



LOS ANGELES INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION

DIRECTRICES E INFORMACIÓN SOBRE LA COMPETENCIA

Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra de Los Ángeles 2023

Juzgando el 7, 8, 9 de febrero

Fecha límite de inscripción 13 de enero · Fecha límite de envío 20 de enero

- TARIFA DE ENTRADA - \$ 175 POR ENTRADA** - El pago se puede hacer con tarjeta de crédito: Visa, MasterCard, American Express o Discover, cheque de EE. UU. pagadero a Fairplex o por transferencia bancaria. Envíe por correo electrónico una copia de la transferencia bancaria a Leah Duran duran@Fairplex.com. La cuota de inscripción debe acompañar al formulario de inscripción. **POR FAVOR, ENUMERE LOS NÚMEROS DE CLASE /CATEGORÍA EN EL FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN.** Una entrada consistirá en al menos tres (3) botellas por entrada de 250 ml a 500 ml (si las botellas contienen menos de 250 ml, envíe 4 botellas).
- ENVÍO: La fecha límite de envío es el 20 de enero.** Los envíos se recibirán de lunes a viernes de 8 a.m. a 5 p.m. Todos los aceites **ingresados DEBEN SER ENVIADOS PREPAGADOS.** El Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra de Los Ángeles no es responsable de ningún cargo de aduana o envío. Todos los aceites de oliva fuera del país requieren un número de la FDA antes de enviarlos. Envío a: Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition, 1101 W. McKinley Ave, Pomona, CA, USA, 91768.
- A las entradas se les asignan códigos de evaluación aleatorios y luego se colocan en estantes de almacenamiento en nuestra bodega separados por categorías. Todas las entregas deben recibirse antes de la fecha límite de entrada (13^{de} enero), lo que permite un tiempo suficiente para que los aceites se recuperen del choque de la botella de transporte antes de ser juzgados. Antes de la evaluación, los servidores colocan códigos en las copas de degustación azules y los aceites se vierten cuidadosamente en las copas adecuadas. Las copas de degustación codificadas se colocan frente a cada juez. Cada juez prueba los aceites y hace selecciones de forma independiente.
- Las denominaciones regionales se refieren al lugar donde se cultivaron las aceitunas.

Doméstico: Las entradas de Mono Cultivar deben contener el 100% del cultivar nombrado. Las mezclas deben contener al menos un 75% de fruta cultivada en el región nombrada y todas las mezclas deben aparecer con el porcentaje de cada mezcla.

Categorías regionales nacionales definidas:

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

Mezclas del Valle de Sacramento (condados de Butte, Colusa, Glenn, Sacramento, Shasta, Solano, Sutter, Tehama, Yolo y Yuba)

Sierra Foothill Blends (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 Bárbara)

Mezclas del Valle de San Joaquín (Fresno, Kern, Madera, Merced, Mariposa, San Joaquín, Stanislaus, Kings y Tulare Counties)

Mezclas de la costa sur y el sur de California (condados de Los Ángeles, Riverside, San Bernardino, San Diego y Ventura)

Otras mezclas regionales (incluye mezclas de otros estados o regiones)

Internacional: Los países productores de petróleo del Viejo Mundo se dividen por regiones y clases, como se indica a continuación. Los productores del Nuevo Mundo se dividen en Mono Cultivares y Mezclas.

Clase/Categorías Regionales Internacionales Definidas:

Italia – Norte (*Piemonte, Liguria, Lombardia, Véneto, Friuli-Venecia Julia*)

Italia – Central (*Emilia-Romaña, Toscana, Umbría, Marcas*)

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

Italia – Islas (*Sicilia, Sardegna*)

España – Norte (*Catalunya-Aragón, Castilla-La Mancha, Valencia, Murcia, Mallorca, Siurana, Taragona*)

España – Sur (*Andalucía, Alicante, Córdoba, Extremadura, Jaén*)

Grecia – Continente (*Messina, Kalamata*)

Grecia – Islas

África del Norte (*Túnez, Marruecos, Argelia, Egipto*)

Oriente Medio (*Israel, Jordania, Palestina, Siria*)



5. **Niveles de intensidad:** Las intensidades de la Competencia Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra de Los Ángeles se dividen en niveles de intensidad delicados, medios y robustos. Por ejemplo, la clase/categoría 010 Misión se dividiría en Misión – Delicada, Misión – Media y Misión – Robusta. Se puede elegir un Best of Class para cada uno de esos niveles: Best of Class Mission – Delicate, Best of Class Mission – Medium y Best of Class Mission – Robust. Un aceite puede ser asignado a un nivel de intensidad diferente si los jueces lo consideran un nivel de intensidad diferente. Luego será juzgado en ese nivel de intensidad.

| Intensidad | Delicado (Intensidad de frutado ligero) | Medio (Intensidad frutal media) | Robusto (Frutado intenso) |
|-------------|--|---|---|
| Frutosidad | 2-10 | 4-10 | 5-10 |
| Amargura | <2 | 2-4 | 3-6 |
| Acritud | <2 | 2-4 | 3-8 |
| Descripción | Muy poca o ninguna amargura y/o picante Cosecha posterior Mantecoso, nuez; sabores predominantemente de frutas maduras | Algo de amargura y/o picante Cosecha de mitad de temporada o mezclada Sabores pronunciados de frutas maduras y/o verdes | Amargor y/o picante distintos Cosecha más temprana Sabores predominantemente de frutas verdes |

Los aceites Best of Class competirán por Best of Show. Los aceites Best of Show competirán por el "Premio Mugelli/ Mugelli Award" en honor a Marco Mugelli.

Evaluación: La Competencia Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra de Los Ángeles utiliza un sistema de puntuación de 100 puntos (que se enumera a continuación).

La intensidad de la fruta es solo eso, el nivel de frutado que se encuentra en el aroma o sabor del aceite.

La complejidad se refiere al carácter de la frutosidad. La complejidad aumenta con la variedad y el número de diferentes sabores o aromas afrutados, incluidas las características de las frutas maduras y verdes.

La armonía se refiere al equilibrio de los atributos en un aceite. El amargor, el picante y/o los diferentes sabores o aromas afrutados en relación agradable entre sí contribuyen a la armonía.

| Hoja de puntuación de la Competencia Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra de Los Ángeles | | | | | | |
|---|--|---|---------------------------|---------------------|-------------------------------|-------------|
| Category_____ Del Juez Name_____ Date_____ | | | | | | |
| Entrada | Aroma Parcial 0 – 20 | Gusto Parcial 0 – 45 | Armonía Parcial 0 – 35 | Total Puntuación | Medalla y Puntuación final | Comentarios |
| Código de entrada Intensidad Nivel | Intensidad de frutado 0 – 10 Complejidad 0 – 10 | Frutosidad Intensidad 0 – 20 Complejidad 0 – 25 | Armonía 0 – 35 | 0 – 100 | B S G Boc | |
| # | | | | | B S G Boc | |
| # | | | | | B S G Boc | |
| 65 – 75 = Medalla de Bronce 76 – 85 = Medalla de Plata 86 – 100 = Medalla de Oro 94 y más = Mejor de su Clase | | | | | | |

6. Se otorga un premio o medalla a un productor por un aceite en particular, una variedad específica o una mezcla, producida esa temporada a partir de la fruta actual. **La medalla o el premio solo se pueden mostrar en el aceite idéntico en el que se otorgó la Medalla Best of Show, Best of Class, Gold, Silver o Bronze. Los premios de los jueces anteriores no se pueden colocar en botellas para publicidad.** La Competencia Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra de Los Ángeles ofrecerá, para su compra, sellos de premios Best of Show, Best of Class, Gold, Silver y Bronze a los productores que ganaron estos premios.
7. La decisión de los jueces es definitiva y no se realizarán cambios en los premios después de que se complete el jurado.
8. Los aceites de oliva virgen extra inscritos en el concurso pasarán a ser propiedad del Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra de Los Ángeles.