαι ικανοποιημένη/ος με την επανεξέταση, μπορώ να ζητήσω επόμενη επανεξέταση;**

No. The decision of the Organising Committee is final.

Όχι. Η απόφαση της Οργανωτικής Επιτροπής είναι τελεσίδικη.

**9. What will happen if more than one team achieves the highest score?
Τι θα συμβεί εάν περισσότερες από μία ομάδα πάρει την υψηλότερη βαθμολογία;**

The Awards will allocated to the teams scoring highest in the team tests.

Τα βραβεία θα δοθούν στις ομάδες που πήραν την υψηλότερη βαθμολογία στις ομαδικές δοκιμές.

**10. Where will the International Register of Extra Virgin Olive Oil Savantes be hosted?
Που φιλοξενείται ο Διεθνής Κατάλογος Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιόλαδου Savantes;**

On the website www.savantes.org

Στον ιστότοπο www.savantes.org