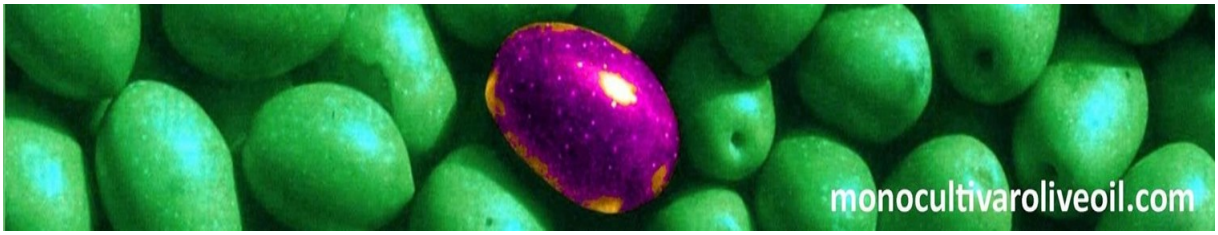


# IMPROVING QUALITY

*A team for a Culturated Way of Olive Oil Quality*

**We Support Olive Growers *…simply, no growers no life !***

Milano, 1° marzo 2024

Premesso che:

- per i CE2568/91, COI/T.20/Doc. n.14/ Rev 1 20.11 1996, CE 640/08 e succ., la verifica delle caratteristiche organolettiche degli OVO ed EVO da parte delle autorità nazionali o dei loro rappresentanti è effettuata da panel di assaggiatori riconosciuti dagli Stati Membri
- il panel di monocultivaroliveoil.com con i suoi Assaggiatori Ufficiali iscritti al MIPAF promuove autonomamente da oltre 15 anni la qualità della massima espressione dell'Olio delle Olive con il concorso dedicato ai soli oli monocultivar, olio che per definizione deve essere tendente al "**perfetto**".
- il panel di monocultvaroliveoil.com rileva il rischio di una omologazione della qualità verso il basso a causa delle strategie internazionali perduranti, evidenziate anche dalle recenti reazioni degli agricoltori di tutto il mondo,

**il panel di monocultivaroliveoil.com decide**

che d'ora in poi, al termine di ogni concorso, non si limiterà solo a classificare la qualità ma fornirà, se necessario, indicazioni di miglioramento agli oli posizionati verso il basso della classifica del concorso, per aumentare la loro qualità, già alta e oltre il limite delle norme comunitarie per il solo fatto di essere già stato classificato dal panel con 8,5

. La comunicazione verrà fatta in forma privata, via email, al titolare dell'iscrizione al concorso così:

"**Indicazioni per il miglioramento della qualità dell'olio monocultivar iscritto"**

Esse verranno fornite con poche righe, gratuitamente e senza prevedere un seguito consulenziale del panel.

Milán, 1ro de Marzo 2024

Dado que:

- Las CE2568/91, COI/T.20/Doc. n.14/ Rev 1 20.11 1996, CE 640/08 y post., la verificación de las características organolépticas de los AOV y AOVE por parte de las autoridades nacionales o de sus representantes se lleva a cabo por paneles de catadores reconocidos por los Estados miembros
- el panel monocultivaroliveoil.com con sus Catadores Oficiales registrados en MIPAF promueve de forma independiente la calidad de la máxima expresión del Aceite de Oliva desde hace más de 15 años con el concurso dedicado únicamente a aceites monocultivares, aceite que por definición, debe tender a ser **"perfecto"**.
- el panel monocultvaroliveoil.com señala el riesgo de una normalización a la baja de la calidad debido a las estrategias internacionales en curso, puesto de relieve también por las recientes reacciones de los agricultores de todo el mundo,

**el panel de monocultivaroliveoil.com decide**

que a partir de ahora, al final de cada competición, no sólo clasificará la calidad sino que proporcionará, si es necesario, indicaciones de mejora para los aceites situados al final de la clasificación de la competición, para aumentar su calidad, ya alta y más allá de los límites de estándares comunitarios simplemente porque fue clasificado por el panel con 8,5.

La comunicación se realizará de forma privada, vía correo electrónico, al titular de la inscripción al concurso de la siguiente manera:

**"Indicaciones para mejorar la calidad deL aceite monocultivar registrado"**

Se proporcionarán en unas pocas palabras, de forma gratuita y sin requerir un seguimiento consultivo por parte del panel.

Milan, March 1st, 2024

Given that:

- by CE2568/91, COI/T.20/Doc. n.14/ Rev 1 20.11 1996, CE 640/08 and subsequents, the verification of the organoleptic characteristics of VO and EVO by the national authorities or their representatives is carried out by panels of tasters recognized by the Member States
- the monocultivaroliveoil.com panel with its Official Tasters registered at MIPAF has been independently promoting the quality of the maximum expression of Olive Oil for over 15 years with the competition dedicated only to monocultivarolive oils, olive oil that by definition must tend towards **"perfection"**
- the monocultvaroliveoil.com panel notes the risk of a downward standardization of quality due to ongoing international strategies, also highlighted by the recent reactions of farmers around the world,

**the monocultivaroliveoil.com panel decides**

that from now on, at the end of each competition, it will not only classify the quality but will provide, if necessary, improvement indications for the olive oils positioned towards the bottom of the competition ranking, to increase their quality, already high and beyond the limit of EC standards simply because it was already classified by the panel with 8.5

. The communication will be made privately, via email, to the competition registration holder as follows:

**"Indications for improving the quality of the registered monocultivar olive oil"**

They will be provided in a few words, free of charge and without requiring a consultative follow-up from the panel.

Panel: