



# LEONE D'ORO dei Mastri Oleari 2017



## REGOLAMENTO:

**Art. 1)** Il Premio "Leone d'Oro dei Mastri Oleari", il primo e più prestigioso concorso internazionale italiano, ha lo scopo di evidenziare la migliore produzione di oli extra vergini di oliva di ogni provenienza, stimolando e pubblicizzando l'impegno delle imprese al continuo miglioramento qualitativo dei prodotti, promuovendola nelle varie specificità attraverso opportune azioni presso le istituzioni pubbliche e private, gli operatori professionali, del commercio e della distribuzione, nonché nei confronti dei privati consumatori.

Il Premio del 2017 è promosso e organizzato O'Live & Italy, Associazione Culturale per la diffusione della cultura dell'olio Evo di qualità, per conto della Corporazione Italiana dei Mastri Oleari

**Art. 2)** Sono ammessi al Concorso tutti gli oli extra vergini di oliva di ogni provenienza di imprese che abbiano presentato, entro i termini indicati, regolare domanda di partecipazione, a condizione che producano, per ogni tipo di olio presentato, un lotto omogeneo della quantità dichiarata.

Piccoli produttori da 300 a 700 lt. Produzione totale dell'azienda non superiore a 1000lt.

Grandi Produttori + di 700lt

**Art. 3)** Gli oli extra vergini di oliva saranno premiati secondo le seguenti categorie:

Mild Oils : Italia e Estero

Medium Oils : Italia e Estero

Robust Oils : Italia e Estero

Gli oli saranno assegnati alle differenti categorie in base al giudizio del Panel

Saranno inoltre assegnati i seguenti premi:

- Premio Best Packaging
- Premio giuria popolare casalinghe "Desperate Housewife"
- Premio giuria popolare under 14 "Il Gusto dei Bambini"

**Art. 4)** L'Azienda che intende partecipare al Concorso deve far pervenire i campioni di olio extra vergine di oliva entro le seguenti date, corrispondenti agli assaggi del Panel:

**25 gennaio - 25 febbraio - 25 Marzo 2017** e comunque non oltre il 20 Aprile 2017

a mezzo corriere, posta o personalmente al seguente indirizzo:

**Concorso "Leone d'Oro" c/o O'Live & Italy Via Firenze 10**

**25088 Toscolano Maderno (Bs) - Italy**

Gli assaggi saranno intervallati nel tempo per evitare l'affaticamento sensoriale degli assaggiatori e assicurare ad ogni campione la stessa sensibilità e attenzione da parte del Panel. La selezione finale si terrà il 22 aprile

[O'LIVE & ITALY](#)

[V.Firenze,10 25088 Toscolano Maderno \(BS\)](#)

[Italy](#)

[+39 3478784699](#)

[leonodoro@oliveitaly.it](mailto:leonodoro@oliveitaly.it)

Per ogni prodotto dovrà far pervenire inoltre:

**4a)** domanda di partecipazione debitamente compilata, preferibilmente a macchina e comunque in stampatello.

**4b)** n. 5 bottiglie etichettate a norma, della capacità lt. 0,250 o 4 bottiglie di qualsiasi capacità superiore, per ogni tipo di olio presentato. Più confezioni, con meno olio, sono la soluzione migliore per avere sempre la migliore qualità durante i diversi assaggi che si terranno nell'arco dell'anno (e non solo per il concorso) in occasione delle molteplici attività promozionali che stiamo organizzando

**4c)** certificato di analisi chimica dei campioni di olio presentati che indichi almeno: acidità libera espressa in percentuale di peso in grammi di acido oleico e numero dei perossidi.

**Art. 5)** Per la partecipazione al Concorso è richiesto un contributo di diverso ammontare:

Piccoli Produttori 1°olio 90 euro

campioni successivi cad.25 euro

Grandi Produttori 1°olio 150 euro

campioni successivi cad.50 euro

Il versamento dovrà essere contestuale 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**

o con Paypal a:

**info@oliveitaly.it**

[paypal.me/LeonedOro](https://www.paypal.me/LeonedOro)

**Art. 6)** Le domande di partecipazione, i certificati di analisi e la copia del versamento effettuato dovranno pervenire in un'unica busta sigillata, unitamente ai campioni di olio.

**Art. 7)** Gli organizzatori declinano ogni responsabilità per l'eventuale arrivo ritardato dei campioni rispetto alla data stabilita, 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 segreto 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)** Il metodo di valutazione si basa sulla determinazione del profilo sensoriale degli oli come previsto dal documento COI/T.dei 20/DOC n° 22 del Consiglio Oleicolo Internazionale e ISO 13299:03, trasformato in IVG (Indice di Valutazione Globale)

La Giuria è composta da un panel di dieci tra Capi Panel e Assaggiatori iscritti all'elenco nazionale di tecnici ed esperti di olio d'oliva, coordinati da Maria Paola Gabusi (O'Live & Italy) . L'elaborazione dei dati e il controllo statistico dell'operato del Panel è a cura di Andrea Giomo.

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

- randomizzazione dei campioni;
- strumenti e tempi di analisi;
- temperature e presentazione dei campioni.

La Giuria emette giudizi inappellabili.

Verrà reso noto esclusivamente l'elenco degli oli che avranno ottenuto un punteggio superiore a 80/100 .

Il Premio "Leone d'Oro dei Mastri Oleari" verrà assegnato alle aziende il cui prodotto è risultato il primo classificato in ognuna delle categorie indicate nell'art.3

Il Diploma di Gran Menzione verrà assegnato alle aziende i cui prodotti hanno ottenuto un Indice di Valutazione Globale (IVG) superiore o uguale all'80° percentile della distribuzione di tutti gli indici di valutazione dei campioni di ogni categoria.

**Art.11)** La proclamazione dei vincitori è prevista nel mese di Aprile 2016

Gli organizzatori si riservano il diritto di modificare il presente Regolamento in qualsiasi momento ove si rendesse necessario.