



# XXVIII LEONE D'ORO dei Mastri Oleari 2018/2019



## REGOLAMENTO:

**Art. 1)** Il Premio "Leone d'Oro dei Mastri Oleari", il primo e più prestigioso concorso internazionale nato 28 anni fa, ha lo scopo di evidenziare la produzione di oli extra vergini di oliva di altissima qualità salutistica ed organolettica 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, 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, per conto della Corporazione Italiana dei Mastri Oleari.

Il Leone d'Oro si propone di diventare un Concorso Internazionale di riferimento per l'estrema selettività delle regole e del metodo di valutazione del profilo organolettico dei campioni.

**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 omogeneo.

Sono ammessi anche i Piccoli Produttori, con produzione TOTALE per Azienda non superiore a 2000 litri, che verranno 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 e presentare l'anno di produzione e la data di scadenza

**Art. 2B)** Le aziende produttrici accettano di permettere ad un rappresentante di O'Live & Italy di esaminare la regolarità di quanto sopra tramite visita in azienda. L'organizzazione estrarrà a sorte il riacquisto di dieci oli finalisti in ogni edizione per valutare attraverso analisi organolettiche la congruenza dei campioni. L'acquisto può essere fatto in azienda, in negozi specializzati o on-line. In caso di marcate irregolarità l'olio verrà squalificato.

**Art. 3)** Gli oli extra vergini di oliva saranno premiati per le seguenti categorie con UNA SOLA MEDAGLIA D'ORO denominata LEONE D'ORO

**LEONE D'ORO (bollino e punti per ranking mondiale)**



LEONE D'ORO BLEND ITALIA  
LEONE D'ORO BIOLOGICO ITALIA  
LEONE D'ORO PICCOLI PRODUTTORI ITALIA  
LEONE D'ORO MONOVARIETALE ITALIA

LEONE D'ORO BLEND FOREIGN  
LEONE D'ORO ORGANIC FOREIGN  
LEONE D'ORO ONE VARIETY FOREIGN

**LEONE D'ORO ( bollino)**

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

LEONE D'ORO WORLD BEST PACKAGING  
LEONE D'ORO SOCIAL (giuria popolare)  
LEONE D'ORO KIDS (giuria popolare)

**6 FINALISTI** (bollino e punti ranking)



I PRIMI 6 OLI dopo il Primo Classificato PER LE SEGUENTI CATEGORIE: BIOLOGICO, MONOVARIETALE, BLEND

**SELEZIONE LEONE** = CAMPIONI AMMESSI AL CONCORSO =  
CAMPIONI PROMOSSI DA O'LIVE & ITALY (bollino)



VOTO MAGGIORE O UGUALE A 80/100

Verranno inoltre assegnati quattro **RICONOSCIMENTI di MERITO** chiamati:

**SELEZIONE POMODORO**  
**SELEZIONE MANDORLA VERDE**  
**SELEZIONE CARCIOFO**  
**SELEZIONE FRUTTI ROSSI**

**Art. 4)** L'Azienda che intende partecipare al Concorso deve far pervenire i campioni di olio extra vergine di oliva, allegando i documenti richiesti nella stessa scatola, 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**

oppure:

**UPS Access Point , Viale Guglielmo Marconi, 9, 25088 Toscolano Maderno BS**

Gli oli verranno accettati per le selezioni dal 1 Novembre 2018 al 20 aprile 2019

Gli oli che partecipano al concorso possono essere spediti dal 1 Novembre 2018 al 20 Aprile 2019 e verranno assaggiati settimanalmente, la notifica dell'ammissione alla Selezione Leone sarà comunicata immediatamente

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

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



L'assaggio degli oli **FINALISTI (6 per categoria)** per la proclamazione del Leone d'Oro, sarà fatto da un gruppo di assaggio composto da Capo Panel di comprovata esperienza nazionale ed internazionale, nell'arco di due giornate, nell'ultima settimana di Aprile. I risultati saranno divulgati tramite social e stampa durante la premiazione dell'11 maggio 2019.

I vincitori saranno avvisati previa telefonata o utilizzando la mail segnalata nel modulo d'iscrizione.

La consegna dei premi avverrà presso la sede di O'Live & Italy il giorno 11 Maggio 2019

Per ogni prodotto dovrà far pervenire inoltre:

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

**4b)** n. 5 bottiglie etichettate a norma, della capacità minima di lt. 0,250 o di qualsiasi capacità superiore, per ogni tipo di olio presentato. Più confezioni da aprire al momento sono la soluzione migliore per garantire una qualità costante durante i diversi assaggi che si terranno nell'arco dell'anno (e non solo per il concorso) e in occasione delle molteplici attività promozionali legate al Concorso

**4c)** certificato di analisi chimica dei campioni di olio presentati che indichi almeno: acidità libera e numero dei perossidi.

**Art. 5)** Per la partecipazione al Concorso è richiesto il seguente contributo totale:

1 CAMPIONE-200 euro    2 CAMPIONI-350 euro    3 CAMPIONI-400 euro    4 CAMPIONI 450 EURO

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**

o con Paypal solo da altro conto Paypal a:

**info@oliveitaly.it**

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

ogni eventuale commissione bancaria è a carico del partecipante

**Art. 6)** Le domande di partecipazione che sottende l'autocertificazione della provenienza dell'olio al lotto dichiarato, 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 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.

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 di selezione degli oli è composta dal Panel di O'Live & Italy composto da 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:

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

**O'LIVE & ITALY**

V.Firenze,10 25088 Toscolano Maderno (BS) Italia C.F. 96036190179

+39 3478784699

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

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

**A tutti i produttori che lo desiderano, dopo la notifica dei premiati, ci sarà la possibilità di avere un consulto telefonico previo appuntamento a proposito 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

Il **Leone d'Oro "La Compagnia dell'Olio/Social"** sarà assegnato dalla giuria popolare di 8 tra giornalisti, instagrammers, bloggers and influencers al termine di un test di assaggio (Cata method) dei primi 6 oli della classifica generale

Il **Leone d'Oro "La Compagnia dell'Olio/Kids"** sarà assegnato dalla giuria popolare di 8 ragazzi tra gli 9 e i 14 anni al termine di un test di assaggio (Cata method) dei primi 6 oli della classifica generale

**Art. 11)** La proclamazione dei vincitori è prevista durante la cerimonia di premiazione l'11 Maggio 2019

**Art. 12)** Premi: Ai fini di incentivare l'attività commerciale e di promozione degli oli extravergine di oliva con voto superiore a 80/100, sarà autorizzato l'utilizzo del bollino adesivo da apporre sulle bottiglie del medesimo lotto sottoposto 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.

**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 80/100, raggruppati sotto la comune denominazione **Selezione Leone**.

**Tutte le bottiglie che verranno commercializzate all'interno di queste iniziative dovranno obbligatoriamente apporre il bollino che certifica il risultato ottenuto nella parte frontale del contenitore**

**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 dei Mastri Oleari implica automaticamente l'accettazione di tutte le regole*

**La Giuria emette giudizi inappellabili.**