

REGULAMENTO LEONE D'ORO 2019/2020

Art. 1) O Prêmio "LEONE D'ORO" é a continuação da primeira competição internacional nascida no mundo: **LEONE D'ORO DEI MASTRI OLEARI (1987)**

O Prêmio destina-se a destacar a produção de azeite extravirgem da mais alta qualidade sanitária e organoléptica de todas as origens, estimulando e divulgando o compromisso das empresas com a melhoria contínua da qualidade do produto e promovendo suas especificidades junto às instituições públicas e privadas, profissionais de comércio e distribuição e consumidores privados.

O prêmio é promovido e organizado desde 2016 por **O'Live & Italy** na figura de Maria Paola Gabusi, presidente da Associação Cultural para a Disseminação da Cultura de Óleo EVOO (Extravirgem Olive Oil) de Qualidade e líder do Painel do Comitê de Degustação Profissional da Aipol2.

O LEONE D'ORO tem se destacado por ser um Concurso Internacional de referência pelo rigor e seletividade de suas regras e pelo método de avaliação do perfil organoléptico das amostras. O Painel Aipol2 de Brescia, que faz as seleções do LEONE D'ORO, é rigoroso profissionalmente, com testes de sabor semanal durante todo o ano e esta de acordo com o método COI com o uso de uma sala oficial do painel e seja reconhecida pelo MIPAAF.

Art. 2) Podem participar do LEONE D'ORO, todos os azeites extravirgem que atendam:

- a) aos parâmetros COI na classificação do produto do último ano são admitidos à competição de coleta;
- b) de qualquer origem;
- c) de empresas que tenham apresentado, dentro dos prazos indicados, um pedido regular de participação;
- d) que são comercializados e podem ser adquiridos através dos canais de distribuição normais.

Para cada tipo de óleo apresentado, a quantidade de óleo deve ser declarada no lote de produção homogêneo.

IMPORTANTE: Pequenos Produtores podem participar, desde que o **TOTAL de produção por Empresa não exceda 3000 litros**. Estes azeites serão premiados em uma categoria específica. **Os pequenos produtores devem indicar a categoria a que pertencem no formulário de solicitação.**

As garrafas devem estar rotuladas regularmente de acordo com as regras do país de origem, apresentando o ano de produção, o lote e a data de prazo de entrega

Art. 2B) As empresas fabricantes concordam em permitir que um representante da **O'Live & Italy**, a seu exclusivo critério, examine a regularidade acima, possivelmente até visitando a empresa. A organização escolherá 10 (dez) azeites de oliva entre os finalistas de cada edição para avaliar por análise organoléptica a correspondência das amostras enviadas à competição com produtos (mesma especificação enviada) adquiridos no mercado corrente. A compra pode ser feita em empresa, em loja especializada ou online. Em caso de irregularidades acentuadas, o óleo será desqualificado.

Art. 3) Categorias e Prêmios:

Aos azeites extravirgem premiados serão concedidos, nas seguintes categorias, uma medalha de ouro chamada **LEONE D'ORO**.

LEONE D'ORO (carimbo e pontos no ranking mundial)



Categoria Itália

- 1- LEONE D'ORO BLEND ITÁLIA
- 2- LEONE D'ORO BIOLÓGICO ITÁLIA
- 3- LEONE D'ORO PEQUENOS FABRICANTES ITÁLIA
- 4- LEONE D'ORO MONOVARIETAL ITÁLIA

Categoria Estrangeiro

- 5- LEONE D'ORO BLEND - Estrangeiro
- 6- LEONE D'ORO BIOLÓGICO - Estrangeiro
- 7- LEONE D'ORO UMA VARIEDADE – Estrangeiro
- 8- LEONE D'ORO HEMISFÉRIO SUL

Categorias EXTRA (sem pontos para o ranking mundial)

LEONE D'OURO MELHOR EMBALAGEM DO MUNDO

LEONE D'OURO SOCIAL (escolhido por Júri Popular)

LEONE D'OURO KIDS (escolhido por Júri Popular)

7 FINALISTAS / GRANDE MENÇÃO (pontos de classificação e ranking)



Receberão a GRANDE MENÇÃO/NOMINATION os primeiros 7 (sete) azeites de oliva, após classificação, nas seguintes categorias:

ORGÂNICO

MONOVARIETAL

BLEND

SELEÇÃO LEONE

Os azeites de oliva admitidos na competição durante o ano e que tiverem uma classificação \geq (maior ou igual) a 85/100 poderão se promover utilizando o selo da **O'Live & Italy** (ver art. 12).



As amostras participantes na competição terão a possibilidade do uso do selo "SELEÇÃO LEONE" após passar no teste de sabor. Este selo, entretanto, somente poderá ser utilizado nas garrafas do mesmo lote apresentado na competição.

UM LEONE NA COZINHA

A partir deste ano - edição 2020 - estaremos lançando uma nova categoria: **a seleção dos melhores azeites de oliva de cozinha para restaurantes e consumidores.**

Poderão participar azeites de oliva sem defeitos de fermentação ou oxidação, organolépticos médios ou médios / leves, "limpos", equilibrados e com uma boa proporção entre preço e qualidade. Com isto será possível promovê-los em restaurantes ou como óleos de cozinha para famílias. As amostras do azeite extravirgem devem necessariamente estar embalados em "bag-in-box" de 3 ou 5 litros para garantir maior estabilidade ao longo do tempo. Sabemos que o cultivo de azeitonas é variado e queremos estimular e promover melhorias em todos os níveis.

A classificação levará em consideração a relação qualidade / preço. As amostras selecionadas poderão colocar o selo especial na embalagem

Art. 4) A Empresa que pretende participar da Competição deve **enviar 6 (seis) recipientes de azeite extravirgem em tamanhos mistos 250 e 500ml** para amostra que pretende apresentar (no caso do "Um Leone na Cozinha" basta apenas 1 – uma - embalagem de 3 ou 5 litros), anexando os documentos solicitados e enviados por correio ou pessoalmente no seguinte endereço:

Maria Paola Gabusi

Via Firenze 10 - 25088 Toscolano Maderno (BS) – Itália

As amostras serão provadas semanalmente, seguindo a ordem de chegada e o resultado de qualquer admissão à competição será comunicada imediatamente.

Os produtos encaminhados ao LEONE DÓRO devem obrigatoriamente conter:

4a) impressão do formulário de inscrição devidamente preenchido on-line

4b) 6 (seis) recipientes/ garrafas rotuladas de acordo com a lei do país de origem. O ideal seria o envio de 2 (dois) recipientes com a capacidade mínima de 250 ml e outros 4 (quatro) recipientes com a capacidade superior, no caso, para cada tipo de óleo apresentado. O ideal é enviar em pacotes distintos de tal forma que possam serem abertos no momento da prova de degustação. Este procedimento é a melhor solução para garantir uma qualidade constante durante as várias degustações que serão realizados durante o ano (e não apenas na competição) e por ocasião de várias atividades promocionais relacionadas ao Leão de Ouro

4c) certificado de análise química das amostras do lote de azeite de oliva submetido, indicando pelo menos acidez livre, polifenóis e número de peróxidos.

Art. 5) Para participar do concurso, a contribuição necessária será a seguinte:

LEÃO DE OURO / SELEÇÃO DE LEÃO:

01 (UMA) AMOSTRA:..... 200 euros

02 (DUAS) AMOSTRAS:..... 350 euros

03 (TRÊS) AMOSTRAS:..... 400 euros

04 (QUATRO) AMOSTRAS:..... 450 euros

05 (CINCO) AMOSTRAS:..... 500 euros

UM LEÃO NA COZINHA:..... 50 euros por amostra

O pagamento deve ser efetuado ao mesmo tempo em que o pedido de participação é enviado. Os pagamentos devem ser feitos com a indicação clara e expressa do participante, por transferência bancária para:

BANCA FIDEURAM

conta: O'LIVE & ITALY

iban: IT62 K032 9601 6010 0006 6541 985

bic / swift: FIBKITMM

Importante: qualquer comissão bancária extra será cobrada do participante

Art. 6) O pedido de participação implica na auto certificação da origem do azeite no lote declarado. O pedido, a análise e a cópia do pagamento devem ser enviados em um único envelope, juntamente com as amostras de óleo.

Art. 7) Os organizadores declinarão de qualquer responsabilidade nos seguintes casos: a) chegada tardia das amostras em relação à data estabelecida para a competição dos prêmios; b) pela perda total ou parcial das amostras durante o transporte; c) por possíveis alterações físico-químicas ou características organolépticas das amostras devido a excursões térmicas; d) quebras ou outras anomalias que ocorreram durante o transporte. **Custos de envio ou qualquer encargo aduaneiro e ou sanitário, até o destino, que vier a ser cobrado, serão de total responsabilidade das empresas participantes.** As amostras dos azeites de oliva admitidos na competição serão catalogadas de forma anônima com um código mantido pela Secretaria do Prêmio.

Art. 8) Desde a recepção até a apresentação das amostras ao Júri, é responsabilidade dos organizadores manter e garantir as amostras, de forma rigorosa, sua integridade. Um delegado garantirá os aspectos formais e procedimentos operacionais, supervisionando as operações do Júri e elaborando o relatório com as classificações.

Art. 9) Análise sensorial:

O método de avaliação é baseado na determinação do perfil sensorial dos óleos conforme exigido pelo documento COI / T.20 / Doc. No 15 / Rev. 10 2018 do Conselho Internacional do Azeite e ISO 13299: 03, transformado em IVG (Índice Global de Avaliação). O painel de seleção dos azeites de oliva é composto pelo Painel de O'Live e Itália (Painel Aipol2 Brescia, profissional, reconhecido pela MIPAAF – Ministério de Política Agrícola e Florestal da Itália) composto por provadores inscritos na lista nacional de técnicos e especialistas em azeite. Chefe do Painel será Maria Paola Gabusi. O processamento e controle de dado e as estatística do trabalho do Painel será uma atribuição do Comitê Científico da Competição.

A degustação dos azeites FINALISTAS (8 por categoria) para a proclamação das medalhas será feita por um painel composto por gerentes de painel com comprovada experiência na degustação de amostras nacionais e internacionais.

Art. 10) A organização das sessões de avaliação está estritamente de acordo com as normas ISO e o Conselho Oleícola Internacional em vigor que incluem:

- utilização pelo Painel de uma sala certificada;
- randomização das amostras;
- ferramentas e tempos de análise;
- temperaturas e apresentação das amostras

Somente a lista de óleos que obtiveram uma pontuação maior que 85/100 será anunciada. Todos os produtores que desejarem terão a oportunidade de ter uma consulta por telefone (mediante agendamento) para discutir o resultado da análise organoléptica e discutir quaisquer questões críticas da amostra examinada pelo Painel

Art.10a) O LEONE D'ORO de Melhor Embalagem será escolhido por um júri composto por fotógrafos, designers e artistas

Art.10b) O LEONE D'ORO SOCIAL será premiado por um júri popular constituído de jornalistas, instagramers, blogueiros e influenciadores ao término de um teste de sabor (método Cata)

Art.10c) O LEONE D'ORO KIDS será premiado pelo júri popular de uma classe da 4ª série ao final de um teste de sabor (Método Cata)

Art.11) Prazos de recebimento das amostras:

	Abertura	Encerramento
LEONE D'ORO Competition:	1º Novembro 2019	1º Março 2020
LEONE D'ORO Hemisfério Sul:	1º Março 2020	30 Setembro 2020
SELEÇÃO LEONE (degustações ao longo do ano)		
	1º Novembro 2019	1º Setembro 2020
UM LEONE NA COZINHA (degustações ao longo do ano)		
	1º Novembro 2019	1º Setembro 2020

A proclamação dos vencedores do hemisfério norte está agendada para a cerimônia de premiação em 9 de maio de 2020 no site O'Live & Itália.

Os vencedores do Hemisfério Sul serão comunicados às partes interessadas, à imprensa e pelas mídias sociais em 15 de julho de 2020

Os azeites de oliva para a **SELEÇÃO LEONE** e **UM LEONE NA COZINHA** serão aceitos durante todo o ano, as admissões serão emitidas com análise organoléptica e permissão para afixar o carimbo, além disso, os azeites de oliva selecionados serão promovidos sem custo adicional pela organização do LEONE D'ORO durante o ano todo.

Os finalistas serão notificados por telefone ou pelo e-mail indicado no formulário de inscrição.

Art.12) Prêmios: Com o objetivo de incentivar a atividade comercial e a promoção do azeite extravirgem com uma marca superior a 85/100, será autorizado o uso do adesivo para colocar nas garrafas do mesmo lote submetido à análise. O uso do selo Premium em outros óleos não classificados, mesmo se produzidos pela mesma empresa, não é permitido. O carimbo/selo será cobrado da Empresa. O arquivo com o

gráfico a ser usado será enviado gratuitamente imediatamente após a admissão na competição.

O adesivo deve ser afixado na frente da embalagem e NÃO deve ter menos de 2 cm de diâmetro, em PVC ou papel impermeável.

Art.13) O'Live & Italy se comprometem a divulgar os resultados da competição e promovê-los em várias iniciativas colaterais ao longo do ano, todos os azeites de oliva que obtiveram uma pontuação geral maior ou igual a 85/100, agrupados sob o nome comum **SELEÇÃO LEONE**.

Todas as garrafas que serão comercializadas dentro dessas iniciativas devem obrigatoriamente ter o adesivo que atesta o resultado obtido na parte frontal do recipiente.

Art.14) Os organizadores se reservam o direito de modificar o presente Regulamento a qualquer momento, se necessário.

A participação no Concurso Internacional LEONE D'ORO implica automaticamente na aceitação de todas as regras

O Júri emite julgamentos finais