



# LOS ANGELES INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION

## LINEE GUIDA E INFORMAZIONI SUL CONCORSO

2024 Los Angeles International Extra Virgin Concorso dell'olio d'oliva

Giudizio 6, 7, 8 febbraio

Mr. Darrell Corti, Extra Virgin Presidente dell'olio d'oliva

Il Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition e la sua giuria di stima ti invitano a partecipare al 25th concorso annuale aperto a extra virgin oli d'oliva in tutto il mondo.

1. **QUOTA DI ISCRIZIONE** - Early Bird - \$ 175 per iscrizione ricevuta prima del 31 dicembre 2023, \$ 180 per iscrizione a partire dal 1° gennaio 2024 - Il pagamento può essere effettuato con carta di credito: Visa, MasterCard, American Express o Discover, assegno statunitense intestato alla Los Angeles County Fair Association o tramite bonifico bancario. Si prega di inviare una copia del bonifico bancario a Leah Duran [duran@Fairplex.com](mailto:duran@Fairplex.com). La quota di iscrizione deve accompagnare il modulo di iscrizione.

### Informazioni sul bonifico bancario:

Banca: Quinta Terza Banca, N.A.  
Indirizzo della banca: 38 Fountain Sq Plaza, Cincinnati, OH. 45202  
Nome del conto: Los Angeles County Fair Association Fairplex General Account  
1101 W. McKinley Ave., Pomona, CA 91768 Stati Uniti  
Numero di conto del beneficiario: **7029167520**  
Numero di routing ACH/Wire: **042000314**  
Swift: **FTBCUS3C**  
Contatto del rappresentante bancario: **Blanca Salcedo + 1 (630) 801-2846**  
Riferimento: **Concorso dell'olio extra vergine di oliva.**

2. **SPEDIZIONE:** **La scadenza per la spedizione è il 19 gennaio.** Le spedizioni saranno ricevute nei giorni feriali dalle 8 alle 17. Tutti gli oli inseriti **DEVONO ESSERE SPEDITI PREPAGATI.** Il Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition non è responsabile per eventuali spese doganali o di spedizione. Tutti gli oli d'oliva fuori dal paese richiedono un numero FDA prima della spedizione. Spedisci a: Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition, 1101 W. McKinley Ave, Pomona, CA, USA, 91768.
3. Una voce deve essere composta da almeno tre (3) flaconi per voce da 250 ml a 500 ml (se i flaconi contengono meno di 250 ml, si prega di inviare 4 flaconi). SI PREGA DI ELENCARE I NUMERI DI CLASSE / CATEGORIA SUL MODULO DI ISCRIZIONE. Alle iscrizioni vengono assegnati codici di giudizio casuali e poi collocati su scaffali di stoccaggio nella nostra cantina suddivisi in categorie. Tutte le consegne devono essere ricevute entro il termine di spedizione (19 gennaio), consentendo agli oli di riprendersi dallo shock della bottiglia di trasporto prima di essere giudicati. Prima di giudicare, i server inseriscono i codici sui bicchieri da degustazione blu e gli oli vengono accuratamente versati nei bicchieri appropriati. I bicchieri da degustazione codificati vengono quindi posizionati davanti a ciascun giudice. Ogni giudice assaggia gli oli e fa le selezioni in modo indipendente.



4. Le denominazioni regionali si riferiscono al luogo in cui sono state coltivate le olive.

**Domestico:** le voci Mono Cultivar devono contenere il 100% della cultivar nominata. Le miscele devono contenere almeno il 75% di frutta coltivata nel regione denominata e tutte le blend devono essere elencate con la percentuale di ogni blend.

**Categorie regionali nazionali definite:**

*Miscela della costa settentrionale* (contee di Alameda, Contra Costa, Lake, Marin, Mendocino, Napa, Santa Clara, Santa Cruz e Sonoma)  
*Sacramento Valley Blends* (contee di Butte, Colusa, Glenn, Sacramento, Shasta, Solano, Sutter, Tehama, Yolo e Yuba)  
*Sierra Foothill Blends* (contee di Amador, Calaveras, El Dorado, Nevada, Placer e Tuolumne)  
*Central Coast Blends* (contee di Monterey, San Benito, San Luis Obispo e Santa Barbara)  
*San Joaquin Valley Blends* (contee di Fresno, Kern, Madera, Merced, Mariposa, San Joaquin, Stanislaus, Kings e Tulare)  
*South Coast and Southern California Blends* (contee di Los Angeles, Riverside, San Bernardino, San Diego e Ventura)  
*Altre miscele regionali* (includere miscele di altri stati o regioni)

**Internazionale:** i paesi produttori di petrolio del Vecchio Mondo sono divisi per regioni e classi come indicato di seguito. I produttori del Nuovo Mondo si dividono in Mono Cultivar e Blend.

**Classe/categorie regionali internazionali definite:**

Italy – North (*Piemonte, Liguria, Lombardia, Veneto, Friuli-Venezia Giulia*)  
Italy – Central (*Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Marche*)  
Italy – South (*Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria*)  
Italia – Isole (*Sicilia, Sardegna*)  
Spagna – Nord (*Catalogna-Aragona, Castiglia-La Mancia, Valencia, Murcia, Maiorca, Siurana, Taragona*)  
Spagna – Sud (*Andalusia, Alicante, Cordoba, Estremadura, Jaén*)  
Grecia – Terraferma (*Messina, Kalamata*)  
Grecia – Isole  
Nord Africa (*Tunisia, Marocco, Algeria, Egitto*)  
Medio Oriente (*Israele, Giordania, Palestina, Siria*)

5. **Livelli di intensità:** Le intensità del Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition sono suddivise in delicate, medie e robuste all'interno di ogni divisione e categoria. Un olio può essere assegnato a un livello di intensità diverso se i giudici lo ritengono a un livello diverso.

Intensità	Delicato (Leggera intensità fruttata)	Medio (Intensità fruttata media)	Robusto (Fruttato intenso)
Fruttato	2-10	4-10	5-10
Amarezza	<2	2-4	3-6
Asprezza	<2	2-4	3-8
Descrizione	Pochissima o nessuna amarezza e / o piccantezza Vendemmia tardiva Burroso, nocciola; aromi prevalentemente di frutta matura	Un po' di amarezza e/o piccantezza Vendemmia di media stagione o assemblaggio Pronunciati aromi maturi e/o di frutta verde	Amarezza distinta e/o piccante Vendemmia anticipata Aromi prevalentemente di frutta verde

6. **Giudicare:** Il Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition utilizza un sistema di punteggio 100-point basato su intensità fruttata, complessità e armonia.
7. Premiamo Gold, Silver, Bronze Best of Class e Best of Show. Un premio o una medaglia viene assegnato a un produttore per un particolare olio, una varietà specifica o una miscela, prodotta in quella stagione dalla frutta attuale. I premi Best of Class saranno assegnati per divisione, categoria e intensità. Gli oli Best of Class competeranno per Best of Show. Gli oli Best of Show concorreranno per il "Premio Mugelli" in onore di Marco Mugelli. **La medaglia o il premio possono essere visualizzati solo sull'olio identico su cui è stata assegnata la medaglia Best of Show, Best of Class, Gold, Silver o Bronze. I premi dei precedenti giudici non possono essere collocati sulle bottiglie per pubblicità.** Il Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition offrirà, per l'acquisto, i sigilli Best of Show, Best of Class, Gold, Silver e Bronze ai produttori che hanno vinto questi premi.
8. La decisione dei giudici è definitiva e non verranno apportate modifiche ai premi dopo che il giudizio è completo.
9. Gli oli extra vergini di oliva iscritti al concorso diventeranno proprietà del Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition.
10. 19 febbraio 2024, i risultati del concorso saranno pubblicati sul sito web [www.LAOliveOilComp.com](http://www.LAOliveOilComp.com).
11. Dal 3 al 27 maggio 2024 è la fiera della contea di Los Angeles. Esposizione di tutti i vini premiati e degli oli extra vergini di oliva, degustazione di vini medaglia d'oro e seminari di educazione nel Los Angeles International Wine, Spirits & Beer Marketplace.