



# LOS ANGELES INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION

## 2023 REGOLE D'ISCRIZIONE E INFORMAZIONI

Degustazione Emisfero Nord & Degustazione Emisfero Sud, 7, 8, 9 Febbraio

Scadenza iscrizione 13 Gennaio

- TARIFFA D'ISCRIZIONE: \$175.00 CADAUNA (da USA).** La tariffa d'iscrizione dovrà accompagnare il relativo modulo. SI PREGA DI ELENCARE SUL MODULO DI ISCRIZIONE SIA I NUMERI DELLA DIVISIONE CHE DELLA CATEGORIA. L'iscrizione del campione comprende tre bottiglie. Tre (3) bottiglie 250 ml to 500 ml per iscrizione (se le bottiglie contengono meno di 250 ml. per favore inviate 4 bottiglie).
- SPEDIZIONI: La scadenza per l' Emisfero Nord e l' Emisfero Sud e' il 20 Gennaio.** Le spedizioni dovranno arrivare nei giorni lavorativi della settimana dalle 8.00 a.m. alle 5.00 p.m. **Tutte le iscrizioni degli olii dovranno essere PRE-PAGATE.** La Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition non sara' responsabile per qualsiasi spesa di dogana o di spedizione. Ogni spedizione dev' essere munito dal relativo codice FDA.  
**SPEDIRE A: LOS ANGELES INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION, 1101 W. MCKINLEY AVE., POMONA, CA 91768 USA.**
- Ogni prodotto iscritto riceverà un codice valutativo dato a caso, e verrà quindi posto nelle scaffalature delle nostre cantine separato per categoria. Le iscrizioni devono pervenire entro, onde dare alle bottiglie d'olio un sufficiente lasso di tempo per riprendersi dagli scuotimenti del trasporto prima di venir degustati. Il giorno del concorso un gruppo di inservienti applica etichette con codici sui bicchieri blu per la degustazione e gli oli vengono versati con grande cautela negli appositi bicchieri. I bicchieri etichettati per la degustazione vengono quindi posti di fronte a ogni degustatore. Ogni degustatore assaggia l'olio ed effettua la sua selezione in piena indipendenza di giudizio.
- Le designazioni regionali si riferiscono alle zone in cui le olive sono state coltivate.

Le iscrizioni Mono Cultivar devono contenere 100% del cultivar nominato. Le Miscele devono contenere almeno il 75% del prodotto coltivato nella regione nominata.

**Internazionale:** I paesi produttori d'olio del Vecchio Continente sono divisi per regioni e classi come segue. I produttori del Nuovo Mondo sono divisi per Mono Cultivar e Miscele.

### Definizione delle categorie regionali internazionali:

Italia – Nord (*Piemonte, Liguria, Lombardia, Veneto, Friuli-Venezia Giulia*)  
Italia – Centrale (*Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Marche*)  
Italia – Sud (*Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria*)  
Italia – Isole (*Sicilia, Sardegna*)  
Spagna – Nord (*Catalogna-Aragona, Castiglia-La Mancha, Valencia, Murcia, Tarragona*)  
Spagna – Sud (*Andalusia, Extremadura*)  
Grecia – Continente (*Messinia, Kalamata*)  
Grecia – Isole  
Nord Africa (*Tunisia, Morocco, Algeria, Egitto*)  
Medio Oriente (*Israele, Giordania, Libano, Palestina, Siria*)



5. **Intensità:** Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition sono divise per intensità' Delicata, Media e Robusta. Per esempio, della Categoria 10 Mission sarà suddivisa in Mission – Delicato, Mission – Medio and Mission – Robusto. Per ciascuna delle seguenti potrà essere scelto un Migliore della Classe: Migliore della Classe Mission – Delicato, Migliore della Classe Mission– Medio, e Migliore della Classe Mission – Robusto. Un olio potrebbe venire incluso in una classe diversa di intensità qualora i giudici lo ritengano erroneamente caratterizzato. Sarà quindi degustato in quella classe di intensità.

Intensità	Delicato (intensità leggera di fruttato)	Medio (intensità media di fruttato)	Robusto (Fruttato Intenso)
Fruttato	2-10	4-10	5-10
Amaro	<2	2-4	3-6
Piccante	<2	2-4	3-8
Descrizione	Nulla o poco amaro e/o piccante Vendemmia tardiva Burroso, nocciolato; gusti predominanti di frutta matura	Qualche punta di amaro e/o piccante Vendemmia di mezza stagione o mescolato Gusti pronunciati di frutta matura e/o acerba	Distinto amaro e/o piccante Vendemmia precoce Gusti predominanti di frutta acerba

**Gli oli "Migliore della classe" competono per il premio "Migliore del Concorso" Questi competono per il "Premio Mugelli".**

**Criteri di giudizio:** Il Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition adotta un sistema di punteggio con un massimo di 100 punti (vedi sotto lo schema di punteggio).

**L'intensità di fruttato** si riferisce proprio al livello di fruttato riscontrato nell'aroma o nel gusto dell'olio.

**La complessità** si riferisce al carattere della frutta. La complessità aumenta con la varietà e il numero di diversi sapori fruttati o aromi, incluse le caratteristiche della frutta matura quanto di quella acerba.

**L'armonia** si riferisce all'equilibrio degli attributi in un olio. La piacevole interrelazione tra l'amaro, il piccante e/o i diversi sapori fruttati contribuisce all'armonia.

Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition Schema di Punteggio						
Clase _____		Nome del Giudice _____			Data _____	
Iscrizione	Aroma Parziale 0 – 20	Gusto Parziale 0 – 45	Armonia Parziale 0 – 35	Punteggio Totale	Medalia & Risultato Finale	Commenti
Codice d'iscrizione	Fruttato Intensità 0 – 10 Complessità 0 – 10	Fruttato Intensità 0 – 20 Complessità 0 – 25	Armonia 0 – 35	0 – 100	B S G BOC	
Livello D'intensità					B S G BOC	
#					B S G BOC	
#					B S G BOC	
65 – 75 = Medaglia di bronzo 76 – 85 = Medaglia d'argento 86 – 100 = Medaglia d'oro 94 e oltre = Migliore della Classe						

6. Un premio o una medaglia vengono conferiti al produttore per un'olio specifico, o specifica varietà o blend, prodotti nella stagione in corso da frutta attuale. **La medaglia o il premio potranno essere esibiti solo sull'olio identico a quello premiato come Meglio del Concorso, Migliore della Classe, Medaglia d'Oro, Argento o Bronzo. I premi ottenuti in precedenti degustazioni non potranno apparire sulle bottiglie come mezzo pubblicitario.** Il Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition offre la possibilità di acquistare i bollini commemorativi per ogni distinzione ai produttori vincitori di questi premi.
7. La decisione dei giudici è inappellabile e nessun cambiamento sarà apportato dopo il giudizio finale della giuria.
8. Gli oli extra vergine di oliva in concorso alla competizione saranno di proprietà della Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition.