

# REGOLAMENTO LEONE D'ORO 2022/2023

## [Iscrizione online](#)

### NOVITA': Le iscrizioni chiuderanno a 300 campioni

(se volete una seria analisi sensoriale da Novembre ad Aprile non possiamo assaggiarne di piu')

[E' stato cambiato solo l'articolo 11, il resto è uguale all'anno scorso](#)

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

Ha lo scopo di evidenziare la produzione di oli extra vergini di oliva di altissima qualità salustica 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.

**Per garantire ad ogni campione il rispetto delle nostre regole per una valutazione professionale, si fissa il limite massimo di oli iscritti a 300, a partire dalla data di apertura del Concorso.**

**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 (ogni varietà che sia presente in concorso con piu' di 20

campioni)

**Categorie internazionali:**

LEONE D'ORO INTERNATIONAL BLEND  
LEONE D'ORO INTERNATIONAL ORGANIC  
LEONE D'ORO MONOVARIETAL INTERNATIONAL  
LEONE D'ORO SOUTHERN HEMISPHERE

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

LEONE D'ORO WORLD BEST PACKAGING

**NOMINATION /GRAN MENZIONE** I primi 8 Campioni per categoria in classifica con voto superiore a 94/100  
(bollino e punti per ranking mondiale <http://www.worldsbestoliveoils.org/>)



**SELEZIONE LEONE** Campioni con voto superiore a 85/100  
(ammissione al Concorso, bollino e promozione)



Per essere ammessi al Concorso il voto deve essere  $\geq 85/100$   
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 del medesimo lotto presentato

## 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 essere preferibilmente confezionati in bag-in-box da 3 o 5 lt per garantirne la maggiore stabilità nel tempo. 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 quanto richiesto, a mezzo corriere, posta o consegnato 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 riassuntiva della mail ricevuta dopo aver compilata on-line la domanda di partecipazione

**4b)** n. 5 bottiglie etichettate a norma, se possibile 2 della capacità minima di lt. 0,250 e gli altri 3 di qualsiasi capacità superiore, per ogni tipo di olio presentato (se non possibile va bene 5x0,500ml).

**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:

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

## **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 450 euro</u>
<u>QUATTRO CAMPIONI</u>	<u>totale 500 euro</u>
<u>UN LEONE IN CUCINA.</u>	<u>50 euro</u>
<u>SOLO SELEZIONE LEONE (se fuori termini ricezione campioni per il concorso)</u>	<u>150 euro</u>

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

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 2023 – 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 in un locale buio e a temperatura controllata. 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). Tutte le operazioni di registrazione delle valutazioni sono digitalizzate.

La Giuria di selezione degli oli è composta dal Panel di O'Live & Italy (panel Aipol2 Brescia, professionale, riconosciuto Mipaaf) composto da 12 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.

**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 e de-identificazione dei campioni;
- strumenti e tempi di analisi;
- temperature e presentazione dei campioni

In assenza di restrizioni causa Covid *tutti* assaggi saranno effettuati in presenza.

**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 via whatsapp al 34778784699) 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

**Art.11) Tempi per la ricezione dei campioni (per favore spediteli il prima possibile, al 300mo campione il concorso verrà chiuso)**

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

La proclamazione dei vincitori è prevista durante la cerimonia di premiazione che si svolgerà in **data da destinarsi in primavera** presso la sede di O'Live & Italy )(www.maripaquedom.com)

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.**

[Iscriviti ora](#)