



13° Concurso Internacional de los aceites de oliva virgen extra del Mediterráneo  
[www.olea.info](http://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 13° Premio Internacional "L'Oro del Mediterraneo" 2024, el concurso para los aceites de oliva virgen extra, reservadas a los aceites producidos en los Estados del mar Mediterráneo. Además, se promociona el 5° Premio "L'Oro dell'Istria" 2024, 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 2024 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 13° Concurso Internacional L'Oro del Mediterraneo 2024, se llevará a cabo en Fano (PU) - Italia, el **Sábado 20 de April de 2024** o antes de junio, con motivo de la Gran Gala dell'Olio, al mismo tiempo que la ceremonia de entrega de premios del 15° Concurso Nacional L'Oro d'Italia 2024.

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.

### 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 13° Premio Internacional "L'Oro del Mediterraneo" 2024.

### 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, tipos y categorías

L'Oro del Mediterraneo 2024 está reservado para los aceites de oliva virgen extra producidos en la campaña 2023/2024, 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 5° Premio "L'Oro dell'Istria" 2024 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**<sup>1</sup>

2 **Almazaras** individual, social o cooperativa<sup>2</sup>

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

#### Tipos:

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

<sup>1</sup> **Fincas** que produce el aceite de oliva a concurso, hecho por olivares de propiedad o cultivado de otro título. El aceite está extraído con planta individual o de otra finca.

<sup>2</sup> **Almazaras** en las plantas, individuales, sociales o cooperativas que, incluso si poseen o no olivares, operan principalmente para terceros.

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

<sup>4</sup> **Monocultivar** aceite obtenido a partir de aceitunas de una sola variedad. El aceite debe estar acompañado de certificación correspondiente que acredite la variedad o la responsabilidad del productor.

- a) **Blend**<sup>3</sup>
- b) **Monocultivar**<sup>4</sup>

#### **Categorías:**

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

- **afrutado delicado**
- **afrutado medio**
- **afrutado 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](mailto: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 - Procedimiento de Jurado y quiebras**

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 la evaluación de los aceites que utilizan la tarjeta y software preparado 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 las empresas, no se darán a conocer los puntos atribuidos a aceite.

#### **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, ha anunciado los emparejamientos entre muestras, los códigos.

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

Para el **Saturday 17 de Febrero de 2024** los participantes tendrán que llegar a **O.L.E.A. - c/o Bar dalla Franci**, via Campanella, 1 - 61032 Fano (PU) IT, anticipando por e-mail a: [contest@olea.info](mailto: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 - Honorarios, Reglamento, Solicitud de participación y de abstinencia Minutos**

Las empresas que deseen participar en el Oro del Mediterraneo 2021, están obligados a pagar la cuota igual a **€. 100,00**, para la primera muestra de aceite de oliva, y **€. 90,00**, para lo otro aceite que se envíen al concurso, que se pagará, bajo pena de exclusión, para el **17 de Febrero de 2024**, de conformidad con los siguientes procedimientos:

**Transferencia bancaria IBAN: IT74Y085196826000000706022 - BIC (cod. swift) ICRAITRREF0, c/o B.C.C. di Fano SCRL - Sucursal de 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, la aplicación y retirada se pueden descargar de los sitios web [www.olea.info](http://www.olea.info) y [www.orodelmediterraneo.info](http://www.orodelmediterraneo.info) o pueden ser enviado desde [segreteria@olea.info](mailto: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](http://www.olea.info), antes del 30 de Marzo de 2024.

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 20 de Abril de 2024** 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.

#### **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](http://www.olea.info) y enviarse a: [contest@olea.info](mailto:contest@olea.info) / Whatsapp +39 3291269696

#### **DIRECCIÓN Y SOLICITUDES DE PARTICIPACIÓN**

Ultimo dia **Sábado 17 de Febrero de 2024**, a:

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

#### **PRESENTACIÓN DE RESULTADOS Y PREMIOS**

**FANO (PU) Italia, Sábado 30 de Marzo de 2024** o antes de junio, con motivo de **Gran Gala del Aceite Italiano 2024**.

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

### **CONTACTOS:**

#### **SECRETARÍA DE COMPETENCIA**

E.mail: [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info) / [contest@olea.info](mailto: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](http://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.

