

Art. 1) El premio " LEONE D'ORO" es la continuación de la primera competición internacional nacida en el mundo:

Leone d'Oro dei Mastri Oleari (1987)
(León de Oro de los Maestros del Aceite (1987))

Su objetivo es destacar la producción de aceites de oliva virgen extra de la más alta calidad sanitaria y organoléptica de todos los orígenes, estimulando y publicitando el compromiso de las empresas con la mejora continua de la calidad del producto, promoviéndolo en las diversas especificidades a través de acciones apropiadas en instituciones públicas y privadas, operadores profesionales de comercio y distribución, así como hacia consumidores privados.

El premio ha sido promovido y organizado desde 2016 por O'Live & Italy en la figura de Maria Paola Gabusi, presidenta de la Asociación Cultural para la difusión de la cultura del Aceite de Oliva Virgen Extra de calidad y líder del panel del comité de degustación profesional de Aipol2.

El Leone d'Oro pretende convertirse en el Concurso Internacional de referencia por la extrema selectividad de las reglas y el método de evaluación del perfil organoléptico de las muestras. El Panel Aipol2 de Brescia que realiza las selecciones de Leone d'Oro es profesional, prueba semanalmente durante todo el año de acuerdo con el Método COI, utiliza una Sala de Panel oficial y es reconocido por el Mipaaf.

Art. 2) Todos los aceites de oliva virgen extra que cumplan con los parámetros Coi de la clasificación del producto, del último año de recolección, de todos los orígenes y de las empresas que hayan presentado, dentro de los plazos indicados, la solicitud regular de participación son admitidos a la Competencia, siempre que se comercializan y se pueden comprar a través de los canales de distribución normales. Para cada tipo de aceite presentado, se debe declarar la cantidad del lote de producción homogéneo.

También se admiten pequeños productores, con una producción TOTAL por empresa que no exceda los 3000 litros, que se otorgará en una categoría separada. Los pequeños productores deben indicar la categoría a la que pertenecen en el formulario de solicitud.

Las botellas deben etiquetarse regularmente de acuerdo con las normas del país de origen, presentar el año de producción, el lote y la fecha de vencimiento

Art. 2B)

Las empresas manufactureras acuerdan permitir que un representante de O'Live & Italy, a su exclusivo criterio, examine la regularidad de lo anterior, posiblemente también visitando la empresa. La organización extraerá al azar la recompra de diez aceites finalistas en cada edición para evaluar la correspondencia de las muestras enviadas a la competencia con las recompradas mediante análisis organoléptico. La compra se puede realizar en la empresa, en una tienda especializada o en línea. En caso de marcadas irregularidades, el aceite será descalificado.

Art. 3) categoría y premios:

Los aceites de oliva virgen extra se otorgarán para las siguientes categorías con SOLO UNA MEDALLA DE ORO (llamada LEÓN DE ORO (LEONE D'ORO))

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



categoría Italia:

- 1-LEONE D'ORO COUPAGE ITALIA
- 2-LEONE D'ORO ECOLÓGICO ITALIA
- 3-LEONE D'ORO PEQUEÑOS PRODUCTORES ITALIA
- 4-LEONE D'ORO MONOVARIETAL ITALIA

categoría extranjero: (sin puntuación para el ranking mundial)

LEONE D'ORO WORLD BEST PACKAGING / MEJOR PRESENTACIÓN MUNDIAL
LEONE D'ORO SOCIAL (jurado popular)
LEONE D'ORO KIDS / INFANTIL (jurado popular)

7 FINALISTAS/ GRAN MENZIONE (over 91/100)(Sello y puntos para el ranking mundial)



LOS PRIMEROS 7 ACEITES después del primer clasificado PARA LAS SIGUIENTES CATEGORÍAS (Italia y en el extranjero):

ECOLÓGICO
MONOVARIETAL
COUPAGE

SELEZIONE LEONE (over 85/100)(Selección Leone)

Muestras admitidas a la competencia con una calificación de $\geq 85/100$ durante todo el año.
Todas las muestras admitidas serán promovidas por O'live e Italia (sello).



Para el uso de la pegatina/sello ver Art. 12

Las muestras ADMITIDAS a la competencia 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

UN LEONE IN CUCINA (Un león en la cocina)

A partir de este año, insertaremos una nueva categoría, la selección de los mejores aceites de cocina para restauradores y particulares.

Buscamos aceites sin defectos de fermentación u oxidaciones, organolépticamente medio o medio / ligero, "limpios", equilibrados y con una buena relación calidad-precio, para promocionarlos en restaurantes o como aceites de cocina para familias. No "Champagne de aceite", sino muestras de aceite de oliva virgen extra que necesariamente deben empacarse en una bolsa en caja de 3 o 5 litros para garantizar una mayor estabilidad en el tiempo. Dado que la producción de aceitunas es variada y queremos impulsar y promover el margen de mejora en todos los niveles. El premio serán las órdenes de compra que lleguen. La clasificación tendrá en cuenta la relación calidad / precio. Las muestras seleccionadas podrán poner el sello apropiado en el embalaje.

Art. 4) La empresa que tiene la intención de participar en la competencia debe enviar 6 envases de aceite de oliva virgen extra en los formatos mixtos de 250 y 500 ml por cada muestra que pretenda presentar (para "Un Leone di Cucina" SOLO 1 (una) bolsa en caja de 3 o 5 litros), adjuntando los documentos requeridos en la misma caja, por mensajería, correo postal o personalmente entregado a la siguiente dirección:

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

Las muestras se probarán semanalmente siguiendo el orden de llegada y el resultado de cualquier admisión a la competencia comunicada de inmediato.

Para cada producto se debe recibir:

4a) impresión del formulario de solicitud debidamente completado en línea

4b) n. 6 botellas etiquetadas según el estándar, si es posible 2 con una capacidad mínima de lt. 0.250 y las otros 4 de mayor capacidad, para cada tipo de aceite presentado. 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 Leone d'Oro.

4c) Certificado de análisis químico de las muestras del lote de aceite presentado que indique al menos acidez libre, polifenoles y número de peróxidos.

Art. 5) Se requiere la siguiente contribución total para participar en la competencia:

LEONE D'ORO/SELEZIONE LEONE:

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
- 5 MUESTRAS 500 euros

UN LEONE IN CUCINA:

50 euros por muestra

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**

Cualquier comisión bancaria se carga al participante.

Art. 6) El formulario de solicitud implica la autocertificación del origen del aceite en el lote declarado.

La solicitud, el análisis y la copia del pago realizado deben enviarse en un solo sobre, junto con las muestras de aceite.

Art. 7) Los organizadores rechazan toda responsabilidad por cualquier retraso en la llegada de las muestras en comparación con la fecha establecida para competir por la entrega de premios, por la pérdida total o parcial de las muestras durante el transporte, por cualquier alteración químico-física u organoléptica de las muestras debido al efecto variaciones de temperatura, roturas u otras anomalías que ocurrieron durante el transporte. Los gastos de envío, incluidos los gastos de aduana y de salud, al destino corren a cargo de las empresas participantes. Las muestras de los aceites admitidos a la competencia se harán anónimas con un código guardado por la Secretaría del Premio.

Art. 8) Desde la recepción hasta la presentación de las muestras al jurado, los organizadores son responsables de mantener las muestras escrupulosamente para garantizar su integridad.

Un delegado garantizará los aspectos formales y los procedimientos operativos, supervisará las operaciones del jurado y elaborará las actas con las clasificaciones.

Art. 9) Analisis sensorial:

El método de evaluación se basa en la determinación del perfil sensorial de los aceites según lo requerido por el documento COI / T.20 / Doc. No 15 / Rev. 10 2018 del Consejo Internacional del Aceite de Oliva e ISO 13299: 03, transformado en IVG (Índice de Evaluación Global)

El jurado para la selección de aceites está compuesto por el Panel O'Live & Italy (panel Aipol2 Brescia, profesional, reconocido por Mipaaf) compuesto por catadores registrados en la lista nacional de técnicos y expertos en aceite de oliva. Gerente del Panel Maria (Paola) Gabusi. El procesamiento de datos y el control estadístico del trabajo del Panel son realizados por el Comité Científico de la Competencia.

La degustación de aceites **FINALISTAS** (8 por categoría) para la proclamación de medallas será realizada por un Panel compuesto por Líderes del Panel con probada experiencia en la degustación de campeones nacionales e internacionales.

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

- uso de sala de paneles certificada
- aleatorización de muestras;
- herramientas y tiempos de análisis;
- temperaturas y presentación de muestras

Solo se anunciará la lista de aceites que obtuvieron una puntuación superior a 85/100.

Todos los productores que lo deseen tendrán la oportunidad de tener una consulta telefónica (con cita previa) para compararse con el resultado del análisis organoléptico y discutir cualquier problema crítico de la muestra examinada por el Panel.

Art.10B) El mejor embalaje de Leone d'Oro será votado por un jurado compuesto por fotógrafos, diseñadores y artistas.

El León de Oro "La Compagnia dell'Olio / Social" será premiado por el jurado popular de periodistas, instagrammers, bloggers e influencers al final de una prueba de degustación (método Cata)

El León de Oro "La Compagnia dell'Olio / Kids" será premiado por el jurado popular de una cuarta clase de primaria al final de una prueba de degustación (método Cata)

Art.11) Tiempo de recepción de muestras:

	apertura :	cierre (fecha tope):
LEONE D'ORO International Competition	1 Noviembre 2019	1 Marzo 2020
LEONE D'ORO Southern hemisphere	1 Marzo 2020	30 Septiembre 2020
SELEZIONE LEONE (pruebas todo el año)	1 Noviembre 2019	30 Septiembre 2020
UN LEONE IN CUCINA (pruebas todo el año)	1 Noviembre 2019	30 Septiembre 2020

El anuncio de los ganadores del hemisferio norte se espera durante la ceremonia de entrega de premios el **9 de mayo de 2020** en la sede de O'Live e Italia) (www.maripaquedom.com)

Los ganadores del hemisferio sur serán comunicados a las partes interesadas, a la prensa y a través de las redes sociales el **15 de julio de 2020**

Los aceites para la **Selección de Leone d'Oro y Un Leone In Cucina** serán aceptados durante todo el año, el análisis organoléptico y el permiso para colocar el sello se emitirán a los admitidos, y los aceites así seleccionados se promocionarán sin ningún tipo de costo adicional por la organización Lion durante todo el año.

Los finalistas serán notificados por llamada telefónica o mediante el correo electrónico indicado en el formulario de registro.

Art.12) Sello: para fomentar la actividad comercial y la promoción de aceites de oliva virgen extra con una marca superior a 85/100, se autorizará el uso del sello adhesivo que se colocará en las botellas del mismo lote bajo análisis. No se permite el uso del sello de premio en otros aceites que no hayan sido clasificados, incluso si son producidos por la misma compañía. La impresión de la etiqueta es responsabilidad del fabricante. El archivo con los gráficos que se utilizarán se enviará de forma **gratuita** inmediatamente después de la admisión a concurso.

La pegatina debe estar pegada en la parte frontal del paquete y con un diámetro NO INFERIOR a 2 cm, en PVC o papel impermeable.

Art.13) O'Live & Italy se compromete a difundir los resultados de la competencia y promover en diversas iniciativas colaterales durante todo el año, todos los aceites que hayan obtenido una puntuación general mayor o igual a 85/100, agrupados bajo la denominación común Selezione Leone.

Todas las botellas que se comercializarán dentro de estas iniciativas deberán pegar la etiqueta que certifica el resultado obtenido en la parte frontal del contenedor.

Art.14) Los organizadores se reservan el derecho de modificar este Reglamento en cualquier momento si es necesario.

La participación en la competencia internacional Leone d'Oro implica automáticamente la aceptación de todas las reglas.

El jurado emite apelaciones finales (inapelables).