



Mi 2025 Aio

Milan International Olive Oil Award

SEXTA EDICIÓN

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

OBJETIVO
DEL
CONCURSO

Potenciar una producción de calidad y al mismo tiempo popularizar la percepción de la calidad entre los consumidores y los distintos operadores profesionales, ya sean compradores, propietarios de restaurantes, chefs o personas pertenecientes a otras categorías de usuarios del producto. El objetivo es recuperar el valor perdido apreciando las múltiples expresiones de la calidad de los aceites de oliva virgen extra.

PARTICIPANTES

Todas las empresas oleícolas y comerciales del mundo.

CÓMO
REGISTRARSE

PARTICIPACIÓN
EN EL MIOOA
EN CINCO PASOS



1

✓ Rellenar el formulario de inscripción, la ficha del producto* y la ficha de la empresa y enviar a este e-mail posta@oliofficina.com

2

✓ Realizar la transferencia de la cuota de participación**

3

✓ Enviar los certificados de análisis químicos / físicos, las fotos de los productos que participarán en el concurso y el logo de la empresa***

4

✓ Enviar las muestras antes del 31 de marzo 2025****

5

✓ Suscríbese al boletín gratuito de Olio Officina en el enlace:

www.oliofficina.it/nw/iscrizione-newsletter.htm

* Se deberá complementar la ficha de producto para cada muestra con la cuál participe.

** Las tarifas de participación se encuentran en la página número 3 del reglamento.

*** Logotipo y foto preferiblemente en alta resolución y en lo posible recortados o sobre un fondo blanco.

**** La organización del concurso MIOOA no se hace responsable de los gastos de aduana u otros cobros imprevistos. Éstos pagos serán exclusiva responsabilidad de las empresas participantes.

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 que participen serán examinados rigurosamente y a ciegas por un panel de catadores seleccionados.

Los catadores se encargarán de la preselección de los aceites, identificando así las distintas muestras de aceite que serán finalistas y, en consecuencia, serán asignadas a las evaluaciones de una serie de jurados cuidadosamente seleccionados en función de los grupos a los que pertenecen: propietarios de restaurantes, chefs, compradores de servicios de alimentación, compradores minoristas, a gran escala, consumidores, periodistas, sumilleres.

Al igual que en las preselecciones, los aceites finalistas también serán evaluados estrictamente a ciegas. Los miembros de los jurados sólo serán anunciados una vez concluido el concurso. Se considerarán definitivas las decisiones de los catadores profesionales respecto de las preselecciones, así como las decisiones expresadas por los jurados.

ARTÍCULO 3

Los aceites de oliva virgen extra presentados al **MIOOA** que no se consideren idóneos tras la preselección, 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 31 de marzo 2025.

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 2025**
- 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 2025
 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 serán premiados hasta una fecha superior en Milán, con ocasión de la octava edición del Forum Olio & Ristorazione**. 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 quinta 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 Edizioni

www.oliofficina.net staff@oliofficina.net

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 euro**
+IVA (244,00 euros)
por muestra, si se participa
con una sola referencia;


euro 180 + IVA (euro 219,60)
or muestra, si se participa
con 2 o 3 referencias

 - **euro 360,00 + IVA (euro 439,20)**
con 2 referencias

 - **euro 540,00 + IVA (euro 658,80)**
con 3 referencias

euro 150 + IVA (euro 183,00)
por muestra, si se participa
con 4 o más referencias

 - **euro 600,00 + IVA**
(euro 732,00) con 4 referencias

 - **euro 750,00 + IVA**
(euro 915,00) con 5 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 **Banco:** Intesa San Paolo, Milán, Italia

IBAN: IT63S0306909521100000000873 **Código SWIFT (o BIC):** BCITITMM **Concepto:** Contest MIOOA 2025

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: SÌ NO

I hereby authorize **Olio Officina** to send the **OlioOfficina.it newsletter** and notices of **Olio Officina** events and publications on the email address indicated in this form SÌ 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 en 2024

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