



# LOS ANGELES INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION

## DIVISIÓN Y CATEGORÍAS DE COMPETICIÓN

Competencia Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra de Los Ángeles 2025  
Jurado 4, 5, 6 de febrero

Fecha límite para inscripción anticipada 3 de diciembre - Fecha límite de inscripción 17 de enero  
Fecha límite de envío 22 de enero

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

Los Aceites de Oliva Virgen Extra premiados se exhibirán en la Feria del Condado de Los Ángeles, del 2 al 26 de mayo de 2024.  
Tempranero - \$175 por entrada recibida antes del 3 de diciembre de 2024, \$200 por entrada a partir del 3 de diciembre de 2024.  
Tres (3) botellas por entrada (if bottles contain less than 250 ml, please send 4 bottles).

Otorgamos Oro, Plata, Bronce, Mejor de Clase, Mejor de División y Mejor de Exhibición.  
El mejor de la competencia recibe el "Premio Mugelli/Mugelli Award".

### "PREMIO MUGELLI/MUGELLI AWARD"

*Este prestigioso premio se otorga en memoria de Marco Mugelli, un distinguido juez de la Competencia Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra de Los Ángeles. Marco fue fundamental en la promoción del aceite de oliva de la más alta calidad no solo en Italia y España, sino en todo el mundo.*

**Mejor de su clase:** Un excepcional Aceite de Oliva Virgen Extra Medalla de Oro que ha obtenido 94 puntos o más

**Medalla de Oro:** Un excepcional Aceite de Oliva Virgen Extra de carácter y estilo superiores

**Medalla de Plata:** Un muy buen Aceite de Oliva Virgen Extra con cualidades especiales

**Medalla de Bronce:** Un Aceite de Oliva Virgen Extra bien elaborado

Delicado (Light Intensity)  
Mejor de la División  
Mejor de su Clase

Medio (Medium Intensity)  
Mejor de la División  
Mejor de su Clase

Robusto (Intense Fruitiness)  
Mejor de la División  
Mejor de su Clase

### Division 995 – Categorías domésticas

05- Mission  
10- Coratina  
15- Frantoio  
20- Ascolano  
21- Hojiblanca  
22- Leccino  
23- Manzanillo

24- Taggiasca  
25- Arbequina  
26- Arbosana  
27- Koroneiki  
28- Picual  
30- Other Mono Cultivar  
35- North Coast Blends

40- Sacramento Valley Blends  
45- Sierra Foothill Blends  
50- Central Coast Blends  
55- San Joaquin Vally Blends  
60- South Coast and So Cal Blends  
65- Other Region Blends

### Division 995 – Categorías internacionales

70- Italy, North Mono Cultivar	145- Portugal, Blends	189- North Africa, Mono Cultivar
75- Italy, North Blends	147- Europe, Mono Cultivar	190- North Africa, Blends
80- Italy, Central Mono Cultivar	148- Europe, Blends	191- Tunisia, Mono Cultivar
85- Italy, Central Blends	150- Greece, Mono Cultivar	192- Tunisia, Blends
90- Italy, South Mono Cultivar	155- Greece, Blends	193- Lebanon
95- Italy, South Blends	160- Greece Islands, Mono Cultivar	194- Cyprus
100- Italy, Islands Mono Cultivar	165- Greece Islands, Blends	195- Middle East, Mono Cultivar
105- Italy, Islands Blends	170- Slovenia	196- Middle East, Blends
110- Spain, North Mono Cultivar	173- Montenegro	197- Mexico
115- Spain, North Blends	175- Croatia, Mono Cultivar	198- China, Mono Cultivar
120- Spain, South Mono Cultivar	176- Croatia, Blends	199- China, Blends
125- Spain, South Blends	180- Turkey, Mono Cultivar	200- Canada
130- France, Mono Cultivar	181- Turkey, Blends	
135- France, Blends	185- Japan, Mono Cultivar	
140- Portugal, Mono Cultivar	186- Japan, Blends	

### Division 997 – Categorías del hemisferio sur

300- Argentina, Mono Cultivar	320- Peru, Mono Cultivar	345- South Africa, Blends
305- Argentina, Blends	325- Peru, Blends	350- Australia, Mono Cultivar
307- Brazil	330- Uruguay, Mono Cultivar	355- Australia, Blends
310- Chile, Mono Cultivar	335- Uruguay, Blends	360- New Zealand, Mono Cultivar
315- Chile, Blends	340- South Africa, Mono Cultivar	365- New Zealand, Blends

**Los aceites presentados deben tener un análisis químico de ácidos grasos libres realizado como máximo 120 días antes de la presentación. Para ser considerado aceite de oliva virgen extra, el nivel de ácidos grasos libres no debe ser superior al 0,8% con un índice de peróxidos inferior a 20.**

### Division 998 – Aceites aromatizados

405- Lemon	424- Basil	440- Truffle
410- Lime	425- Rosemary	445- Other Flavor (specify flavor)
412- Kaffir Lime	426- Other Herb (Thyme, Cilantro, etc.)	446- Herb Flavored Blends
415- Orange (Blood, Bergamot, etc.)	430- Chili	447- Chile Flavored Blends
420- Other Citrus (Grapefruit, Tangerine, Kumquat, etc.)	435- Garlic	450- Other Flavored Blends
423- Citrus Blend		

### **Utilice un formulario de inscripción distinto para los aceites aromatizados**

Para más información, póngase en contacto con nuestro Departamento de Concursos Internacionales, (909) 865-4538 or e-mail [Competitions@fairplex.com](mailto:Competitions@fairplex.com)

**[www.LAOliveOilComp.com](http://www.LAOliveOilComp.com)**