



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

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

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.