



LOS ANGELES INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION

Competencia Directrices

Hemisferio Norte y Hemisferio Sur 8, 9, 10 de Febrero

Vencimiento fecha de inscripción 14 de Enero

- 1. COSTE DE INSCRIPCIÓN - \$175 POR INSCRIPCIÓN** - Visa, MasterCard, American Express o Discover. Por favor librar cheques a nombre de: Los Angeles County Fair o enviar un correo electrónico a duran@fairplex.com para información de transferencia bancaria. El costo de la inscripción debe ser incluido con el formulario de inscripción. **POR FAVOR INDIQUE EL NUMERO DE DIVISIÓN EN EL FORMULARIO.** Cada inscripción debe consistir de tres (3) botellas de 250 ml a 500 ml (si las botellas contienen menos de 250 ml., por favor envíe cuatro (4) botellas).
- 2. ENVÍO: El vencimiento de la fecha de inscripción para el Hemisferio Norte y Hemisferio Sur es el 28 de Enero.** Los envíos serán recibidos de lunes a viernes de 8 a.m. - 5 p.m. El envío de todos los aceites **DEBE SER PREPAGADO.** **La Competencia Internacional de Los Angeles de Aceite de Oliva Extra Virgen no es responsable por ningún cargo de aduana o envío. Todos los aceites provenientes del exterior requieren un número de FDA antes de ser enviados.**
Enviar Muestras a: Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition, 1101 W. McKinley Ave, Pomona, CA, 91768 USA
- 3.** A cada inscripción le asignará un código al azahar y después sera almacenado en nuestra bodega separado por categoría. Todas las inscripciones serán recibidas no más tarde de la fecha de vencimiento de la inscripción, permitiendo así tiempo suficiente a los aceites de recuperarse del shock de transporte antes de ser catados. Previo a ser catados, los empleados encargados de servir el aceite colocarán códigos en las copas azules de degustación y los aceites entonces serán cuidadosamente servidos en las copas correspondientes. Seguidamente las copas codificadas serán colocadas delante de los catadores. Cada catador probará los aceites y hará su selección independientemente.
- 4.** La designación regional se refiere al lugar dónde fueron cultivados los olivos.

Domésticos: Las inscripciones mono cultivares deben contener 100% del cultivar nombrado. Las mezclas deben contener por lo menos el 75% de fruta cultivada en la región nombrada.

Definición de las Categorías Regionales Domésticas:

Mezclas de la Costa Norte (Condados de: *Alameda, Contra Costa, Lake, Marin, Mendocino, Napa, Santa Clara y Sonoma*)

Mezclas del Valle de Sacramento (Condados de: *Butte, Glenn, Sacramento, Shasta, Solano, Sutter, Tehama, Yolo y Yuba*)

Mezclas del "Sierra Foothill" (Condados de: *Amador, Calaveras, El Dorado, Nevada, Placer y Tuolumne*)

Mezclas de la Costa Central (Condados de: *Monterey, San Benito, San Luis Obispo y Santa Barbara*)

Mezclas del Valle de San Joaquín (Condados de: *Fresno, Madera, Merced, San Joaquin, Stanislaus y Tulare*)

Mezclas de la Costa Sur y Sur de California (Condados de: *Los Angeles, Riverside, San Bernardino, San Diego y Ventura*)

Mezclas de Otras Regiones (*incluye mezclas de otros estados o regiones*)

Internacional: Los productores serán divididos por regiones y clases según figura al pie. Los productores serán divididos en Mono Cultivares y Mezclas.

Definición de las Categorías Regionales Internacionales:

Italia – Norte (*Piemonte, Liguria, Lombardia, Veneto, Friuli-Venezia Giulia*)

Italia – Central (*Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Marche*)

Italia – Sur (*Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria*)

Italia – Islas (*Sicilia, Sardegna*)

España – Norte (*Catalunya-Aragon, Castilla-La Mancha, Valencia, Murcia*)

España – Sur (*Andalucia, Extremadura*)

Grecia – Continental (*Messina, Kalamata*)

Grecia – Islas

África del Norte (*Tunisia, Morocco, Algeria, Egipto*)

Medio Oriente (*Israel, Jordan, Palestine, Syria*)

5. **Intensidad:** La Competencia Internacional Aceite de Oliva Extra Virgen de Los Ángeles está dividida por intensidad: Delicado, Mediano y Robusto. Por ejemplo, la clase 10 Misión, será dividida entre: Misión – Delicado, Misión – Mediano y Misión – Robusto. Un Mejor de la Clase puede ser elegido para cada una de éstas intensidades: Mejor de Clase Misión – Delicado, Mejor de Clase Misión – Mediano y Mejor de Clase Misión – Robusto. Los aceites podrán ser asignados a una diferente intensidad si los jueces consideran que el aceite es de otra intensidad y será después juzgado en ésta intensidad.

Intensidad	Delicado (Intensidad Ligera, Suave)	Mediano (Intensidad Media)	Robusto (Intenso Sabor Afrutado)
Sabor a fruta	2-10	4-10	5-10
Amargo	<2	2-4	3-6
Picante	<2	2-4	3-8
Descripción	Muy poco o ningún amargor y/o picor Cosecha Tardía Mantecoso, con sabor a nuez; sabores predominantes a fruta madura	Cierto amargor y/o picor Cosecha en media estación o mezcla Sabores pronunciados a fruta verde o madura	Distintivo amargor y/o picor Cosecha Temprana Sabores predominantes a fruta verde

Los aceites ganadores del premio Mejor de Clase, compiten entre si por el premio Mejor del Concurso. Los ganadores del Mejor del Concurso, compiten por el Premio Mugelli.

Cata: La Competencia Internacional Aceite de Oliva de Los Ángeles usa un sistema de puntaje de 100 puntos (por favor ver planilla al pie)

Intensidad del sabor frutado es simplemente eso, el nivel de aroma o sabor frutado que tiene el aceite.

Complejidad Se refiere al carácter del sabor a fruta. La complejidad aumenta con la variedad y el número de los diferentes sabores y aromas, incluyendo ambas, fruta verde y/o madura

Armonía Se refiere al balance de los atributos en un aceite. Amargor, picor y/o diferentes sabores y aromas frutados en armónica y placentera relación uno con el otro es lo que contribuye a la armonía.

Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition Tabla de Punta						
Clase _____		Nombre del Juez _____			Fecha _____	
Participante	Aroma Parcial 0 – 20	Sabor Parcial 0 – 45	Armonía Parcial 0 – 35	Total	Medalla y Puntaje Final	Comentarios
Código	Sabor frutado Intensidad 0 – 10 Complejidad 0 – 10	Sabor frutado Intensidad 0 – 20 Complejidad 0 – 25	Armonía 0 – 35	0 – 100	B P O MC	
Nivel de Intensidad						
#					B S G BOC	
#					B S G BOC	
65 – 75 = Medalla de Bronce 76 – 85 = Medalla de Plata 86 – 100 = Medalla de Oro 94+ = Mejor de Clase						

6. Un premio o medalla es entregado a un productor por un aceite particular, una variedad o mezcla específica, producido en ésta temporada y con fruta del tal. **La medalla o premio solo puede ser expuesta en el idéntico aceite que haya recibido el premio Mejor de Clase, Medalla de Oro, Plata o Bronce. Sellos de degustaciones previas no se podrán usar en las botellas para la publicidad.** La Competencia Internacional de Los Angeles de Aceite de Oliva Extra Virgen ofrecera para compra sellos de Mejor de Clase, Oro, Plata, y Bronce a los productores ganadores de tales premios.
7. La decisión de los catadores es final y ningún cambio será hecho a los premios una vez completada la cata.
8. Los Aceites de Oliva Virgen ingresados en el concurso pasan a ser propiedad de La Competencia Internacional de Los Angeles de Aceite de Oliva Extra Virgen.