

L'ORO D'ITALIA® 2019

10° Concorso nazionale degli oli extravergini di oliva

L'ORO DEL MEDITERRANEO 2019 (*)

8° Premio internazionale degli oli extravergini di oliva del Mediterraneo

web side: www.olea.info - www.oroitalia.info - e.mail: concorsi@olea.info

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

Art. 1 - Concorso e promotori

O.L.E.A. - *Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori*, con sede in Pesaro, indice e promuove il **10° Premio nazionale "L'Oro d'Italia® 2019"** – Concorso nazionale degli oli extravergini, con assegnazione de **"Le Gocce d'Oro®"**.

Il Concorso è riservato agli oli extravergini di oliva prodotti in Italia da olive coltivate in Italia.

Contestualmente è promosso il **8° Premio internazionale "L'Oro del Mediterraneo 2019"** (*) riservato agli oli extravergini prodotti negli Stati del bacino del Mediterraneo. È indetto inoltre, solo per le aziende pugliesi interessate, il 12° Premio regionale **"L'Oro della Puglia® 2019"**, comprendente **"L'Oro del Salento"**.

Art. 2 - Patrocini, contributi richiesti e collaborazioni

Per "L'Oro d'Italia®" e per "L'Oro del Mediterraneo", è stato richiesto il patrocinio al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, alla Regione Marche e all'Assemblea Legislativa della Regione Marche, alla Provincia di Pesaro Urbino, al Comune di Fano (PU) e ad altri enti.

Collaborano attivamente ai Concorsi, l'Istituto d'Istruzione Superiore "A. Cecchi" di Pesaro, l'Associazione Viandanti dei Saperi, il Comitato di assaggio professionale O.L.E.A., la Coldiretti di Lecce, Olivicoltori di Puglia, il Consorzio di Tutela DOP Terra d'Otranto, il CEA Posidonia di Ugento ed altre istituzioni e associazioni. Media partner Olioofficina Magazine.

Art. 3 - Finalità e scopi

"L'Oro d'Italia® 2019" e gli altri concorsi, hanno lo scopo di:

- selezionare e premiare i migliori oli extravergini di oliva italiani e del Mediterraneo in concorso;
- sviluppare, promuovere la cultura e rafforzare l'immagine dell'olio extravergine di oliva italiano e del Mediterraneo nel mondo;
- far conoscere, apprezzare e valorizzare le caratteristiche organolettiche, le proprietà nutrizionali, i benefici salutistici e culinari dell'extravergine italiano presso i consumatori e i ristoratori per favorirne un consumo consapevole;
- stimolare olivicoltori e operatori per migliorare la qualità e favorire la commercializzazione in Italia e nel mondo;
- valorizzare l'attività dei produttori olivicoli e dei frantoiani italiani;
- valorizzare il ruolo degli assaggiatori degli oli da oliva.

Art. 4 - Comitato organizzatore e Segreteria organizzativa

Il Comitato organizzatore (da ora C.O.) è costituito da:

- Il Presidente di O.L.E.A., con funzione di presidente dei concorsi;
- Il Segretario nazionale di O.L.E.A., con funzione di direttore dei concorsi e Capo panel;
- Componenti del Consiglio direttivo di O.L.E.A.;

La Segreteria è coordinata da O.L.E.A..

Il C.O. si avvale, per i ruoli di rispettiva competenza, della collaborazione dell'I.I.S. "A. Cecchi" di Pesaro e dell'Ass.ne Viandanti dei Saperi.

Art. 5 - Partecipanti, Sezioni, Tipologie e Categorie

"L'Oro d'Italia® 2019" è riservato agli oli extravergini di oliva prodotti da olive coltivate nel territorio nazionale nella campagna 2018/2019.

Gli oli partecipanti sono distinti per Sezioni, Tipologie e Categorie, come segue:

Sezioni:

1 **Aziende agricole 1;**

2 **Frantoi/oleifici** singoli, sociali o cooperativi **2.**

L'appartenenza alla Sezione è esplicitamente dichiarata dal concorrente. Vedi legenda.

Con gli stessi diritti partecipano, in una speciale sezione, gli **Oli Extremi 3.**

Tipologie:

Gli oli, siano biologici o no, DOP/IGP o no, sono suddivisi nelle due Tipologie:

a) **Blend** b) **Monocultivar**

Categorie di fruttato:

In funzione dell'intensità del "fruttato", stabilito dal software elaborato da OLEA **4**, in linea con la metodologia del C.O.I e dell'allegato XII del Reg.to (CEE) 2568/91, modificato dal Reg.to di esecuzione (UE) 1227/2016, che indica norme in materia di etichettatura, per ogni Tipologia, sono previste 3 Categorie, così distinte:

- **Fruttato leggero**
- **Fruttato medio**
- **Fruttato intenso.**

Ogni partecipante può concorrere con un massimo di 4 oli di cui:

- **Uno** per la tipologia "blend"

- **Tre** per la tipologia "monocultivar".

Il C.O., alla luce della significativa riduzione della produzione riscontrata nella campagna olearia 2018/2019, specie nelle regioni olivicole più rappresentative e al fine di agevolare la partecipazione dei produttori al concorso, ha stabilito, in via straordinaria, di ridurre i quantitativi minimi di partecipazione, nella misura seguente.

Per quanto riguarda la tipologia **blend 5**, i campioni, per essere ammessi al concorso, devono essere rappresentativi di distinti e omogenei lotti minimi della quantità di seguito indicata, per ogni olio **blend**:

- **Aziende agricole:** lotto minimo di **250 litri**;

- **Frantoi/oleifici:** lotto minimo di **500 litri**;

Per la tipologia **monocultivar 6**, i campioni, per essere ammessi al concorso, devono essere rappresentativi di distinti e omogenei lotti minimi della quantità di seguito indicata, per ogni olio **monocultivar**:

- **Aziende agricole:** lotto minimo di **100 litri**;

- **Frantoi/oleifici:** lotto minimo di **200 litri**;

Per ogni sezione e tipologia, pena esclusione dal concorso, in caso di verifiche e controlli stabiliti dall'organizzazione, la produzione dovrà essere documentabile.

Il C.O., a sua discrezione e su proposta della Giuria, potrà variare il numero di tipologie, categorie o premi, in funzione del numero dei partecipanti.

Art. 6 - Premi e riconoscimenti

Per ogni Sezione, Tipologia e Categoria, a seconda del numero di campioni presenti, saranno premiati i tre oli che avranno ottenuto il punteggio più elevato e potranno essere assegnati premi ex aequo. Saranno inoltre premiati i primi tre oli assoluti per ogni Categoria, indipendentemente dalle Sezioni e Tipologia.

La Giuria potrà assegnare anche eventuali premi speciali:

- 1) ai primi classificati di ogni DOP o IGP **7**;
- 2) ai primi "biologici" di ogni categoria;
- 3) ai primi di ogni monocultivar **8**;
- 4) ai primi Oli Extremi per ogni Sezione;

Dalle graduatorie scaturite dal Concorso, in ragione di fasce di merito gli oli saranno fregiati de "Le Gocce d'Oro® **9** di O.L.E.A." così previste:

- a) 5 Gocce d'Oro quali "Lode di Eccellenza"
- b) 4 Gocce d'Oro quali "Menzione di Merito"
- c) 3 Gocce d'Oro quali "Menzione di Qualità"
- d) Attestati di Qualità

A tutti gli altri oli ammessi al concorso sarà consegnato un Attestato di Partecipazione.

Il C.O. potrà assegnare Premi speciali tra i quali un "Premio immagine" riservato alla veste grafica e al packaging.

Art. 7 - Premio internazionale "L'Oro del Mediterraneo" (*)

Contestualmente a "L'Oro d'Italia®" è emanato e divulgato il Regolamento de "L'Oro del Mediterraneo 2019".

Al Premio possono partecipare, oltre a quelle italiane, le Aziende olivicole e i Frantoiani i cui oliveti e impianti di molitura sono ubicati negli altri Stati del bacino Mediterraneo (Albania, Algeria, Bosnia-Erzegovina, Cipro, Croazia, Egitto, Francia, Gibilterra, Grecia, Israele, Italia, Libano, Libia, Malta, Marocco, Monaco, Montenegro, Palestina, Siria, Slovenia, Spagna, Tunisia, Turchia).

Per i produttori italiani le condizioni di partecipazione sono quelle di cui agli articoli 5, 10 e 11 e l'adesione è possibile mediante l'assenso espresso nella Domanda di partecipazione a "L'Oro d'Italia®".

Per le aziende italiane già iscritte a "L'Oro d'Italia®", è richiesta **una ulteriore** bottiglia, piena, in aggiunta alle 4 piene presentate.

Gli oli sono ammessi al concorso se prodotti e confezionati secondo le leggi degli Stati di origine.

Saranno premiati i primi classificati per le previste sezioni, tipologie e categorie.

Art. 8 - Giuria e procedura concorsuale

La Giuria è coordinata da O.L.E.A. e diretta dal Segretario nazionale in veste di Capo panel responsabile ed è composta da almeno 20 giudici esperti. I Giurati sono selezionati tra i capi panel e tra gli assaggiatori italiani, di provata esperienza e profonda conoscenza delle caratteristiche degli oli derivanti dalle più importanti cultivar nazionali e internazionali, aderenti al Comitato di assaggio professionale O.L.E.A. e ad altri comitati di assaggio italiani - riconosciuti dal Mi.P.A.A.F. - e da altri assaggiatori internazionali, di gruppi o panel esteri. La metodologia di valutazione degli oli utilizza la scheda e il software predisposti da O.L.E.A.

Si opera su campioni anonimizzati e contraddistinti da codici alfanumerici stabiliti ed assegnati dal Garante del concorso. Ogni olio in concorso, per ogni singola fase, sarà analizzato da almeno 8/10 giudici. Di ogni fase operativa è redatto un verbale.

La Giuria opera a porte chiuse e **il suo giudizio è inappellabile e definitivo.**

Della Giuria non potranno far parte assaggiatori che abbiano in concorso oli prodotti dagli stessi.

A salvaguardia dell'immagine delle aziende, i punteggi assegnati agli oli in concorso non verranno resi noti.

Art. 9 - Garante

Il Comitato nomina un Garante delle operazioni concorsuali scelto fra pubblici ufficiali.

Il Garante rende anonimi i campioni, assegna i codici di presentazione, assicura la correttezza dello svolgimento dei lavori e, al termine delle selezioni, rende noti gli abbinamenti fra campioni, codici e aziende da lui secretati.

Art. 10 - Modalità di Iscrizione e scadenze. Domande di partecipazione e consegna campioni.

Scadenza Domande di partecipazione e arrivo dei campioni entro **Venerdì 08 febbraio 2018.**

Entro tale data, i partecipanti a "L'Oro d'Italia" e a "L'Oro del Mediterraneo" devono fare pervenire, a mezzo corriere, posta o consegna a mano a **O.L.E.A. - c/o I.I.S. "A. Cecchi"- via Caprile, 1 - 61121 Pesaro:**

a) Originale Domanda di partecipazione/Scheda aziendale (all. 1 e 2), che dovrà essere compilata in modo chiaro e leggibile in ogni voce, preferibilmente al p.c., oppure a mano o in stampatello; (è valida anche per i produttori italiani qualora chiedano di concorrere anche al Premio "L'Oro del Mediterraneo").

b) Copia del bonifico o assegno bancario, per il pagamento delle quote di partecipazione.

c) 4 bottiglie piene di vetro scuro, della capacità minima di almeno 0,5 l, per un totale di **almeno 2,00 litri** per ogni campione **10** di olio iscritto ai concorsi, (o **5** piene, per **almeno 2,5 litri**, qualora s'intenda concorrere anche al Premio "L'Oro del Mediterraneo"),

d) 1 bottiglia vuota, di vetro scuro, da utilizzare per esposizioni.

Tutte dovranno essere sigillate, etichettate e confezionate a norma di legge.

Il prelievo dei campioni può essere svolto dal produttore stesso **11** che autocertifica il prelievo.

Il Comitato provvede alla idonea conservazione dei campioni ricevuti, ma non risponde di quelli pervenuti danneggiati.

La Domanda di partecipazione/Scheda aziendale + copia Ricevuta di pagamento per le quote di iscrizione potrà essere anticipata all'indirizzo mail concorsi@olea.info.

Art. 11 - Quote di partecipazione e modalità di pagamento

Le aziende italiane e straniere che ne hanno diritto e intendono partecipare al Premio "L'Oro d'Italia®" e al Premio "L'Oro del Mediterraneo 2019" sono tenute al pagamento delle quote di partecipazione, entro il **08 febbraio 2019**, pena l'esclusione, con le seguenti modalità e importi:

a) **Bonifico bancario** sul c/c intestato a **O.L.E.A. cod. IBAN IT89H03111331000000019062- c/o UBI BANCA- Pesaro;**

b) **Assegno bancario** non trasferibile intestato a **O.L.E.A.**

Quote per L'Oro d'Italia 2019:

I prezzi indicati, a rimborso dei servizi proposti, sono pari ai costi delle procedure concorsuali, quindi da ritenere particolarmente vantaggiosi per le aziende partecipanti e promozionali per il prestigio del Concorso.

Per il 1° campione in concorso:

- **€ 90,00**, IVA compresa, per il primo campione di olio, con rilascio di una "**Scheda di valutazione**", oppure,
- **€ 120,00**, IVA compresa, qualora si richieda il rilascio del "**Certificato di analisi sensoriale ufficiale**", utilizzabile ai fini commerciali di cui al Reg. CEE 2568/91, redatto dal Comitato di assaggio professionale O.L.E.A. riconosciuto Mi.P.A.A.F. e rilasciato tramite e-mail o Posta elettronica certificata, entro il 20 marzo 2019;

Per i campioni successivi:

- **€ 80,00**, IVA compresa, per i successivi oli oltre al primo, con rilascio di una "**Scheda di valutazione**", oppure,

- **€ 110,00**, IVA compresa, qualora si richieda il rilascio del "**Certificato di analisi sensoriale ufficiale**", utilizzabile ai fini commerciali di cui al Reg. CEE 2568/91, redatto dal Comitato di assaggio professionale O.L.E.A. riconosciuto Mi.P.A.A.F. e rilasciato tramite e-mail o Posta elettronica certificata, entro il 20 marzo 2019;

Quote per L'Oro del Mediterraneo 2019:

Le aziende italiane già iscritte a "L'Oro d'Italia[®]", che intendono partecipare anche al Premio "L'Oro del Mediterraneo", sono tenute al pagamento della quota aggiuntiva di **€ 80,00**, IVA compresa, per ogni campione di olio in concorso, da versare contestualmente alle quote per "L'Oro d'Italia[®]". Delle somme versate sarà emessa fattura.

Quote per L'Oro della Puglia:

Le aziende della Puglia già iscritte a L'Oro d'Italia[®], o anche se non iscritte, che intendono comunque partecipare al Premio "L'Oro della Puglia" 2019, sono tenute al pagamento di una quota di partecipazione di **€ 30,00**, IVA compresa, per ogni campione di olio in concorso, da versare contestualmente alle quote per "L'Oro d'Italia[®]", o a parte. In caso di incompleta o inesatta documentazione, la Segreteria provvederà a richiederla nei tempi più brevi, consentendo la regolarizzazione della domanda di partecipazione.

Art. 12 - Graduatorie e Premiazioni

Gli elenchi alfabetici delle aziende e dei rispettivi riconoscimenti (Gocce d'Oro e Menzioni), assegnati nei concorsi, saranno divulgati e pubblicati sul sito web www.olea.info, **entro il 20 marzo 2019**, solo dopo le verifiche e i controlli di cui al successivo art. 13, ritenuti necessari dal C.O.

Le **graduatorie ufficiali** con i vincitori, saranno invece presentate ufficialmente nel corso della cerimonia di premiazione dei Concorsi che si terrà in luogo e data da stabilire, comunque **entro il mese di Aprile 2019**.

Saranno assegnati inoltre, in altra data e sede, anche i premi dell'11° Concorso regionale "**L'Oro della Puglia**[®]" 2019 e riconoscimenti per "**L'Oro del Salento**[®]" 2019.

Art. 13 - Verifiche e controlli

A salvaguardia dell'immagine del concorso, a garanzia dei produttori e dei consumatori, il C.O. dispone verifiche a campione sulle aziende, premiate o no, circa la presenza e l'entità delle partite degli oli inviati al concorso, nonché prelievi per eventuali e ulteriori verifiche chimico-fisiche e/o organolettiche.

A supporto dei controlli, se richiesto dal C.O., i partecipanti sono tenuti a dimostrare la veridicità dei quantitativi prodotti, venduti o giacenti, le partite degli oli blend e quelle degli oli da monocultivar, le varietà, la provenienza delle

olive e degli oli inviati in concorso con idonea e probante documentazione (Registrazione SIAN, ecc.).

Per le verifiche previste, i partecipanti hanno l'obbligo di conservare l'intero quantitativo del lotto dichiarato, come previsto dall'art. 5, o quantomeno parte del lotto dell'olio in concorso, fino al **20 marzo 2019** e comunque, se ceduto, documentabile per produzione e vendita.

In caso di mancata ottemperanza alle suddette condizioni, di dichiarazioni mendaci o di irregolarità riscontrate, in qualsiasi momento, il C.O. può escludere dal concorso, ritirare premi e riconoscimenti, dandone comunicazione nei siti web e sui media.

Art. 14 - Attività promozionale

Al fine di promuovere la conoscenza ed incentivare consumo e commercializzazione degli oli partecipanti ai suoi Concorsi, O.L.E.A., in collaborazione con gli Enti e le Associazioni interessate, si impegna a sviluppare eventi promozionali, organizzare mostre ed esposizioni, in cui gli oli saranno fatti conoscere e degustare dai propri assaggiatori ed esperti.

Art. 15 - Modalità di utilizzo dei riconoscimenti e dei loghi del concorso

Le aziende premiate e/o quelle insignite de "Le Gocce d'Oro", qualora interessate, in subordine alla richiesta scritta e all'autorizzazione rilasciata da O.L.E.A. che ne indica le modalità d'uso, potranno utilizzare, escluso in etichetta, il segno grafico del concorso, compresi i loghi di O.L.E.A. o de Le Gocce d'Oro, mediante la sola riproduzione, tal quale e con la stessa veste grafica, degli attestati o dei riconoscimenti ottenuti.

Il loro utilizzo è comunque limitato all'olio premiato, al quantitativo del lotto in concorso e alla sola annata di riferimento.

A tutela della sua immagine, dei concorsi e dei consumatori, O.L.E.A. si riserva di svolgere controlli in merito e diffida quanti, non autorizzati, all'utilizzo improprio dei suoi marchi o loghi.

La richiesta dovrà essere inviata a segreteria@olea.info.

Art. 16 - Modifiche e integrazioni

Il C.O., ai fini del concorso, a sua discrezione o su proposta della Giuria, si riserva di apportare modifiche migliorative o promuovere la formazione di graduatorie regionali per assegnare premi indetti da O.L.E.A., denominati "L'Oro di ..." ai primi oli di ogni Regione solo se, di quella, sia significativo il numero dei campioni presentati.

Oli Rari. O.L.E.A., al fine di valorizzare oli da piante rare, antiche e/o anonime, intende istituire, **indipendente dal concorso**, una **Sezione Oli Rari**. Le finalità, le istruzioni di partecipazione e le specifiche saranno descritte sul sito www.olea.info.

Note:

- 1 Sono Aziende agricole quelle il cui olio a concorso è ricavato da oliveti in proprietà o coltivati ad altro titolo. L'estrazione è avvenuta nel frantoio di terzi o in quello aziendale che, autorizzato, può molire anche per terzi nelle quantità consentite.
- 2 Sono Frantoi gli impianti, individuali, sociali o cooperativi che, pur disponendo o no di oliveti in proprietà, operano soprattutto per terzi. I titolari sono tenuti a documentarne l'iscrizione alla Camera di Commercio competente.
- 3 Sono "Oli Extremi" quelli prodotti da oliveti posti a Nord del 45° parallelo.
- 4 La categoria viene individuata in base alla mediana dei valori assegnati agli attributi di "fruttato olfattivo diretto" e "fruttato retro-olfattivo".
- 5 Sono "Blend" gli oli prelevati da singole, distinte ed omogenee partite derivanti da assemblaggi di olive o di oli.
- 6 Sono "Monocultivar" gli oli prodotti dalle olive di una unica cultivar. Gli oli dovranno essere accompagnati da idonea certificazione che ne attesti la varietà o, su responsabilità del produttore, siano dichiarati tali.
- 7 Solo se il numero dei campioni di ogni singola DOP o IGP sia almeno 10.
- 8 Solo se il numero dei campioni di ogni "monocultivar" sia almeno 15.
- 9 Le "Gocce d'Oro", a giudizio inappellabile della Commissione Giudicatrice, sono assegnate agli oli ritenuti meritevoli.

10 Gli oli sono così utilizzati: per le selezioni dei concorsi, per le degustazioni guidate, per i corsi, per i momenti gastronomici, per l'Olio Ambasciatore, per esposizioni e mostre; una serie viene conservata per eventuali verifiche e confronti, poi ceduta in beneficenza insieme a tutte le altre che rimasero inutilizzate.

11 Sono prelevati dal rappresentante dell'Azienda che si rende responsabile dell'autocertificazione e che, pena la decadenza, accetta gli eventuali controlli di cui all'art. 13.

(*) Apposito regolamento è emanato per le aziende straniere.

INFO SCADENZA ISCRIZIONI E ARRIVO CAMPIONI

REGOLAMENTO, DOMANDA DI PARTECIPAZIONE / SCHEDE AZIENDALE (Al. 1 e 2)

Sono scaricabili dai siti web www.olea.info | www.orditalia.info | o richiesti all'indirizzo e-mail: concorsi@olea.info

1) ANTICIPAZIONE DOMANDE / SCHEDE AZIENDALE (Al. 1 e 2) E PAGAMENTI

E.mail: concorsi@olea.info | fax. 071 - 7959015

2) TERMINE ARRIVO CAMPIONI E DOMANDE ORIGINALI

ENTRO VENERDI 08 FEBBRAIO 2019, a:

RECAPITI CONSIGLIATI

O.L.E.A. - c/o I. I. S. "A. Cecchi", via Caprile, 1 - 61121- Pesaro

Orari 10.00 - 12.00, da lunedì a venerdì - tel. 0721-21440

Bar Monica - Via Campanella, 1 - 61032 Fano PU

Orari 08.00 - 19.00, da lunedì a venerdì

RECAPITO ALTERNATIVO:

O.L.E.A. - c/o CODMA - Via Campanella, 1 - 61032 Fano PU

Previo contatto telefonico: cell. 338 8328092

N.B.: le Domande di partecipazione /schede aziendali
+ copie pagamento, dovranno essere allegate ai campioni.

SELEZIONI 13/16 FEBBRAIO 2019

PUBBLICAZIONE ELENCHI ALFABETICI DELLE MENZIONI

Entro il 20 marzo 2019

MANIFESTAZIONE DI PREMIAZIONE

Entro il mese di Aprile 2019, in luogo e data da stabilire, in occasione del **Gran Galà dell'Olio Italiano 2019**.

Momenti culturali, incontri tematici, promozionali e gastronomici, vedranno la partecipazione di produttori ed esperti. (programma in allestimento)

INFO E CONTATTI:

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA CONCORSO

E.mail: segreteria@olea.info | concorsi@olea.info | fax. 071 - 7959015

Presidente O.L.E.A.

Renzo Ceccacci

Direttore responsabile

Giorgio Sorcinelli 338 832 8092

Segreteria amministrativa

Mara Beciani 338 779 8125

Segreteria produttori

Elisabetta Ambrosetti 329 126 9696

Luigi Maria Arseni 339 431 7715

Roberto Cerreti 340 718 6280

Costantino Piermaria 347 017 6041

Collaboratori organizzazione:

Gianluca Cespuglio - Nicola Gattanella - Paolo Taddei - Giuliano Zannotti

Responsabile informatico

Marcello Giusini

Seguono: **Allegati 1 e 2**