



12º Concurso Internacional de los aceites de oliva virgen extra del Mediterráneo

www.olea.info

EL CONCURSO

Con el fin de promover los intercambios culturales y fomentar las actividades de promoción entre los miembros del Mediterráneo, es anunciado el 12º Premio Internacional "L'Oro del Mediterraneo" 2023, el concurso para los aceites de oliva virgen extra, reservadas a los aceites producidos en los Estados del mar Mediterráneo. Además, se promociona el 3º Premio "L'Oro dell'Istria" 2023, reservado a los aceites croatas (ver artículo 3).

El concurso es promovido por O.L.E.A. y la participación de las organizaciones y asociaciones nacionales e internacionales.

OBJETIVOS Y PROPÓSITOS

L'Oro del Mediterraneo 2023 tiene el propósito de:

- Desarrollar, promover la cultura y la imagen del aceite de oliva extra virgen en el Mediterráneo;
- Dar a conocer y apreciar las características organolépticas, la nutrición y la salud y promover el consumo;
- Estimular los productores y operadores, la calidad y la promoción para la comercialización;
- Potenciar la actividad de los productores y el papel de los catadores de aceite de oliva.

RESULTADOS Y PREMIOS

La entrega de los premios del 12º Concurso Internacional L'Oro del Mediterraneo 2023, se llevará a cabo en Fano (PU) - Italia, el **Sábado 22 de Abril de 2023** o antes de junio, contextualmente con la Gran Gala dell'Olio, al mismo tiempo que la ceremonia de entrega de premios del 14º Concurso Nacional L'Oro d'Italia 2023.

Eventos culturales, promocional y enogastronomicos verán la participación de los productores y expertos. Se invitará al evento a administradores, personalidades culturales, operadores comerciales y público consumidor.

El programa de eventos puede sufrir cambios, en función de las disposiciones de salud relacionadas con la contención de la pandemia Covid-19.

Anexos:

- Reglas del Concurso;
- Formulario de Solicitud/Informe de mostreo;
- Info y plazos del concurso.

NORMAS DEL CONCURSO

Art. 1 - Desarrolladores

O.L.E.A. - "Organización Laboratorio de Expertos Catadores" promueve el 12º Premio Internacional "L'Oro del Mediterraneo" 2023.

Art. 2 - Comité Organizador y Secretario de Organización

Esta establecido un Comité Organizador (C.O.):

- El Presidente de O.L.E.A., en calidad de presidente del concurso;
- El Director de O.L.E.A., en calidad de capo panel y director del concurso;
- Los miembros de los Consejos de O.L.E.A.;

La organización, coordinado por O.L.E.A., colabora con el I.I.S. "A. Cecchi" en Pesaro y con la Asociación Viandanti dei Sapori

Art. 3 - Los participantes, Secciones, tipologías y categorías

L'Oro del Mediterraneo 2023 está reservado para los aceites de oliva virgen extra producidos en la campaña 2022/2023, olivos y plantas de molienda ubicadas en los siguientes países: Albania, Argelia, Bosnia-Herzegovina, Croacia, Chipre, Egipto, Francia, Grecia, Israel, Italia, Líbano, Libia, Malta, Marruecos, Montenegro, Siria, Eslovenia, España, Túnez y Turquía. También se promueve el 4º Premio "L'Oro dell'Istria" 2023 reservado para los aceites croatas.

El aceite debe ser empaquetado de acuerdo con las leyes de los Estados de origen.

Los participantes se dividen en secciones:

1 **Fincas**¹

2 **Almazaras** individual, social o cooperativa²

Las industrias o empresas que son exclusivamente embotelladoras y / o envasadoras de aceite no están permitidas.

Tipologías:

Aceites, convencionales, biológicas y denominación de origen o (DOP/IGP, etc.), son parte de los tipos:

¹ **Fincas** que produce el aceite de oliva a concurso, hecho por olivares de propiedad o cultivado de otro título. La extracción se efectuaba en la almazara de terceros o en la propia.

² **Almazaras** son las plantas, individuales, sociales o cooperativas que, incluso si poseen o no olivares, operan principalmente para terceros.

³ **Blend**: Son "Blend" los aceites extraídos de lotes únicos, diferenciados y homogéneos derivados de conjuntos de aceitunas o aceites.

⁴ **Monocultivar**: aceite obtenido a partir de aceitunas de una sola variedad. Los aceites deberán ir acompañados de la correspondiente certificación que acredite la variedad o, bajo la responsabilidad del productor, ser declarados como tales..

- a) **Blend**³
- b) **Monocultivar**⁴

Categorías:

Dependiendo de la intensidad de la "afutado", establecido por la escala de software desarrollado por O.L.E.A., cada sección y tipología proporciona tres categorías distintas en:

- **afutado delicado**
- **afutado medio**
- **afutado fuerte.**

Cada participante puede competir con un máximo de **5 aceites** de los que:

- **Dos** para el tipo de "blend"
- **Tres** para el "monocultivar".

En cuanto a las muestras **blend**, para ser admitido en el concurso, deben ser representativas de los lotes mínimos homogéneos y distintos de la cantidad indicada a continuación:

- **Fincas:** lote mínimo de **250 litros**;
- **Almazaras:** lote mínimo de **500 litros**;

Para el **monocultivar**, las muestras para ser admitidos en el concurso, deberá ser representativa de los lotes distintos y homogéneos cantidad mínima indicada a continuación:

- **Fincas:** lote mínimo de **150 litros**;
- **Almazaras:** lote mínimo de **300 litros**;

Para los aceites orgánicos, de acuerdo con el número de participantes, ya sea Blend o Monocultivar, se formará una clasificación para cada categoría

El C.O., en su discreción y en la propuesta del Jurado, podrá modificar el número de tipos, categorías o premios, dependiendo del número de participantes.

Art. 4 - Premios y reconocimientos

Para cada sección, tipo y categoría, se otorgará un máximo de tres premios.

Los premios jurado otorgará a los primeros tipos de "blend" y "monocultivar" y aceites considerados dignos, puede asignar menciones de excelencia, el mérito o la calidad.

Además O.L.E.A. ha establecido el reconocimiento "**Le Gocce d'Oro**" que se asignan, según bandas de mérito, para distinguir el nivel general de calidad de los aceites de oliva, de la siguiente manera:

- a) **5 Gocce d'Oro** como "Alabanza a la Excelencia", con puntuaciones superiores a 90/100; (Excelente);
- b) **4 Gocce d'Oro** como "Mención al Mérito", con puntos del 80 al 89/100; (Excelente)
- c) **3 Gocce d'Oro** como "Mención de Calidad", con puntos del 70 al 79/100; (Muy bien).

El Logotipo en formato PDF puede ser utilizado por las empresas, de forma gratuita, previa solicitud a la organización en la dirección de correo electrónico: **segreteria@olea.info**.

Para los Aceites Orgánicos, en base al número de participantes, Blend o Monocultivar, se elaborará un ranking para cada Categoría.

El C.O., a propuesta de la Junta de Examinadores, puede variar el número de premios, dependiendo del número de participantes.

Todos los demás participantes recibirán un Certificado de participación.

Art. 5 - Jurado y procedimiento de competición

El Jurado está coordinado por el Director de O.L.E.A., como Líder del Panel y está compuesto por jueces seleccionados por O.L.E.A., entre catadores experto sobre el conocimiento de las características sensorial de las variedades más importantes del Mediterráneo.

La metodología de evaluación de aceite utiliza el módulo y software desarrollado por O.L.E.A.

Opera en las muestras realizadas en el anonimato por los códigos asignados por el Supervisor del concurso.

Cada operación esta registrada.

El jurado opera a puerta cerrada y su juicio es definitivo e inapelable.

Para salvaguardar la imagen de la empresa, los puntajes asignados a los aceites no serán divulgados.

Art. 6 - Garante

El C.O. nombra un supervisor de las operaciones elegido entre los funcionarios públicos.

El Garante hace muestras anónimas, asigna códigos de presentación, asegura la exactitud de la marcha de los trabajos y, al final de la selección, revela las combinaciones entre muestras, códigos y empresas secretadas por él.

Art. 7 - Formulario de solicitud y entrega del los aceites de oliva - Detalles y plazos

Para el **Saturday 4 de Febrero de 2023** los participantes tendrán que llegar a **O.L.E.A. - c/o Bar dalla Franci**, via Campanella, 1 - 61032 Fano (PU) IT (como alternativa a O.L.E.A. c/o I.I.S. "A. Cecchi "- via Caprile, 1 - 61121 Pesaro (IT), anticipando por e-mail a: **contest@olea.info**;

- a) solicitud de participación/Informe de muestreo en original (anex 1);
- c) copia del banco, para el pago de cuotas de participación;
- d) **3 botellas** de aceite, cada uno de 500 ml, etiquetado y envasado de acuerdo con las regulaciones de cada estado.

Las muestras deben tomarse del mismo fabricante que certifica las declaraciones.

El C.O. no responde a las muestras recibidas dañada.

Art. 8 - Cuotas de participación, Reglamento, Formulario de Solicitud e Informe de muestreo

Las empresas que deseen participar en el Oro del Mediterraneo 2023, están obligados a pagar la cuota igual a **€. 100,00**, para la primera muestra de aceite de oliva, y **€. 90,00**, para los otros aceites que se envíen al concurso, que se pagará, bajo pena de exclusión, para el **4 de Febrero de 2023**, de conformidad con los siguientes procedimientos:

Transferencia bancaria IBAN: IT74Y085196826000000706022 - c/o B.C.C. di Fano SCRL - Filiale di Lucrezia di Cartoceto (PU) IT, a nombre de O.L.E.A.

En caso de documentación incompleta o inexacta, la Secretaría solicitará tan pronto como sea posible, lo que permite la regularización.

Reglamento, formulario de solicitud e informe de muestreo se pueden descargar desde el sitio web www.olea.info o se pueden solicitar a segreteria@olea.info.

Para los participantes en el Premio "L'Oro dell'Istria", las tarifas de membresía están incluidas en las tarifas de participación.

Art 9 - Premios y clasificación

Las listas alfabéticas de las empresas y sus respectivos premios (Golden Drops and Mentions) asignados se divulgarán y publicarán en el sitio web www.olea.info, antes del 15 de Marzo de 2023.

Las clasificaciones oficiales con los ganadores, por otro lado, se presentarán oficialmente durante la ceremonia de entrega de premios de las Competiciones que se celebrarán **Sábado 22 de Abril de 2023** o antes de junio, con motivo de la Gala del Aceite, cuyo programa se divulgará lo antes posible. Se comunicará más información a los productores.

El programa de eventos puede sufrir cambios, en función de las disposiciones de salud relacionadas con la contención de la pandemia Covid-19.

Art. 10 - Los cambios

El C.O., a los efectos del concurso, se reserva el derecho de realizar cualquier modificación del Reglamento.

INFO Y PLAZOS

REGULACIÓN Y FORMULARIO DE SOLICITUD (Anx. 1)

Puede ser descargado desde el web www.olea.info y enviarse a: contest@olea.info / Whatsapp +39 3291269696

DIRECCIÓN Y SOLICITUDES DE PARTICIPACIÓN

Ultimo día **Sábado 4 de Febrero de 2023**, a:

O.L.E.A. - c/o Bar dalla Franci - via Campanella, 1, 61032 Fano (PU) IT Tel. +39 0721 1542345

como alternativa **O.L.E.A. - c/o I.I.S. "A. Cecchi" - via Caprile, 1, 61121 Pesaro - IT** (10:00 a 12:00, de lunes a viernes)

PRESENTACIÓN DE RESULTADOS Y PREMIOS

FANO (PU) Italia, Sábado 15 de Marzo de 2023 o antes de junio, con motivo de **Gran Gala del Aceite Italiano 2023**.

Momentos culturales, encuentros temáticos, promocionales y gastronómicos contarán con la participación de productores y expertos. (programa en construcción)

N.B.: Se confirmará el programa de selecciones y eventos, sujeto a impedimentos o medidas sanitarias ordenadas por las autoridades para la contención de la pandemia Covid-19. Los cambios serán comunicados periódicamente.

CONTACTOS:

SECRETARÍA DE COMPETENCIA

E.mail: segreteria@olea.info / contest@olea.info / +39 3291269696/ fax. +39 071 – 7959015

Director del Concurso:

Giorgio Sorcinelli +39 338-832 8092

secretaría de productores:

Elisabetta Ambrosetti +39 329 126 9696

Costantino Piermaria +39 347 017 6041

administración:

Mara Beciani +39 338 779 8125

www.olea.info

Esta organización, que desarrolla su actividad sin ánimo de lucro, con absoluta profesionalidad y transparencia, sigue manteniendo las tasas de registro más bajas entre todos los concursos existentes en el panorama nacional e internacional, minimizando el compromiso económico por parte de los productores, para facilitar la participación.

FORMULARIO DE SOLICITUD / ACTA DE COLECCIÓN

Para ser entregado, en original con los aceites, antes de **Sábado 4 de Febrero de 2023**, a: **O.L.E.A. - c/o Bar dalla Franci - via Campanella, 1, 61032 Fano (PU) IT**
Tel. +39 0721 1542345 (como alternativa O.L.E.A. - c/o I.I.S. "A. Cecchi" - via Caprile, 1, 61121 Pesaro - IT (10:00 a 12:00, de lunes a viernes) tel. +39 0721-21440
Las preguntas / minutos también se pueden anticipar por Fax. al n. +39 071-7959015 o e-mail contest@olea.info

SELLO FINCA

El solicitante.....responsable
empresa/molino de aceite
Calle..... Ciudad
Prov Estado.....
IVA Código Tributario
Domicilio social: calle..... Ciudad Prov Estado
tel/fax..... móvil e-mail

DECLARA que:

- Fincas** (titular de olivares, con o sin molino de aceite), en la Ciudad/ Prov.....
Estado....., con numero de plantas de variedad.....
 Almazaras (individuales, sociales o coop.) y han trabajado olivas de variedad.....

AUTO-certifica el cumplimiento de los aceites a las normas actuales de la UE y la COI, y que las muestras sean representativas de la competición después de lotes mínimos (ver art. 3)

- a) **Fincas** **Blend** mínimo 250 litros. **Monocultivar** mínimo 150 litros.
b) **Almazaras** **Blend** mínimo 500 litros. **Monocultivar** mínimo 300 litros.

Reglamento ACEPTADO para la admisión en el Premio "L'Oro del Mediterráneo" 2023 con los siguientes aceites:

Aceite de oliva nº 1 - Tipología "BLEND" DOP Biológico nombre dell'olio.....
nº 3 botella de 500 ml o mas lote n..... litros variedad principal:

Aceite de oliva nº 2 - Tipología "BLEND" DOP Biológico nombre dell'olio.....
nº 3 botella de 500 ml o mas lote n..... litros variedad principal:

Aceite de oliva nº 3 - Tipología "MONOCULTIVAR" DOP Biológico nombre dell'olio
nº 3 botella de 500 ml o mas lote n..... litros variedad:

Aceite de oliva nº 4 - Tipología "MONOCULTIVAR" DOP Biológico nombre dell'olio
nº 3 botella de 500 ml o mas lote n..... litros variedad:

Aceite de oliva nº 5 - Tipología "MONOCULTIVAR" DOP Biológico nombre dell'olio
nº 3 botella de 500 ml o mas lote n..... litros variedad:

El firmante declara también:

Haber pagado por participar al "L'Oro del Mediterraneo" 2023, € 100,00 para la primera muestra, y € 90,00 para los otros aceites, para un total de €.....

- Transferencia bancaria** IBAN: **IT74Y085196826000000706022** - c/o B.C.C. di Fano SCRL - Filiale di Lucrezia di Cartoceto (PU) IT., a nombre de O.L.E.A.
 Adjuntar copia de la transferencia bancaria con este formulario.

Lugar y fecha: firma del solicitante

Completar los datos requeridos en forma legible

Información y contactos: O.L.E.A. - Secretaría - e-mail: segreteria@olea.info - +39 338-8328092 - +39 338-7798125 - Fax.+39 071 7959015
Entrega de muestras: antes del 4 de febrero, a O.L.E.A.- c/o Bar dalla Franci, Via Campanella,1 61032 Fano (PU) IT (horas: 10.00 - 12.00 de Lunes a Viernes.)