



XXVII LEONE D'ORO dei Mastri Oleari 2018



REGOLAMENTO:

Art. 1) Il Premio "Leone d'Oro dei Mastri Oleari", il primo e più prestigioso concorso internazionale dal 1991, ha lo scopo di evidenziare la migliore produzione di oli extra vergini di oliva di ogni provenienza, stimolando e pubblicizzando l'impegno delle imprese al continuo miglioramento qualitativo dei prodotti, promuovendola nelle varie specificità attraverso opportune azioni presso le istituzioni pubbliche e private, gli operatori professionali del commercio e della distribuzione, nonché nei confronti dei privati consumatori.

Il Premio del 2018 è promosso e organizzato da O'Live & Italy, Associazione Culturale per la diffusione della cultura dell'olio Evo di qualità, per conto della Corporazione Italiana dei Mastri Oleari

INFO: Maria Paola Gabusi, leonedoro@oliveitaly.it +39 3478784699

Art. 2) Sono ammessi al Concorso tutti gli oli extra vergini di oliva che rispettano i parametri Coi della classificazione merceologica, dell'ultimo anno di raccolta, di ogni provenienza e di imprese che abbiano presentato, entro i termini indicati, regolare domanda di partecipazione, a condizione che sia possibile acquistare l'olio presentato tramite i normali canali di distribuzione. Per ogni tipo di olio presentato va dichiarata la quantità del lotto omogeneo.

Sono ammessi anche i Piccoli produttori, da 300 a 2000 litri, che verranno premiati in una categoria a parte. I piccoli produttori devono segnalare la categoria di appartenenza nella domanda di partecipazione.

Le bottiglie devono essere regolarmente etichettate e presentare il numero di lotto e la data di scadenza

Art. 2B) Le aziende produttrici accettano di permettere ad un rappresentante di O'Live & Italy di esaminare la regolarità di quanto sopra tramite visita in azienda. L'organizzazione si riserva anche la possibilità d'acquisto anonimo dell'olio presentato alla competizione. In caso di marcate irregolarità l'olio verrà squalificato.

Va inoltre compilato e firmato un documento di autenticità che dichiari la provenienza, da un lotto specifico, dell'olio sottoposto a giudizio.

O'LIVE & ITALY

V. Firenze, 10 25088 Toscolano Maderno (BS) Italia C.F. 96036190179

+39 3478784699

leonedoro@oliveitaly.it

Art. 3) Gli oli extra vergini di oliva saranno premiati per le seguenti categorie con un solo 1°, 2° e 3° premio, denominati rispettivamente **Leone d'Oro, d'Argento e di Bronzo**

LEONE BLEND ITALIA
LEONE BIOLOGICO ITALIA
LEONE PICCOLI PRODUTTORI ITALIA
LEONE MONOVARIETALE ITALIA
LEONE BEST PACKAGING ITALIA
LEONE SOCIAL (giuria popolare)
LEONE KIDS (giuria popolare)

LEONE *BLEND FOREIGN*
LEONE *ORGANIC FOREIGN*
LEONE *SMALL PRODUCER FOREIGN*
LEONE *ONE VARIETY FOREIGN*
LEONE *PACKAGING FOREIGN*

FINALISTI , GRAN MENZIONE :

PRIMI 5 OLI PER LE SEGUENTI CATEGORIE:
BIOLOGICO, MONOVARIETALE, BLEND

SELEZIONE LEONE D'ORO:

VOTO SUPERIORE A 80/100

Art. 4) L'Azienda che intende partecipare al Concorso deve far pervenire i campioni di olio extra vergine di oliva, allegando i documenti richiesti nella stessa scatola, a mezzo corriere, posta o personalmente al seguente indirizzo:

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

Gli oli verranno accettati per le selezioni dal 1 Febbraio al 25 marzo 2018

Gli oli possono essere spediti dal 15 gennaio al 20 Marzo 2018

Gli assaggi di selezione si terranno settimanalmente
dal 20 gennaio al 30 marzo 2018.

L'assaggio **finale** sarà fatto da un Panel composto da esperti a livello nazionale ed internazionale, nell'arco di due giornate, nella prima settimana di Aprile. I risultati saranno divulgati tramite social e stampa entro il 15 di Aprile 2018. I vincitori saranno avvisati utilizzando la mail segnalata nel modulo d'iscrizione.

La data e il luogo della premiazione verrà comunicata per tempo a tutti i partecipanti

campioni rispetto alla data stabilita, per la perdita totale o parziale dei campioni nel corso del trasporto, per eventuali alterazioni chimico-fisiche o organolettiche dei campioni per effetto di escursioni termiche, rotture o altre anomalie verificatesi durante il trasporto. Le spese di spedizione, inclusi eventuali oneri doganali e sanitari, fino alla destinazione sono a completo carico delle aziende partecipanti. I campioni degli oli ammessi alla competizione saranno resi anonimi con un codice conservato dalla Segreteria del Premio.

Art. 8) Dalla ricezione fino alla presentazione dei campioni alla Giuria, è cura degli organizzatori conservare i campioni in modo scrupoloso per assicurarne l'integrità. Un delegato garantirà gli aspetti formali e le modalità operative, sovrintendendo alle operazioni della Giuria e stilerà il verbale con le graduatorie.

Art. 9) Il metodo di valutazione si basa sulla determinazione del profilo sensoriale degli oli come previsto dal documento COI/T.dei 20/DOC n° 22 del Consiglio Oleicolo Internazionale e ISO 13299:03, trasformato in IVG (Indice di Valutazione Globale)

La Giuria di selezione degli oli è composta da un panel tra 8 e 10 tra Capi Panel e Assaggiatori iscritti all'elenco nazionale di tecnici ed esperti di olio d'oliva. L'elaborazione dei dati e il controllo statistico dell'operato del Panel è a cura del Comitato scientifico del Concorso

Art. 10) L'organizzazione delle sessioni di valutazione è strettamente conforme alle norme ISO e del Consiglio Oleicolo Internazionale in vigore che prevedono:

- randomizzazione dei campioni;
- strumenti e tempi di analisi;
- temperature e presentazione dei campioni.

Verrà reso noto esclusivamente l'elenco degli oli che avranno ottenuto un punteggio superiore a 80/100 .

A tutti i produttori che lo desiderano, dopo la notifica dei premiati, ci sarà la possibilità di avere un consulto telefonico previo appuntamento a proposito di eventuali criticità del campione esaminato dal Panel

Art.10B)

. La **Gran Menzione Finalisti** verrà assegnata ai primi 5 oli classificati per ogni categoria come da art.3

Il **Leone d'Oro Best Packaging** verrà votato da una giuria composta da fotografi, designers e artisti

Il **Leone d'Oro "La Compagnia dell'Olio/Social"** sarà assegnato dalla giuria popolare di 8 tra giornalisti, instagrammers, bloggers and influencers al termine di un test di assaggio (Cata method) estraendo a sorte 6 oli tra i primi 20 classificati

Il Leone d'Oro "La Compagnia dell'Olio/Kids" sarà assegnato dalla giuria popolare di 8 ragazzi tra gli 9 e i 14 anni al termine di un test di assaggio (Cata method) estraendo a sorte 6 oli tra i primi 20 classificati

Art.11) La proclamazione dei vincitori è prevista dopo la finale e comunque entro il 15 Maggio 2018 .I vincitori verranno avvisati tramite email all'indirizzo indicato sulla domanda di iscrizione

Art.12) Premi: Ai fini di incentivare l'attività commerciale e di promozione degli oli extravergine di oliva con voto superiore a 80/100, l'organizzazione provvederà a fornire GRATUITAMENTE il pdf del bollino adesivi da apporre sulle bottiglie del medesimo lotto sottoposto ad analisi.

L'uso del bollino del premio su altri oli che non si sono classificati, anche se prodotti dalla stessa azienda, non è ammesso.

Art.13) O'Live & Italy si impegna alla divulgazione dei risultati del concorso e alla promozione in diverse iniziative collaterali nell'arco di tutto l'anno, di tutti gli oli che avranno ottenuto un punteggio complessivo globale superiore o uguale a 80/100, raggruppati sotto la comune denominazione **Selezione Leone d'Oro**. Tutte le bottiglie che verranno commercializzate all'interno di queste iniziative dovranno obbligatoriamente apporre il bollino che certifica il risultato ottenuto

La Giuria emette giudizi inappellabili.

Art.14)Gli organizzatori si riservano il diritto di modificare il presente Regolamento in qualsiasi momento ove si rendesse necessario. la partecipazione al concorso internazionale del Leone d'Oro dei Mastri Oleari implica automaticamente l'accettazione di tutte le regole