

14° 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 14o Premio Internacional "L'Oro del Mediterraneo" 2025, el concurso para los aceites de oliva virgen extra, reservadas a los aceites producidos en los Estados del mar Mediterráneo. Además, se promociona el 6º Premio "L'Oro dell'Istria" 2025, reservado a los aceites croatas. (ver articulo. 3).

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

OBJETIVOS Y PROPÓSITOS

L'Oro del Mediterraneo 2025 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 14° Concurso Internacional L'Oro del Mediterraneo 2025, se llevará entre el mes de April 2025 en Fano (PU) - Italia, con motivo de la Gran Gala dell'Olio, al mismo tiempo que la ceremonia de entrega de premios del 16° Concurso Nacional L'Oro d'Italia 2025, cuya fecha se anunciarà oportunemente.

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/tarjeta de empresa;
- Info y plazos del concurso.

NORMAS DEL CONCURSO

Art. 1 - Desarrolladores

O.L.E.A. - "Organización Laboratorio de Expertos Catadores", Aps (Asociación de de promoción social) indicado a continuación "OLEA" promueve el 14º Premio Internacional "**L'Oro del Mediterraneo**" 2025.

Art. 2 - Comité Organizador y Secretario de Organización

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

- El Presidente de OLEA, en calidad de presidente del concurso;
- El Director de OLEA, en calidad de capo panel y director del concurso;
- Los miembros de los Consejos de OLEA;

La organización, coordinado por OLEA, 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 2025 está reservado para los aceites de oliva virgen extra producidos en la campaña 2024/2025, 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 Premio "**L'Oro dell'Istria**" 2025, 6^ edición 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 seciones:

1 Fincas

2 Almazaras individual, social o cooperativa ²

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

¹ Fincas que produce el aceite de oliva a concurso, hecho por olivares de propiedad o cultivado de otrotitulo. El aceite esta extraido con planta individual o de otra finca.

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

Tipos:

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

- a) Blend 3
- b) Monocultivar 4

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 **monocultiva**r, 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 ≥ 90/100 (Excelente);
- b) **4 Gocce d'Oro** como "Mención al Mérito", con puntos ≥ 80/100 y < 90/100 (Excelente)
- c) 3 Gocce d'Oro como "Mención de Calidad", con puntos ≥ 70/100 y < 80/100 (Muy bueno).

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: contest@olea.info.

Para los Aceites Orgánicos, en base al número de participantes, Blend o Monocultivar, se formará 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 OLEA, como Líder del Panel y está compuesto por jueces seleccionados por OLEA, 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 OLEA.

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 judicio es definitivo e inapelable.

Para salvaguardar la imagen de las empresas, el la clasificaciones publicadas, 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, o encargados del servicio público. 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.

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. El aceite debe estara compañada de certificación correspondiente que acredite la variedad o la responsabilidad del productor.

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

Para el Martes 18 de Febrero de 2025 los participantes tendrán que llegar a OLEA - c/o Bar dalla Franci, via Campanella, 1 - 61032 Fano (PU) IT, anticipando por e-mail a: contest@olea.info;

- a) solicitud de participación/tarjeta de empresa en original (anex 1);
- b) copia del banco, para el pago de cuotas de participación;
- c) **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 2025, 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 envieran al concurso, que se pagará, bajo pena de exclusión, para el 18 de Febrero de 2025, de conformidad con los siguientes procedimientos: Transferenia bancaria cod. IBAN: IT74Y0851968260000000706022 - c/o B.C.C. di Fano SCRL - Filiale di Lucrezia di Cartoceto (PU) IT, a nombre de OLEA.

Para los participantes en el Premio "L'Oro dell'Istria" 2025, las tarifas de membresía están incluidas en las tarifas de participación.

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 y www.oroditalia.info o pueden ser requeridos a <u>contest@olea.info</u>.

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 **31 de Mars 2025**.

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 en Fano "Pesaro e Urbino" IT, dentro del mes de Abril 2025, con motivo de la **Gran Gala del Aceite**, cuyo programa se desarrollará a su debido tiempo. 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 <u>www.olea.info</u> y <u>www.oroditalia.info</u> y enviarse a: contest@olea.info Whatsapp +39 3291269696

ANTICIPACION COPIA SOLICITUDES Y PAGOS

email: contest@olea.info

DIRECCIÓN Y SOLICITUDES DE PARTICIPACIÓN

Ultimo dia Martes 18 de Febrero de 2025, 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

Las clasificaciones oficiales, se presentarán oficialmente durante la ceremonia de entrega de premios de las Competiciones que se celebrarán en **Fano** (Pesaro e Urbino) IT, dentro del mes de **Abril 2025**, con motivo de la **Gran Gala del Aceite**, cuyo fecha se desarrollará a su debido tiempo

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

CONTACTOS:

Administración:

Responsabile técnico TI:

Director del Concurso:

SECRETARÍA DE COMPETENCIA

website: <u>www.olea.info</u> – <u>www.oroditalia.info</u> – email: <u>contest@olea.info</u>

Cell. y WhatsApp 329 126 9696 - 347 017 6041

Secretaría de productores: Elisabetta Ambrosetti +39 329 126 9696

Costantino Piermaria +39 347 017 6041

Mara Beciani +39 338 779 8125

Marcello Giusini +39 351 866 9050

Gioraio Sorcinelli +39 338 832 8092

Adjunto: Formulario de solicitud/tarjeta de empresa Anex 1, en formato PDF grabable

Premio Internacional 2025

14° Concurso Internacional de los aceites de oliva virgen extra del Mediterráneo – www.olea.info – www.oroditalia.info

FORMULARIO DE SOLICITUD

Para ser entregado, en original con los aceites, antes de Martes 18 de Febrero de 2025,

a: OLEA - c/o Bar dalla Franci - via Campanella, 1, 61032 Fano (P	U) IT - Las preguntas se deben anticipar por e-mail contest@olea.info
El solicitante	, responsable SELLO DE LA EMPRESA
empresa/molino de aceit	
Calle	
Ciudad Prov. Estado	
IVA Código Tributario	
Domicilio social: calle	
Ciudad Prov Estado	
tel móvil email	web
DECLARA que:	
OFincas (titular de olivares, con o sin molino de aceite), en la/s Ci	udad/es
	Prov. Estado
con numero de plantas de variedad	
O Almazaras (individuales, sociales o coop.) y han trabajado olivas de variedad	
AUTO-certifica el cumplimiento de los a	ceites 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)	
<i>,</i> — — —	tivar minimo 150 litros
	tivar minimo 300 litros
Reglamento ACEPTADO para la admisión en el Premio	"L'Oro del Mediterráneo" 2025 con los siguientes aceites:
Aceite de oliva n. 1 (BLEND): nombre	Organico DOP ()
n° 3 botellas de 500 ml o mas del lote no	de litros
variedades principales:	
Aceite de oliva n. 2 (BLEND): nombre	☐ Organico ☐ DOP ()
	de litros
variedades principales:	de litros
varieuaues principales.	
Aceite de oliva n. 3 (MONOCULTIVAR): nombre	Organico DOP ()
n° 3 botellas de 500 ml o mas del lote nod	e litros variedad:
Aceite de oliva n. 4 (MONOCULTIVAR): nombre	☐ Organico ☐ DOP ()
n° 3 botellas de 500 ml o mas del lote no	e litros variedad:
Aceite de oliva n. 5 (MONOCULTIVAR): nombre	Organico DOP (
n 3 botellas de 500 mi o mas del lote no	e litros variedad:
El firmante D	ECLARA también:
Haber pagado €. 100,00 para la primera muestra, y €. 90,00 para los otros aceites, para n muestras, para un total de €, mediante	
☐ Transferencia bancaria a la cuenta corriente a nombre de OLEA código IBAN: IT74Y085196826000000706022 - c/o B.C.C. di Fano SCRL -	
Sucursal de Lucrezia di Cartoceto (PU) IT.	
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 – email: contest@olea.info + 39 329 1269696 - +39 338 8328092 - +39 347 0176041 - +39 338 7798125 Entrega de muestras: antes del 18 de febrero, a O.L.E.A.- c/o Bar dalla Franci, Via Campanella,1 61032 Fano (PU) IT Tel +39 0721 1542345