



XXVIII LEONE D'ORO dei Mastri Oleari 2018/2019



BASES DEL CONCURSO

Art. 1) El Premio "Leone d'Oro dei Mastri Oleari", primer y más prestigioso concurso internacional, nacido hace 28 años, tiene como objetivo destacar la producción de aceites de oliva virgen extra de la más alta calidad, sanos y organolépticos de cualquier origen, estimulando y dando a conocer el compromiso de las empresas con la mejora continua de la calidad de los productos, promoviéndolo de diversas maneras específicas a través de acciones apropiadas en instituciones públicas y privadas, operadores profesionales en el comercio y la distribución, así como hacia consumidores privados.

El premio fue promovido y organizado en 2016 por O'Live & Italy por María Paola Gabusi, presidenta de la Asociación Cultural para la difusión de la cultura del aceite de calidad EVO (AOVE), en nombre de la Corporación Italiana de Mastri Oleari.

El Leone d'Oro aspira a convertirse en un Concurso Internacional de referencia por la extrema exigencia de las reglas y el método de evaluación del perfil organoléptico de las muestras.

Art. 2) Todos los aceites de oliva virgen extra que cumplen con los parámetros Coi de la clasificación de mercancías, último año de cosecha, de cualquier procedencia y de las empresas que han presentado, dentro del plazo indicado, el formulario de solicitud, son admitidos al Concurso, siempre que se comercialicen y puedan adquirirse a través de los canales de distribución normales. Para cada tipo de aceite presentado, se debe declarar la cantidad del lote de producción homogénea.

También se admiten pequeños productores, con una producción TOTAL por empresa que no supere los 2000 litros, y que se otorgarán en una categoría separada. Los pequeños productores deben informar la categoría a la que pertenecen en el formulario de solicitud.

Las botellas deben etiquetarse correctamente de acuerdo con las regulaciones del país de origen y presentar el año de producción y la fecha de caducidad o consumo preferente.

Art. 2B) Las empresas fabricantes acuerdan permitir que un representante de O'Live & Italy examine la conformidad de lo anterior al visitar la empresa. La organización seleccionará lotes con la posibilidad de readquirir diez aceites finalistas en cada edición a fin de evaluar la congruencia de las muestras a través del análisis organoléptico. La compra se puede realizar en la empresa, en tiendas especializadas o en línea. En caso de marcada irregularidad el aceite será descalificado.

Art. 3) Los aceites de oliva virgen serán premiados y reconocidos con UNA MEDALLA DE ORO llamada LEONE D'ORO según las siguientes categorías:

LEONE D'ORO (Sello y puntos para el ranking mundial)



LEONE D'ORO BLEND ITALIA
LEONE D'ORO BIOLOGICO ITALIA
LEONE D'ORO PICCOLI PRODUTTORI ITALIA
LEONE D'ORO MONOVARIETALE ITALIA

LEONE D'ORO BLEND FOREIGN (Coupage)
LEONE D'ORO ORGANIC FOREIGN (Ecológico)
LEONE D'ORO ONE VARIETY FOREIGN (Monovarietal)

O'LIVE & ITALY
V. Firenze, 10 25088 Toscolano Maderno (BS) Italia C.F. 96036190179
+39 3478784699
leonedor@oliveitaly.it

LEONE D'ORO (sello)

LEONE D'ORO WORLD BEST PACKAGING
LEONE D'ORO SOCIAL (jurado popular)
LEONE D'ORO KIDS (jurado popular)

6 FINALISTAS (sello y puntos y puntos de ranking)



LOS 6 PRIMEROS ACEITES DESPUÉS DEL PRIMER CLASIFICADO PARA LAS SIGUIENTES CATEGORÍAS: BIOLÓGICO, MONOVARIETAL, MEZCLA.

SELECCIÓN LEONE = MUESTRAS ADMITIDAS A CONCURSO =
MUESTRAS PROMOVIDAS POR O'LIVE & ITALY (sello)



VOTOS MAYOR O IGUAL A 80/100:

También se asignarán cuatro **RECONOCIMIENTOS DE MÉRITO** denominados:

SELEZIONE POMODORO (Selección Tomate)
SELEZIONE MANDORLA VERDE (Selección Almendra verde)
SELEZIONE CARCIOFO (Selección Alcachofa)
SELEZIONE FRUTTI ROSSI (Selección Fruta Roja)

Art. 4) La empresa que desee participar en el Concurso debe enviar las muestras de aceite de oliva virgen extra, adjuntando los documentos requeridos en la misma caja, por correo, mensajería o personalmente a la siguiente dirección:

**Concorso "Leone d'Oro" c/o O'Live & Italy Via Firenze 10
25088 Toscolano Maderno (Bs) - Italy**

o:

**Concorso "Leone d'Oro"
UPS Access Point , Viale Guglielmo Marconi, 9, 25088 Toscolano Maderno BS**

Los aceites que participan en el concurso pueden enviarse desde el 1 de noviembre de 2018 al 20 de abril de 2019 y se degustarán semanalmente. La notificación de admisión a la Selezione Leone se anunciará de inmediato.

Las muestras ADMITIDAS al concurso tendrán la oportunidad de colocar el sello "Selezione Leone" inmediatamente después de pasar la prueba de degustación pero solo en las botellas del mismo lote presentado.

O'LIVE & ITALY
V.Firenze,10 25088 Toscolano Maderno (BS) Italia C.F. 96036190179
+39 3478784699
leonodoro@oliveitaly.it



La degustación de los aceites FINALISTAS (6 por categoría) para la proclamación del Leone d'Oro se realizará por un grupo de degustación compuesto por un Panel de Cata de experiencia nacional e internacional comprobada, durante dos días, en la última semana de abril. Los resultados se difundirán a través de las redes sociales y la prensa durante la ceremonia de entrega de premios el 11 de mayo de 2019.

Se notificará a los ganadores vía llamada telefónica o mediante el correo electrónico indicado en el formulario de registro. Los premios se entregarán en la sede de O'Live en Italia el 11 de mayo de 2019.

Para cada producto también debe enviar:

4a) Formulario de solicitud debidamente cumplimentado, preferiblemente por máquina y, en cualquier caso, en letras de imprenta claramente legibles.

4b) 6 botellas debidamente etiquetadas y de acuerdo 2 con la capacidad de 0.250 L. , los otros de cualquier capacidad superior, para cada tipo de aceite presentado. Las muestras deben estar debidamente embaladas y protegidas para evitar roturas. Los envases se irán abriendo en su momento, un formato pequeño y/o de un uso es la mejor solución para garantizar una calidad constante durante las diferentes catas que se llevarán a cabo durante todo el año (y no solo durante el concurso) y con motivo de las numerosas actividades promocionales relacionadas con la Competición.

4c) Certificado de análisis químico de muestras de aceite presentadas que indiquen al menos: acidez y número de peróxidos.

Art. 5) Para la participación en el Concurso se requiere el siguiente pago de tasas:

1 MUESTRA-200 euros 2 MUESTRAS-350 euros 3 MUESTRAS-400 euros 4 MUESTRAS 450 euros

El pago debe realizarse al mismo tiempo que se envía el formulario de solicitud y con indicación clara del ordenante, mediante transferencia bancaria a:

BANCA FIDEURAM
cuenta: **O'LIVE&ITALY**
iban: **IT62 K032 9601 6010 0006 6541 985**
bic/swift : **FIBKITMM**

o con Paypal desde otra cuenta Paypal a:
info@oliveitaly.it
[paypal.me/LeonedOro](https://www.paypal.me/LeonedOro)

Cualquier comisión bancaria se carga al participante.

Art. 6) Las solicitudes de participación, los análisis y un justificante de ingreso/transferencia deben enviarse conjuntamente en un solo sobre, junto con las muestras de aceite.

Art. 7) Los organizadores declinan cualquier responsabilidad por la posible demora en la llegada de las muestras con respecto a la fecha establecida, la pérdida total o parcial de las muestras durante el transporte, posibles alteraciones químico-físicas u organolépticas de las muestras debido a oscilaciones térmicas , roturas u otras anomalías ocurridas durante el transporte. Los gastos de envío, incluidos los gastos de aduana y sanidad, hasta el destino son totalmente a cargo de las empresas participantes. Las muestras de los aceites admitidos en el concurso serán anónimas con un código guardado por la Secretaría del Premio.

Art. 8) Desde la recepción hasta la presentación de las muestras ante el Jurado, es responsabilidad de los organizadores mantener las muestras escrupulosamente para garantizar su integridad.

Un delegado garantizará los aspectos formales y los procedimientos operativos, supervisando las operaciones del Jurado y elaborando las actas con los rankings.

Art. 9) El método de evaluación se basa en la determinación del perfil sensorial de los aceites según lo previsto en el documento COI / T.dei 20 / DOC No. 22 del Consejo Oleícola Internacional e ISO 13299:03, transformado en IVG (Índice de evaluación global).

El jurado de selección de aceites está formado por el Panel O'Live de Italia formado por catadores registrados en la lista nacional de técnicos y expertos en aceite de oliva. Jefe del Panel: Maria (Paola) Gabusi. El procesamiento de datos y el control estadístico de los trabajos del Panel son llevados a cabo por el Comité Científico del Concurso.

Art. 10) La organización de las sesiones de evaluación cumple estrictamente con las normas vigentes de la ISO y del Consejo Internacional del Aceite de Oliva que proporcionan:

- ✓ Aleatoriedad de muestras.
- ✓ Herramientas de análisis y tiempos.
- ✓ Temperaturas y presentación de muestras.

Solo se anunciará la lista de los aceites que obtengan una puntuación superior a 80/100.

Para todos los productores que lo deseen, después de la notificación de los ganadores, se ofrece la posibilidad de tener una consulta telefónica con cita previa en relación a la crítica de la muestra examinada por el Panel de Cata.

Art.10B) El premio **Leone d'Oro Best Packaging** será votado por un jurado compuesto por fotógrafos, diseñadores y artistas.

El **Leone d'Oro "La Compagnia dell'Olio/Social"** será otorgado por un jurado de 8 periodistas, instagrammers, bloggers y personas influyentes tras una prueba de cata (método Cata) de entre los primeros 6 aceites en la clasificación general.

El **Leone d'Oro "La Compagnia dell'Olio/Kids"** será otorgado por un jurado de 8 niños entre 9 y 14 años tras una prueba de degustación (método Cata) de los primeros 6 aceites de la clasificación general.

Art.11) El anuncio de los ganadores está previsto durante la ceremonia de entrega de premios.

Art.12) Premios: Con el fin de fomentar la actividad comercial y la promoción de aceites de oliva virgen extra con una marca superior a 80/100, se autorizará el uso del adhesivo que se colocará en las botellas del mismo lote presentado para su análisis. El uso del sello premium en otros aceites que no están clasificados, incluso si son producidos por la misma compañía, no está permitido.

Art.13) **O'Live & Italy** está comprometido con la difusión de los resultados de la competición y la promoción en varias iniciativas colaterales a lo largo del año, de todos los aceites que hayan obtenido una puntuación total superior o igual a 80 sobre 100, agrupados bajo la denominación común **Selezione Leone**.

Todas las botellas que se comercialicen dentro de estas iniciativas deben colocar necesariamente el sello que certifique el resultado obtenido en el frontal del envase.

Art.14) Los organizadores se reservan el derecho de modificar este Reglamento en cualquier momento donde sea necesario. La participación en el **Leone d'Oro** del Concurso Internacional Matri Oleari implica automáticamente la aceptación de todas las reglas.

La decisión del Jurado será inapelable.