



Mi 2020 Aio

Milan International Olive Oil Award

PRIMERA EDICIÓN

REGLAMENTO / FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN / FICHA DEL PRODUCTO / FICHA DE LA EMPRESA

AVISO

En relación con la evolución de la situación internacional, con las graves noticias que surgen a cada momento, tras la devastadora difusión del *coronavirus* entre la población de diversos países del mundo, la organización del **MIOOA (Milan International Olive Oil Award)** ha decidido modificar las fechas límite para la llegada a Milán de las muestras de aceite de oliva virgen extra para concurso.



ENTREGA DE LOS ACEITES PARA CONCURSO

Nueva fecha: **MARTES, 30 DE JUNIO DE 2020**

Los premios, por tanto, se entregarán en otra fecha y en un contexto diferente a los indicados en el Reglamento.

Nos pondremos en contacto e informaremos directamente a todos los participantes.

Aprovechamos el momento para desear a todos que se supere el gran drama colectivo que estamos viviendo, con la esperanza y a la espera de que podamos pasar página lo antes posible.

ARTÍCULO 1

MIOOA (Milan International Olive Oil Award) es un concurso internacional abierto a todas las empresas productoras, embotelladoras y comercializadoras de aceite de oliva del mundo. Creado con el fin de valorar las producciones de calidad y, al mismo tiempo, transmitir la idea de calidad entre los consumidores y los diversos operadores profesionales, ya se trate de responsables de compra, restauradores, chefs o sujetos pertenecientes a otras categorías relacionadas con el producto. El objetivo es recuperar el valor perdido y destacar las múltiples expresiones de la calidad de los aceites de oliva virgen extra. La estrategia con los aceites se basa en una segmentación de la calidad de los vírgenes extra por segmento de precio, de modo que el consumidor pueda elegir libremente el mejor aceite de oliva virgen extra al precio que considere más adecuado: calidad y precio, pero con un espacio también para la calidad, que sabe orientarse a la excelencia extrema sin mirar cuestiones de precio.

MIOOA nace con estas premisas de una idea del oleólogo y escritor **Luigi Caricato**, y forma parte del proyecto cultural y editorial de **Olio Officina**.

ARTÍCULO 2

Todos los aceites de oliva virgen extra en concurso serán examinados rigurosamente en ensayo ciego por parte de un panel de expertos catadores profesionales pertenecientes al **Onaoo** de Imperia, la escuela de cata más antigua del mundo. Los catadores Onaoo, guiados por el jefe del panel, realizarán la preselección de los aceites, identificando las diversas muestras de aceite que resultarán finalistas, y que se destinarán a la evaluación de una serie de jurados seleccionados cuidadosamente en base a su grupo de pertenencia: **restauradores, chefs, departamentos de compras, compras gran distribución, consumidores, periodistas, sumilleres**. Los aceites seleccionados para la final por el panel de cata **Onaoo** serán a su vez clasificados por categoría de frutado: ligero, medio e intenso; además, se prevé, si es necesaria, la introducción de la categoría de aceites de frutado maduro, de modo que ningún aceite virgen sea penalizado por sus peculiaridades y calidad específicas. Igual que en la preselección, también los aceites finalistas se catarán a ciegas. Los nombres de los componentes del jurado solo serán conocidos una vez termine el concurso. Las decisiones del panel de cata **Onaoo** en cuanto a la preselección, así como las decisiones del jurado, se consideran inapelables.

ARTÍCULO 3

Los aceites de oliva virgen extra presentados al **MIOOA** que no se consideren idóneos tras la preselección del panel de cata de **Onaoo**, permanecerán desconocidos para el público. **Solo los aceites seleccionados pasarán a formar parte de una publicación dedicada: una Guía de los mejores aceites del mundo**, en edición bilingüe italiano/inglés, que se distribuirá como volumen autónomo en la biblioteca y, como anexo, a los suscriptores de la revista **OOI International Magazine**, editada por **Olio Officina** – salvo posteriores acuerdos en el futuro.

ARTÍCULO 4

Se puede participar en el concurso **MIOOA** con una o varias referencias distintas.

Para poder participar es necesario enviar las muestras de aceite obligatoriamente antes del 15 de octubre de 2020 → Nueva fecha: martes, 30 de junio de 2020 para el hemisferio norte, y del 31 de julio de 2020 para el hemisferio sur. En total: tres botellas (u otro tipo de envase) para cada tipo/referencia presentada en concurso, en **formato mínimo de 500 ml**, o, como alternativa, en **formatos de 750 ml o 1000 ml**.

ARTÍCULO 5

La participación en el concurso internacional **MIOOA** requiere el pago de una cuota de inscripción. Dicha cuota es variable y asciende a **200,00 euros +IVA (244,00 euros) por muestra, si se participa con una sola referencia; 180 euros + IVA (219,60 euros) por muestra, si se participa con 2 o 3 referencias; 150 euros + IVA (183,00 euros) por muestra, si se participa con 4 o más referencias. No se repercutirá ningún coste a la organización del concurso MIOOA**, ya se trate de gastos aduaneros u otros costes no previstos, que corren por cuenta de la empresa participante. →

- ARTÍCULO 6** So pena de descalificación del concurso, la participación en el **MIOOA** exige una producción mínima de 500 litros de aceite de oliva virgen extra para cada tipo/referencia con la que se desee participar.
- ARTÍCULO 7** Es imprescindible y obligatorio declarar el **segmento de precio** en el que se sitúa en el mercado el tipo/la referencia con la que se desea participar en el concurso **MIOOA**. Dicho dato se encuentra en la «**Ficha de producto**» adjunta al presente Reglamento.
- ARTÍCULO 8** La participación en el concurso **MIOOA** exige **cumplimentar la ficha de la empresa y la ficha de producto**.
- ARTÍCULO 9** **La participación en el concurso MIOOA establece que la empresa participante asumirá la responsabilidad sobre la correspondencia real del producto participante** con la categoría de productos en la que concursa. Por tanto, se exige **copia del certificado de análisis químico/físico** del que se derive la clasificación del aceite concursante y su **ubicación en la categoría de aceite de oliva virgen extra**, con referencia particular a la acidez libre y el número de peróxidos.
- ARTÍCULO 10** Si fuera necesario, **los aceites que resulten vencedores absolutos - y las muestras de los que resulten finalistas - podrán someterse a análisis físico-químicos de modo que se compruebe la plena correspondencia a la categoría de aceite de oliva virgen extra.**
- ARTÍCULO 11** **Se invita a las empresas participantes a enviar las muestras con el máximo cuidado, utilizando un embalaje idóneo**, de modo que proteja los envases de posibles impactos y roturas durante el transporte, además de proteger la calidad del aceite contra altibajos térmicos. Las muestras en concurso deberán enviarse obligatoriamente a la siguiente dirección en los plazos establecidos:
- Olio Officina** - via Giovanni Rasori 9 - 20145 Milán - Italia
Días de entrega: de lunes a viernes
Horario de entrega: de 8 a 13 y de 14:30 a 18 horas.
Marcar el envase con la inscripción **Contest MIOOA 2020**
- En detalle, se debe incluir:
1. formulario de inscripción debidamente cumplimentado y firmado por el responsable de la empresa;
 2. copia de justificante de la transferencia de la cuota de participación, en concepto de reembolso de gastos;
 3. la transferencia deberá realizarse a la cuenta siguiente:
Olio Officina Srl-Società Unipersonale, Banco: Intesa San Paolo, Milán
IBAN: IT63S0306909521100000000873 **Código SWIFT (o BIC):** BCITITMM
Concepto: Contest MIOOA 2020
 4. no se admitirán muestras a concurso de las empresas que no hayan satisfecho la cuota de inscripción;
 5. se deberá enviar un total de 3 botellas (u otro tipo de envase), perfectamente terminadas, para cada muestra de aceite que se presente a concurso.

ARTÍCULO 12 La organización del concurso **MIOOA**, además de los premios absolutos, concederá **una serie de galardones** que van más allá de la clásica distinción relacionada con la intensidad las notas frutadas. De hecho, se valorará toda forma de excelencia, para dar relevancia a las **mejores producciones de aceites monovarietales y multivarietales, mezclas, aceites vírgenes extra de agricultura ecológica y sostenible, aceites con denominación de origen**, además de identificarse al mismo tiempo las **excelencias de los diferentes países productores**.

ARTÍCULO 13 La organización del concurso **MIOOA** declina toda responsabilidad por la llegada fuera de plazo de las muestras, según se establece en este reglamento, así como por la pérdida total o parcial, o por problemas y deficiencias del transporte. **Los gastos de expedición de las muestras corren íntegramente por cuenta de las empresas participantes**. Solo a partir de la recepción de las muestras que se destinarán a los jurados, se observará el máximo cuidado por parte de la organización del concurso, para que se conserven escrupulosamente y de manera adecuada, de modo que se garantice su integridad. Las empresas participantes recibirán un mensaje de confirmación por correo electrónico que atestiguará la recepción (e integridad) de las muestras recibidas a concurso. La empresa participante no tendrá derecho a la restitución de las muestras enviadas.

ARTÍCULO 14 La proclamación de los vencedores y la entrega de premios se comunicarán debidamente a los participantes. **Los aceites del hemisferio norte serán premiados el lunes 25 de mayo de 2020** → **Nueva fecha: lunes 5 de octubre de 2020** en Milán, con ocasión de la tercera edición del Forum Olio & Ristorazione. **Los aceites del hemisferio sur serán premiados durante la décima edición del Olio Officina Festival, que se celebrará en Milán en febrero de 2021.**

Las empresas ganadoras, y las que obtengan premios especiales, pueden utilizar el logotipo de **MIOOA**, previa solicitud expresa a la organización del concurso, pudiendo así mencionar el reconocimiento recibido en los respectivos envases y/o a través de sus propios canales de comunicación.

ARTÍCULO 15 La organización del concurso **MIOOA** se reserva el derecho a modificar el presente Reglamento sin previo aviso, cuando lo considere necesario. Dicho concurso, además de ser **una ocasión para promover y difundir la cultura del aceite de calidad a nivel popular**, acogiendo en esta estrategia virtuosa a todas las empresas, sin excepciones ni prejuicios, también es un **experimento social**, aspecto este último cuya dinámica solo se conocerá una vez finalice la primera edición.

Para más información, escribir a posta@oliofficina.com

OLIOFFICINA Srl - Società Unipersonale

Dirección y redacción: Via Giovanni Rasori 9 - 20145 Milán, Italia, tel. +39 02.84.65.223

Sede legal: Via Francesco Brioschi 86 - 20141 Milán, Italia

P.iva e C.F. 07567210963, amministrazione@oliofficina.it

Olio Officina Festival	www.oliofficina.com	posta@oliofficina.com
Olio Officina Magazine	www.oliofficina.it	redazione@oliofficina.it
Olio Officina Globe	www.oliofficina.net	staff@oliofficina.net
Olio Officina Edizioni	www.oliofficina.eu	edizioni@oliofficina.eu

formulario de inscripción →

NOMBRE DE LA EMPRESA

.....

NOMBRE / S ACEITE /
S PRESENTADOS AL CONCURSO

.....

NOMBRE DE LA EMPRESA
A LA QUE SE EMITIRÁ LA FACTURA

.....

DATOS DE LA FACTURA DEL ENCABEZADO

DIRECCIÓN

.....

CÓDIGO POSTAL

CIUDAD

PROVINCIA

PAÍS

P. IVA (NIF)

.....

TEL./MÓVIL

FAX

CORREO ELECTRÓNICO

PÁGINA WEB

PERSONA DE CONTACTO

.....

Existe una cuota de participación variable: 200,00 euros +IVA (244,00 euros) por muestra, si se participa con una sola referencia; 180 euros + IVA (219,60 euros) por muestra, si se participa con 2 o 3 referencias; 150 euros + IVA (183,00 euros) por muestra, si se participa con 4 o más referencias.

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS PRESENTADAS

.....

IMPORTE TOTAL DE LA TRANSFERENCIA €

.....

Formas de Pago En caso de transferencia internacional, los gastos de dicha transferencia correrán a cargo de la empresa participante en el Concurso

Transferencia bancaria a nombre de Olio Officina Srl-Società Unipersonale

Cuenta: Olio Officina Srl – Società Unipersonale, via Francesco Brioschi 86 – 20141 Milán, Italia

Banco: Intesa San Paolo, Milán, Italia – IBAN: IT63S0306909521100000000873 **Código SWIFT (o BIC):** BCITITMM

Concepto: Contest MIOOA 2020

Política de Privacidad Para proteger su privacidad, deseamos informarle de que, para prestar los servicios solicitados, Olio Officina Srl- Società Unipersonale podrá utilizar sus datos personales (datos ya adquiridos o que se adquieran en el futuro, algunos de los cuales debe facilitar usted) y que sus datos serán incluidos en nuestros ficheros para su tratamiento automatizado, de conformidad con el Reglamento general sobre la protección de los datos personales (UE) 2016/679 "Reg. (UE) 2016/679" y, donde proceda, con la legislación del país en los que los datos se deban recoger.

Autorización para el procesamiento de datos: Sí No

Fecha

.....

Firma

.....

MARCA DE LA EMPRESA

NOMBRE DEL ACEITE

FORMATOS DEL PRODUCTO A LA VENTA (indicar en ml)

VARIEDAD (si es posible en %)

SISTEMA DE CULTIVO

- Tradicional Intensivo Superintensivo
-

MÉTODO DE EXTRACCIÓN

- Molino y prensas Método continuo Otros (especificar)
-

CERTIFICACIONES (indicar organismo certificador)

- Dop / Denominación de origen protegida Igp / Indicación geográfica protegida
 Eco Otras certificaciones (especificar)
-

PRODUCCIÓN TOTAL EN LITROS (del aceite cuya muestra se presenta a concurso)

- De 500 L a 1000 L De 1.000 L a 5.000 L
 De 5.000 L a 10.000 L De 10.000 L o más
-

SEGMENTO DE PRECIO

- Hasta 5 euros/litro Hasta 8 euros/litro
 Hasta 10 euros/litro Más de 10 euros/litro
-

CANAL DE VENTA

- Negocio tradicional Punto de venta de la empresa Hostelería y restauración
 Venta por internet Gran distribución
-

Política de Privacidad Para proteger su privacidad, deseamos informarle de que, para prestar los servicios solicitados, Olio Officina Srl- Società Unipersonale podrá utilizar sus datos personales (datos ya adquiridos o que se adquieran en el futuro, algunos de los cuales debe facilitar usted) y que sus datos serán incluidos en nuestros ficheros para su tratamiento automatizado, de conformidad con el Reglamento general sobre la protección de los datos personales (UE) 2016/679 "Reg. (UE) 2016/679" y, donde proceda, con la legislación del país en los que los datos se deban recoger.

Autorización para el procesamiento de datos: Sí No

Fecha, firma y sello

Los resultados del concurso **MIOOA - Milan International Olive Oil Award** se publicarán en la correspondiente **Guía de los mejores aceites del mundo**. Por tanto, necesitamos recibir cierta información de las empresas participantes.

EN CASO DE EMPRESAS INDIVIDUALES O DE CARÁCTER FAMILIAR

Nombre de la empresa (el que aparecerá en la guía)

Razón social de la empresa

Nombre y apellidos del/de los titular/es

EN CASO DE COOPERATIVAS O CONSORCIOS

Nombre de la empresa (el que aparecerá en la guía)

Razón social de la empresa

Nombre y apellido(s) del Presidente de la Cooperativa o Consorcio

Número de socios

EN CASO DE COMERCIALIZADORAS

Nombre de la empresa (el que aparecerá en la guía)

Razón social de la empresa

Nombre y apellido de la persona de contacto, con indicación de su función en la empresa

DIRECCIÓN OPERATIVA DE LA EMPRESA

Calle, Camino, Carretera, Plaza, Barrio, Distrito

Número CP

Ciudad/Municipio Provincia País

Número de teléfono (con prefijo internacional)

Sitio de internet

E-mail que aparecerá en la publicación

MARCAS DE LA EMPRESA

Año de fundación Superficie de olivar total cultivada (en hectáreas)

La empresa dispone de almazara propia Sí No Embotellado por la empresa Sí No

Número de gamas de aceite en el mercado Número total de botellas producidas

Política de Privacidad Para proteger su privacidad, deseamos informarle de que, para prestar los servicios solicitados, Olio Officina Srl- Società Unipersonale podrá utilizar sus datos personales (datos ya adquiridos o que se adquieran en el futuro, algunos de los cuales debe facilitar usted) y que sus datos serán incluidos en nuestros ficheros para su tratamiento automatizado, de conformidad con el Reglamento general sobre la protección de los datos personales (UE) 2016/679 "Reg. (UE) 2016/679" y, donde proceda, con la legislación del país en los que los datos se deban recoger.

Autorización para el procesamiento de datos: Sí No

Fecha, firma y sello