



LOS ANGELES INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION

DIRECTRICES E INFORMACIÓN DEL CONCURSO

2024 Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra de Los Ángeles

Juzgando los días 6, 7 y 8 de febrero

Sr. Darrell Corti, Presidente del Aceite de Oliva Virgen Extra

El Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra de Los Ángeles y su panel de jueces estimados lo invitan a participar en el 25º concurso anual abierto a extra virgin Los aceites de oliva de todo el mundo.

1. **TARIFA DE INSCRIPCIÓN** - Early Bird - \$ 175 por entrada recibida antes del 31 de diciembre de 2023, \$ 180 por entrada a partir del 1 de enero de 2024 - El pago puede be made by credit card: Visa, MasterCard, American Express or Discover, U.S. check payable to Los Asociación de Ferias del Condado de Ángeles o por transferencia bancaria. Por favor, envíe por correo electrónico una copia de la transferencia bancaria a Leah Duran duran@Fairplex.com. La tarifa de inscripción debe acompañar el formulario de inscripción.

Información de transferencia bancaria:

Banco: Fifth Third Bank, N.A.

Dirección del banco: 38 Fountain Sq Plaza, Cincinnati, OH. 45202

Nombre de la cuenta: Los Angeles County Fair Association Fairplex General Account

1101 W. McKinley Ave., Pomona, CA 91768 USA

Número de cuenta del beneficiario: **7029167520**

Número de enrutamiento ACH/cable: **042000314**

Swift: **FTBCUS3C**

Contacto del representante bancario: **Blanca Salcedo + 1 (630) 801-2846**

Referencia: **Concurso de Aceite de Oliva Virgen Extra.**

2. **ENVÍO: La fecha límite de envío es el 19 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 PREPAID.** El **Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra de Los Ángeles no es responsable de cualquier cargo de aduana o envío.** Todos los aceites de oliva fuera del país requieren un número de la FDA antes del envío. Enviar a: Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition, 1101 W. McKinley Ave, Pomona, CA, USA, 91768.
3. 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). **POR FAVOR, INDIQUE LOS NÚMEROS DE CLASE/CATEGORÍA EN EL FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN.** A las entradas se les asignan códigos de evaluación aleatorios y luego se colocan en Estantes de almacenamiento en nuestra bodega separados en categorías. Todas las entregas deben ser recibido antes de la fecha límite de envío (19 de enero), lo que permite tiempo suficiente para que los aceites se recuperen de la botella de transporte conmovición antes de ser juzgado. Antes de juzgar, los camareros colocan códigos en las copas azules de degustación y en el Los aceites se vierten cuidadosamente en los vasos adecuados. Las copas de degustación codificadas se colocan delante de cada judge. Cada juez prueba los aceites y hace selecciones de forma independiente.



4. Las designaciones regionales se refieren al lugar donde se cultivaron las aceitunas.

Nacional: 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* (Amador, Calaveras, El Dorado, Nevada, Placer and Tuolumne Counties)
- Mezclas de la Costa Central* (condados de Monterey, San Benito, San Luis Obispo y Santa Bárbara)
- Mezclas del Valle de San Joaquín* (condados de Fresno, Kern, Madera, Merced, Mariposa, San Joaquín, Stanislaus, Kings y Tulare)
- 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 están divididos por regiones y clases como se indica a continuación. Los productores del Nuevo Mundo se dividen en Mono Cultivars y Blends.

Clase/categorías regionales internacionales definidas:

- Italia – Norte (*Piamonte, Liguria, Lombardía, Véneto, Friuli-Venecia Julia*)
- Italia – Central (*Emilia-Romaña, Toscana, Umbría, Marche*)
- Italia – Sur (*Lacio, Abruzos, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria*)
- Italia – Islas (*Sicilia, Cerdeña*)
- Spain – North (*Catalunya-Aragon, Castilla-La Mancha, Valencia, Murcia, Majorca, Siurana, Taragona*)
- Spain – South (*Andalucía, Alicante, Córdoba, Extremadura, Jaen*)
- Grecia continental (*Messina, Kalamata*)
- Grecia – Islas
- África del Norte (*Túnez, Marruecos, Argelia, Egipto*)
- Oriente Medio (*Israel, Jordania, Palestina, Siria*)

5. **Niveles de intensidad:** Las intensidades del Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra de Los Ángeles se dividen en Delicado, Medio, y Robusto dentro de cada división y categoría. Un aceite puede ser asignado a un nivel de intensidad diferente si los jueces lo consideran en un nivel diferente.

Intensidad	Delicado (Intensidad frutal ligera)	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 tardía Mantecoso, nuez; predominantemente fruta madura Sabores	Algo de amargura y/o picante Cosecha de mitad de temporada o mezclada Pronunciados sabores de frutas maduras y/o verdes	Amargor y/o picor distintivo Cosecha más temprana Sabores de frutas predominantemente verdes

6. **Evaluación:** La Competencia Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra de Los Ángeles utiliza un sistema de puntuación de 100 puntos basado en la frutalidad intensidad, complejidad y armonía.

7. Premiamos Oro, Plata, Broze Best of Class y Best of Show. Un premio o medalla se otorga a un productor por un aceite en particular, un variedad o mezcla, producida esa temporada a partir de la fruta actual. Los premios Best of Class se otorgarán por división, categoría e intensidad. Los aceites Best of Class competirán por Best of Show. Los aceites Best of Show competirán por el "Premio" Premio Mugelli/Mugelli" en honor a Marco Mugelli. **La medalla o premio sólo podrá exponerse en el mismo óleo en el que se encuentre el Se otorgó la Medalla de Oro, Plata o Bronce de Espectáculo, Best of Class. Los premios de jueces anteriores no se pueden colocar en botellas para publicidad.** El Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra de Los Ángeles ofrecerá, para su compra, Lo mejor del espectáculo, Lo mejor de su clase, Sellos de oro, plata y bronce a los productores que ganaron estos premios.

8. La decisión de los jueces es definitiva, y no se realizarán cambios en los premios después de que se complete la evaluación..

9. Los Aceites de Oliva Virgen Extra inscritos en el concurso pasarán a ser propiedad del Aceite de Oliva Virgen Extra Internacional de Los Ángeles Competición.

10. El 19 de febrero de 2024, los resultados de la competencia se publicarán en el sitio web www.LAOliveOilComp.com.

11. Del 3 al 27 de mayo de 2024 es la Feria del Condado de Los Ángeles. Exhibición de todos los vinos premiados y aceites de oliva virgen extra, degustación de medalla de oro vinos y seminarios educativos en Mercado Internacional de Vinos, Licores y Cerveza de Los Ángeles.