



# LOS ANGELES INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION

Esta es una competencia especial, abierta a aceites de oliva extra virgen producidos mundialmente. La Competencia Internacional de Aceites de Oliva y el panel de catadores lo invitan a Uds. a participar en su décimo competencia anual. La competencia tendrá lugar del 17 al 19 de Mayo, 2011, en conjunción con la Competencia Internacional de Vinos y Licores de Los Ángeles, del 18 al 20 de Mayo, 2011. Las inscripciones premiadas serán exhibidas en la 89 celebración de la Feria del Condado de Los Ángeles, que se llevará a cabo del 3 de Septiembre al 2 de Octubre, 2011.

*Darrell Corti, Presidente de Aceites de Oliva*

\$100 por Inscripción

Tres (3) Botellas de 500 ml por Inscripción

**Premios Ofrecidos – Medalla de Oro, Medalla de Plata, Medalla de Bronce**

## **Delicado (Intensidad Ligera, Suave)**

Mejor del Show  
Mejor de Clase

## **Mediano (Intensidad Media)**

Mejor del Show  
Mejor de Clase

## **Robusto (Intenso Sabor Afrutado)**

Mejor del Show  
Mejor de Clase

### **División 995 – ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN**

#### **Domesticos**

##### *Categorías*

105 – Misión  
110 – Manzanillo  
115 – Sevilla  
120 – Ascolano  
125 – Arbequina

130 – Otro Mono Cultivar  
135 – Blend de Costa Norte  
140 – Blend del Valle de Sacramento  
145 – Blend del Pie de Sierra

150 – Blend de Costa Centrales  
155 – Blend del Valle de San Joaquín  
160 – Blend de Costa de California  
165 – Blend de Otras Regiones

#### **Internacionales**

##### *Categorías*

205 – Italia - Mono Cultivo del Norte  
206 – Italia – Blend del Norte  
210 – Italia - Mono Cultivo Central  
211 – Italia – Blend Centrales  
215 – Italia – Mono Cultivo del Sur  
216 – Italia – Blend del Sur  
220 – Italia – Islas Mono Cultivo  
221 – Italia – Blend de Islas  
225 – España- Mono Cultivo del Norte  
226 – España – Blend del Norte  
230 – España - Mono Cultivo del Sur  
231 – España – Blend del Sur  
235 – Francia - Mono Cultivo  
236 – Francia - Blend

240 – Portugal - Mono Cultivo  
241 – Portugal - Blend  
245 – Grecia - Mono Cultivo  
246 – Grecia - Blend  
250 – Grecia Islas - Mono Cultivar  
251 – Grecia Islas – Blend  
255 – Eslovenia  
257 – Croacia  
260 – Turquía  
265 – Japón  
270 – Norte África (Nombre de País)  
272 – Oriente Medio Mono Cultivo  
273 – Oriente Medio Mezclas  
275 – México

280 – Argentina - Mono Cultivo  
281 – Argentina - Blend  
290 – Chile - Mono Cultivo  
291 – Chile - Blend  
300 – Perú - Mono Cultivo  
301 – Perú - Blend  
303 – Uruguay - Mono Cultivo  
304 – Uruguay - Blend  
305 – Sud África - Mono Cultivo  
310 – Sud África - Blend  
315 – Australia - Mono Cultivo  
320 – Australia - Blend  
325 – Nueva Zelanda - Mono Cultivo  
330 – Nueva Zelanda - Blend

Los aceites presentados deberán ser acompañados de un análisis químico de ácidos no grasos, completado no más de 120 días previos a su presentación. Para ser considerado aceite de oliva extra virgen, el nivel de ácidos no grasos no debe exceder más del 0.8% con un índice de peróxido menor de 20.

### **División 996 – ACEITES SABORIZADOS**

(Indicar si es de producción or por aceite esencial)

##### *Categorías*

405 – Limón  
410 – Lima  
415 – Naranja (Naranja Sangre, Naranja Bergamota, etc)  
420 – Otros Cítricos (Toronja, Mandarina, Kinoto, etc.)

425 – Hierbas  
430 – Chili  
435 – Ajo  
440 – Otro

Para más información contactar a: Frances Miranda, Teléfono: (909) 865-4260 Fax: (909) 865-4160

Email: [miranda@fairplex.com](mailto:miranda@fairplex.com) Web: [www.laoliveoilcomp.com](http://www.laoliveoilcomp.com)



# LOS ANGELES INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION

## REGLAS DE INSCRIPCIÓN E INFORMACIÓN

1. **COSTO DE INSCRIPCIÓN-\$100 POR INSCRIPCIÓN.** Si la inscripción es proveniente de Europa, el costo de la inscripción es 100 Euro. El costo de la inscripción debe ser incluido con el formulario de inscripción. **POR FAVOR INDIQUE EL NUMERO DE DIVISION EN EL FORMULARIO.** Cada inscripción debe consistir en lo menos tres (3) botellas de 500 ml (si las botellas contienen menos de 200 ml, por favor envíe cuatro (4) botellas. Por favor librar cheques a nombre del: Los Angeles County Fair o envía un correo electrónico a [Miranda@fairplex.com](mailto:Miranda@fairplex.com) para información bancaria de transferencia.
2. **ENVIÓ:** Los aceites serán recibidos del 4 de Enero al 15 de Abril. Los envíos serán recibidos de Lunes a Viernes, 8 a.m. - 5 p.m. Todos los envíos **DEBEN SER ENVIADOS PREPAGOS.** La Competencia Internacional de Aceite de Oliva de Los Angeles no será responsable por ningún cargo de aduana o de envío.

ENVIAR MUESTRAS A: **LOS ANGELES INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION**  
**ATTN: OLIVE OIL DEPT.**  
**1101 W. MCKINLEY AVENUE**  
**POMONA, CA 91768.**

3. La Competencia Internacional de Aceite de Oliva de Los Angeles dará aviso del recibo de los aceites y les asignará un número de confirmación. A cada inscripción se le asignará un código impensado y después será almacenado en nuestra bodega separado por categoría. Todas las inscripciones serán recibidas hasta el 15 de abril, permitiendo así tiempo suficiente a los aceites de recuperarse del shock de transporte antes de ser catados. Previos a ser cata, los empleados encargados de servir el aceite colocan códigos en las copas azules de degustación y los aceites entonces son cuidadosamente servidos en las copas apropiados. Seguidamente las copas codificados son colocados delante de los catadores. Cada catador prueba los aceites y hace su selección independientemente.
4. La designación regional se refiere al lugar donde fueron los olivos cultivados.

**Domésticos:** Las inscripciones mono cultivares deben contener el 100% del cultivar nombrado. Los blends deben contener por los menos el 75% de fruta cultivada en la región nombrada.

### **Definición de las Categorías Regionales Domesticas::**

Blends Costa Norte (*Condados de: Alameda, Contra Costa, Lake, Marin, Mendocino, Napa, Santa Clara y Sonoma*)  
Blends de Valle de Sacramento (*Condados de: Butte, Glenn, Sacramento, Shasta, Solano, Sutter, Tehama, Yolo y Yuba*)  
Blends de Pie de Sierra (*Condados de: Amador, Calaveras, El Dorado, Nevada, Placer y Tuolumne*)  
Blends de Costa Central (*Condados de: Monterey, San Benito, San Luis Obispo y Santa Barbara*)  
Blends de Valle de San Joaquín (*Condados de: Fresno, Madera, Merced, San Joaquin, Stanislaus y Tulare*)  
Blends de Costa Sur y Sur de California (*Condados de: Los Angeles, Riverside, San Bernardino, San Diego y Ventura*)  
Blends de Otras Regiones (*incluye blends de otros estados o regiones*)

**Internacional:** Los Antiguos productores de aceite serán divididos por regiones y clases según figura al pie. Los nuevos productores serán divididos en Mono Cultivares y Mezclas.

### **Definición de las Categorías Regionales Internacionales**

Italia – Norte (*Piemonte, Liguria, Lombardia, Veneto, Friuli-Venezia Giulia*)  
Italia – Central (*Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Marche*)  
Italia – Sur (*Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria*)  
Italia – Islas (*Sicilia, Sardegna*)  
España – Norte (*Catalonia-Aragon, Castilla la Mancha, Valencia, Murcia*)  
España – Sur (*Andalucía*)  
Grecia – Continental  
Grecia – Islas  
Africa del Norte - (*Tunisia, Morocco, Algeria, Egypt*)  
Medio Oriente (*Israel, Jordan, Lebanon, Palestine, Syria*)

5. **Categorías de Intensidad:** Las categorías de la Competencia Internacional Aceite de Oliva de Los Ángeles están divididas por intensidad: Delicado, Mediano y Robusto. Por ejemplo, la clase 110 Misión, será dividida entre: Misión – Delicado, Misión – Mediano y Misión – Robusto. Un Mejor en de categoría puede ser elegido para cada una de estas categorías: Mejor de Clase Misión – Delicado, Mejor de Clase Misión – Mediano y Mejor de Clase Misión – Robusto. Los aceites podrán ser asignados a una diferente categoría de intensidad si los jueces consideraran que el aceite estaba puesto en la categoría errónea. Por lo tanto será después juzgado en esa categoría de intensidad.

Intensidad	Delicado (Intensidad Ligera, Suave)	Mediano (Intensidad Media)	Robusto (Intenso Sabor Afrutado)
Sabor a fruta	2-10	4-10	5-10
Amargo	<2	2-4	3-6
Picante	<2	2-4	3-8
Descripción	Muy poco o ningún amargo y/o picor Cosecha Tardía Mantecoso, con sabor a nuez; sabores predominantes afrutado madura	Cierto amargo y/o picor Cosecha en media estación o Blend Sabores pronunciados afrutado verde o madura	Distintivo amargo y/o picor Cosecha Temprana Sabores predominantes afrutado verde

En cada clase puede haber un solo Mejor de Clase por categoría de intensidad, elegido entre los aceites de esa clase y categoría de intensidad que hayan obtenido un puntaje superior a 94 puntos. Los aceites ganadores del premio Mejor de Clase, compiten entre si por el premio Mejor del Show.

**Cata:** La Competencia Internacional Aceite de Oliva de Los Ángeles usa un sistema de puntaje de 100 puntos (por favor ver planilla de pie)

**Intensidad del sabor afrutado** es simplemente eso, el nivel de aroma o sabor afrutado que tiene el aceite

**Complejidad** Se refiere al carácter del sabor a fruta. La complejidad aumenta con la variedad y el número de los diferentes sabores y aromas, incluyendo ambas, afrutado verde y/o madura

**Armonía** Se refiere al balance de los atributos en un aceite. Amargo, picor y/o diferentes sabores y aromas afrutado en armónica y placentera relación uno con el otro es lo que contribuye a la armonía.

### Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition Tabla de Puntaje

Clase \_\_\_\_\_ Nombre del Juez \_\_\_\_\_ Fecha \_\_\_\_\_

Participante	Aroma Parcial 0 – 20	Sabor Parcial 0 – 45	Armonía Parcial 0 – 35	Total	Medalla y Puntaje Final	Comentarios
Codigo  Nivel de Intensidad <input type="checkbox"/>	Sabor afrutado Intensidad 0 – 10 Complejidad 0 – 10	Sabor afrutado Intensidad 0 – 20 Complejidad 0 – 25	Armonía 0 – 35	0 – 100	B P O MC	
<input type="checkbox"/>					B P O MC	
<input type="checkbox"/>					B P O MC	

65 – 75 = Medalla de Bronce    76 – 85 = Medalla de Plata    86 – 100 = Medalla de Oro    94+ = Mejor en de Categoría

Un puntaje de 64 ó menos (no premiado) indica que los jueces encontraron un defecto en el aceite. La naturaleza del defecto quedara anotada en nuestros récords. **Esta información y cualquier otro comentario de los jueces estarán disponibles al productor si así lo requiriera. En orden de asegurar confidencialidad, los comentarios sobre un aceite serán entregados solamente al productor** (usando el número de confirmación asignado en el momento de recibir la inscripción).

6. Un premio o medalla es entregado a un productor por un aceite en particular, una variedad o mezcla específica, producido en esa estación y con fruta del tal estación. La Competencia Internacional de **La medalla o premio solo puede ser expuesta en el idéntico aceite que haya recibido el premio Mejor de Clase, Medalla de Oro, Plata o Bronce. Sellos de degustaciones previas no se podrán usar en las botellas para la publicidad.** Aceites de Oliva de Los Ángeles ofrecerá para compra sellos de Mejor de Clase, Oro, Plata, y Bronce a las bodegas ganadoras de tales premios.