

# REGOLAMENTO LEONE D'ORO 2020/2021

**Art. 1)** Il Premio " Leone d'Oro ", è la prosecuzione del primo concorso internazionale nato nel mondo:  
Leone d'Oro dei Mastri Oleari (1987)

Ha lo scopo di evidenziare la produzione di oli extra vergini di oliva di altissima qualità salutistica e organolettica di ogni provenienza, stimolando e pubblicizzando l'impegno delle imprese al continuo miglioramento qualitativo del prodotto, promuovendola nelle varie specificità attraverso opportune azioni presso istituzioni pubbliche e private, operatori professionali del commercio e della distribuzione, nonché nei confronti dei privati consumatori.

Il Premio è promosso e organizzato dal 2016 da O'Live & Italy nella figura di Maria Paola Gabusi, presidente dell'Associazione Culturale per la diffusione della cultura dell'olio Evo di qualità e Panel Leader del comitato d'assaggio professionale Aipol2.

Il Leone d'Oro si propone di diventare il Concorso Internazionale di riferimento per l'estrema rigosità delle regole e del metodo di valutazione del profilo organolettico dei campioni. Il Panel Aipol2 di Brescia che effettua le selezioni del Leone d'Oro è professionale, assaggia settimanalmente durante tutto l'anno secondo il Metodo COI, usa una Sala Panel ufficiale ed è riconosciuto dal Mipaaf.

**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 **siano commercializzati e sia possibile acquistarli tramite i normali canali di distribuzione**. Per ogni tipo di olio presentato va dichiarata la quantità del lotto di produzione, non importa se imbottigliato o no, ma deve essere omogeneo. .

Sono ammessi anche i Piccoli Produttori, con produzione TOTALE per Azienda non superiore a 3000 litri, che saranno 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 secondo le norme del paese di provenienza, presentare l'anno di produzione, il lotto e la data di scadenza**

**Art. 2B)** Le aziende produttrici accettano di permettere a un rappresentante di O'Live & Italy, a suo insindacabile giudizio, di esaminare la regolarità di quanto sopra, eventualmente anche tramite visita in azienda. L'organizzazione estrarrà a sorte il riacquisto di dieci oli finalisti in ogni edizione per valutare attraverso analisi organolettiche la corrispondenza dei campioni inviati al concorso con quelli riacquistati. L'acquisto può essere fatto in azienda, in negozio specializzato o on-line. In caso di marcate irregolarità l'olio sarà squalificato.

**Art. 3) categorie e premi:**

Gli oli extra vergini di oliva saranno premiati per le seguenti categorie le seguenti MEDAGLIE D'ORO (denominata LEONE D'ORO)

**II LEONE D'ORO** L'UNICO VINCITORE PER CATEGORIA  
(bollino e punti per ranking mondiale <http://www.worldsbestoliveoils.org/>)



**Categorie Italia:**

LEONE D'ORO BLEND ITALIA  
LEONE D'ORO BIOLOGICO ITALIA  
LEONE D'ORO PICCOLI PRODUTTORI ITALIA  
LEONE D'ORO MONOVARIETALE ITALIA  
LEONE D'ORO DOP-IGP ITALIA  
LEONE D'ORO SELEZIONE VARIETALE ITALIA

**Categorie internazionali:**

LEONE D'ORO INTERNATIONAL BLEND  
LEONE D'ORO INTERNATIONAL ORGANIC  
LEONE D'ORO ONE VARIETY INTERNATIONAL  
LEONE D'ORO SOUTHERN HEMISPHERE

**categorie EXTRA: (nessun punto per il ranking mondiale)**

LEONE D'ORO WORLD BEST PACKAGING  
LEONE D'ORO SOCIAL (giuria popolare)  
LEONE D'ORO KIDS (giuria popolare)

**NOMINATION /GRAN MENZIONE** Campioni con voto superiore a 93/100



TUTTI I CAMPIONI CON VOTO SUPERIORE A 93/100

Per regolamento nel Ranking Mondiale <http://www.worldsbestoliveoils.org/> entrano solo i primi 7

**SELEZIONE LEONE** (voto superiore a 85/100)



Per essere ammessi al concorso il voto deve essere  $\geq 85/100$ .

La Selezione è aperta nell'arco di tutto l'anno e include una dettagliata valutazione organolettica del campione

Tutti i campioni ammessi saranno promossi da O'live & Italy per l'utilizzo del bollino vedi Art.12

I campioni AMMESSI al concorso avranno la possibilità di apporre il bollino "Selezione Leone" immediatamente dopo il superamento della prova di assaggio ma solo sulle bottiglie della medesima partita presentata

## UN LEONE IN CUCINA



La selezione dei migliori oli da cucina per ristoratori e privati.

Cerchiamo oli senza difetti di fermentazione o ossidazioni, organoletticamente "puliti", equilibrati e con il miglior rapporto qualità prezzo, per promuoverli nei ristoranti o come oli da cucina per le famiglie. Non "Champagne dell'olio", ma campioni di olio extravergine che dovranno necessariamente essere confezionati in bag-in-box da 3 o 5 Lt per garantirne la maggiore stabilità nel tempo. Poiché la produzione olivicola è varia e vogliamo spingere e promuovere i margini di miglioramento a tutti i livelli. Il premio saranno gli ordini d'acquisto che arriveranno.

La classifica terrà conto del rapporto qualità/prezzo. I campioni selezionati potranno apporre sulla confezione l'apposito bollino

**Art. 4)** L'Azienda che intende partecipare al Concorso deve far pervenire 6 contenitori di olio extra vergine di oliva nei formati misti 250 e 500ml per ogni campione che intende presentare, (per "Un Leone di Cucina" basta SOLO 1(una) bag-in-box da 3 o 5 lt), allegando i documenti richiesti nella stessa scatola, a mezzo corriere, posta o consegnati personalmente al seguente indirizzo:

**Maria Paola Gabusi - Via Firenze 10  
25088 Toscolano Maderno (Bs) – Italia**

**I campioni saranno assaggiati settimanalmente seguendo l'ordine di arrivo  
e l'esito dell'eventuale ammissione al concorso comunicato immediatamente.**

Per ogni prodotto dovrà pervenire:

**4a)** stampa della domanda di partecipazione debitamente compilata on-line

**4b)** n. 6 bottiglie etichettate a norma, se possibile 3 della capacità minima di lt. 0,250 e gli altri 3 di qualsiasi capacità superiore, per ogni tipo di olio presentato. Più confezioni da aprire al momento sono la soluzione migliore per garantire una qualità costante durante i diversi assaggi che si terranno nell'arco dell'anno (e non solo per il concorso) e in occasione delle molteplici attività promozionali legate al Leone d'Oro

**4c)** certificato di analisi chimica dei campioni della partita di olio presentata che indichi almeno acidità libera, polifenoli e numero dei perossidi.

**Art. 5)** Per la partecipazione al Concorso è richiesto il seguente contributo totale:

**LEONE D'ORO/SELEZIONE LEONE:**

<u>UN CAMPIONE</u>	<u>totale 200 euro</u>
<u>DUE CAMPIONI</u>	<u>totale 350 euro</u>
<u>TRE CAMPIONI</u>	<u>totale 400 euro</u>
<u>QUATTRO CAMPIONI</u>	<u>totale 450 euro</u>
<u>CINQUE CAMPIONI</u>	<u>totale 500 euro</u>
<u>UN LEONE IN CUCINA.</u>	<u>50 euro</u>

Il versamento dovrà essere fatto contemporaneamente all'invio della domanda di partecipazione. I pagamenti dovranno essere effettuati, con chiara indicazione dell'ordinante, a mezzo bonifico bancario presso:

**BANCA FIDEURAM**  
conto: **O'LIVE&ITALY**  
iban: **IT62 K032 9601 6010 0006 6541 985**  
bic/swift : **FIBKITMM**  
**causale: "contributo partecipazione Leone d'Oro 2021 – nome produttore"**

Ogni eventuale commissione bancaria è a carico del partecipante

**Art. 6)** La domanda di partecipazione sottende l'autocertificazione della provenienza dell'olio al lotto dichiarato. La domanda, le analisi e la copia del versamento effettuato dovranno pervenire in un'unica busta, unitamente ai campioni di olio.

**Art. 7)** Gli organizzatori declinano ogni responsabilità per l'eventuale arrivo ritardato dei campioni rispetto alla data stabilita per concorrere all'assegnazione dei premi, 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) Analisi sensoriale:**

L'Analisi sensoriale viene effettuata con scheda di valutazione COI (Consiglio Olivicolo Internazionale) che misura l'intensità della percezione dei descrittori olfattivi e gustativi unita a Scheda di valutazione del Leone d'Oro focalizzata sulla qualità degli attributi percepiti (come armonia, complessità, persistenza e note varietali)  
La Giuria di selezione degli oli è composta dal Panel di O'Live & Italy (panel Aipol2 Brescia, professionale, riconosciuto Mipaaf) composto da Assaggiatori iscritti all'elenco nazionale di tecnici ed esperti di olio d'oliva. Capo Panel Maria (Paola) Gabusi. L'elaborazione dei dati e il controllo statistico dell'operato del Panel è a cura del Comitato scientifico del Concorso. L'assaggio degli oli **FINALISTI** per la proclamazione delle medaglie, sarà fatto da un Panel composto da Capi Panel di comprovata esperienza nell'assaggio di campioni nazionali ed internazionali.

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

- utilizzo di Sala Panel certificata
- randomizzazione dei campioni;
- strumenti e tempi di analisi;
- temperature e presentazione dei campioni

In caso di persistenza delle restrizioni cause Covid alcuni assaggi potranno essere effettuati con modalità a distanza con tutti i possibili accorgimenti

**Verrà reso noto esclusivamente l'elenco degli oli che avranno ottenuto un punteggio superiore a 85/100 .**

**Tutti i produttori che lo desiderano avranno la possibilità di avere un consulto telefonico (previo appuntamento) per confrontarsi con il risultato dell'analisi organolettica e discutere di eventuali criticità del campione esaminato dal Panel**

**Art.10B) Il Leone d'Oro Best Packaging** verrà votato da una giuria composta da fotografi, designers e artisti  
Il **Leone d'Oro Social** sarà assegnato dalla giuria popolare di giornalisti, instagrammers, bloggers e influencers al termine di un test di assaggio (Cata method)  
Il **Leone d'Oro Kids** sarà assegnato dalla giuria popolare di una 4a classe elementare al termine di un test di assaggio (Cata method)

**Art.11) Tempi per la ricezione dei campioni:**

	<b>apre :</b>	<b>chiude:</b>
LEONE D'ORO International Competition	1 Ottobre 2020	<del>1 Febbraio 2021.</del> <b>1 MARZO 2021</b>
LEONE D'ORO Southern Hemisphere	1 Gennaio 2021	1 Giugno 2021
SELEZIONE LEONE	dal 15 Ottobre 2020	(assaggi tutto l'anno)
UN LEONE IN CUCINA	dal 15 Ottobre 2020	(assaggi tutto l'anno)

La proclamazione dei vincitori dell'emisfero nord è prevista durante la cerimonia di premiazione che si svolgerà in **data da destinarsi in primavera 2021** presso la sede di O'Live & Italy )(www.maripaqueendom.com)  
I vincitori dell'emisfero Sud saranno comunicati agli interessati, alla stampa e tramite social il **15 Giugno 2021**

Gli oli per la **Selezione Leone d'Oro e Un Leone In Cucina** saranno accettati nell'arco di tutto l'anno, agli ammessi verrà rilasciata l'analisi organolettica e il permesso di apporre il bollino, inoltre gli oli così selezionati verranno promossi senza alcun costo aggiuntivo dall'organizzazione del Leone durante tutto l'anno.

I finalisti saranno avvisati previa telefonata o utilizzando la mail segnalata nel modulo d'iscrizione.

**Art.12) File del Bollino gratuito:** Ai fini di incoraggiare l'attività commerciale e di promozione degli oli extravergine di oliva con voto superiore a 85/100, sarà autorizzato l'uso del bollino adesivo da apporre sulle bottiglie della medesima partita sottoposta 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. La stampa del bollino è a carico del produttore. Il file con la grafica da utilizzare sarà spedito **gratuitamente** subito dopo l'ammissione al concorso.  
Il bollino dovrà essere obbligatoriamente apposto nella parte frontale della confezione e con diametro NON INFERIORE a 2 cm, in pvc o carta waterproof.

**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 85/100, raggruppati sotto la comune denominazione Selezione Leone.

**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 implica automaticamente l'accettazione di tutte le regole*

**La Giuria emette giudizi inappellabili.**