

PREMIO L'ORO DELLE MARCHE 2019

20° Concorso regionale degli oli extravergini di oliva

Regolamento

Art. 1 – Il Concorso e i promotori

O.L.E.A. - Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori con sede nazionale a Pesaro, **promuove e indice** la 20^a edizione del Premio "L'Oro delle Marche®" 2019 - Concorso regionale degli oli extravergini di oliva.

Il Concorso è riservato agli oli prodotti nella Regione Marche nella campagna 2019.

Art. 2 – Patrocini, contributi richiesti e collaborazioni

"L'Oro delle Marche" è organizzato con il patrocinio richiesto alla Regione Marche, al Consiglio Regionale - Assemblea Legislativa delle Marche e al Comune di Fano. Collaborano, per quanto di competenza, l'I.I.S. "A. Cecchi" di Pesaro, l'Associazione Viandanti dei Sapori, il Consorzio Marche Extravergine, le Associazioni dei Produttori delle Marche ed altri Enti. Media partner Olioofficina Magazine

Art. 3 – Finalità e scopi

"L'Oro delle Marche" ha lo scopo di:

- sviluppare, promuovere la cultura e rafforzare l'immagine dell'olio extravergine di oliva marchigiano, sia esso convenzionale, biologico, o classificato D.O.P. Cartoceto o I.G.P. Marche;
- far conoscere, apprezzare e valorizzare le sue caratteristiche presso i consumatori per favorirne un consumo consapevole;
- stimolare olivicoltori e operatori per migliorare la qualità e favorire la sua commercializzazione;
- valorizzare l'attività dei produttori olivicoli e dei frantoiani delle Marche;
- valorizzare il ruolo degli assaggiatori degli oli da oliva.

Art. 4 – Comitato organizzatore e Segreteria

Il Comitato organizzatore (da ora Comitato) è costituito dai seguenti membri di O.L.E.A.:

- il Presidente, con funzioni di Presidente del concorso;
- il Segretario generale, quale Direttore del concorso;
- Componenti del Consiglio;

La Segreteria, coordinata da O.L.E.A., potrà avvalersi della collaborazione di rappresentanti di altri Enti o Associazioni.

Art. 5 – Partecipanti, sezioni, tipologie e categorie

Al Concorso possono partecipare, nelle distinte **2 Sezioni**:

- **Olivicoltori**, anche possessori di frantoio aziendale;
- **Oleifici**, singoli o cooperativi, che lavorano olive di terzi o dagli stessi acquisite;

Tipologie di olio:

Gli oli partecipanti, biologici e non, daranno vita a 2 distinte graduatorie per le tipologie "**blend**" e "**monocultivar**", suddivise nelle seguenti categorie.

Categorie:

In funzione del "fruttato" e della sua intensità, come stabilito e descritto dal Reg.to CEE 25688/91 e s.m. e i. e dalle norme C.O.I., ogni tipologia prevede, se rappresentate, 3 categorie distinte in:

1) **fruttato leggero**; 2) **fruttato medio**; 3) **fruttato intenso**.

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

- **uno** per la tipologia "**blend**", proveniente da un lotto di almeno **200** litri;
- **tre** per la tipologia "**monocultivar**", provenienti da lotti di almeno **70** litri;

Il Comitato, a sua discrezione e su proposta della Giuria potrà variare o raggruppare il numero delle sezioni, tipologie, categorie o premi, in funzione al numero degli oli partecipanti e delle loro caratteristiche sensoriali.

Art. 6 - Premi e riconoscimenti

Per ogni singola categoria saranno premiati i primi 3 oli classificati.

Il Comitato, a sua discrezione e su indicazione della Giuria, potrà assegnare premi speciali:

- ai primi della D.O.P. Cartoceto e/o della I.G.P. Marche, se presenti ¹;
- ai primi "biologici" di ogni categoria ²;
- ai primi di ogni singolo monocultivar ³;

Dalle graduatorie scaturite a conclusione del Concorso, gli oli meritevoli potranno essere fregiati del riconoscimento "Le Gocce d'Oro®" ⁴, così previste:

- a) 5 Gocce d'Oro quali "Riconoscimento di Eccellenza";
- b) 4 Gocce d'Oro quali "Riconoscimento di Merito";
- c) 3 Gocce d'Oro quali "Riconoscimento di Qualità";

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

Il Comitato, a sua discrezione e su proposta della Giuria potrà variare l'entità dei premi, in funzione del numero di oli in concorso.

Art. 7 - Giuria e procedura concorsuale

Il Presidente della Giuria è nominato dal Comitato, su proposta del Presidente del Concorso, scelto tra personalità O.L.E.A., di spiccata professionalità e fiducia. La Giuria è diretta dal Segretario generale - Capo Panel del Comitato professionale di assaggio O.L.E.A., riconosciuto dal Mi.P.A.A.F..

La Giuria è composta da assaggiatori di provata esperienza, soci O.L.E.A. e non, comunque giudici componenti dei vari Comitati professionali di assaggio operanti nelle Regioni: Marche, Umbria ed Emilia Romagna.

La metodologia di valutazione degli oli è quella adottata da O.L.E.A. che utilizza una specifica Scheda di valutazione e un suo software opportunamente predisposto. Si opera su campioni anonimizzati da codici stabiliti e assegnati dal Garante del concorso. Di ogni fase operativa è redatto un verbale.

Della Giuria non possono far parte assaggiatori che abbiano in concorso oli direttamente prodotti e/o comunque della propria azienda. Le selezioni si terranno a Fano i giorni 14 e 15 novembre c.a..

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

Il giudizio della Giuria è inappellabile.

Art. 8 - Garante

Il Comitato nomina un Garante delle operazioni concorsuali scegliendolo tra pubblici ufficiali.

Il Garante rende rigorosamente anonimi i campioni, assegna i codici di presentazione, assicura la correttezza dello svolgimento dei lavori e, al termine del concorso, rende noti gli abbinamenti da lui secretati tra campioni, codici e produttori partecipanti.

Art. 9 - Scadenze della Domanda di partecipazione e consegna degli oli

Entro **martedì 12 novembre 2019**, i campioni dovranno pervenire, anche se consegnati a mano, a **O.L.E.A. - c/o I.I.S. "A. Cecchi, via Caprile, 1- 61121 PESARO** oppure a **O.L.E.A. - via Campanella, 1- 61032 Fano (PU)**, solo per consegna manuale e previo contatto telefonico al n. 338 8328092:

- a) **domanda di partecipazione**/verbale di prelievo (**all.1**), in originale, compilata in ogni parte;
- b) **4 bottiglie**, per un totale di almeno 1,5 litri per ogni campione ⁵, così suddivise:
 - n. **3** bottiglie piene, della capacità di almeno 0,50 litri cadauna (o almeno 6 se da 0,25 litri);
 - n. **1** bottiglia vuota (di vetro scuro, confezionata ed etichettata), utile per esposizioni e mostre.

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

I campioni possono essere prelevati direttamente dal produttore ⁶, il quale sotto la propria responsabilità, ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000, ne autocertifica il prelievo, oppure da incaricati da O.L.E.A.;

- c) **copia del bonifico bancario** o assegno bancario, non trasferibile, come pagamento delle quote di partecipazione. Degli stessi sarà emessa fattura fiscale. O.L.E.A., per il 2019, non è soggetta all'emissione di Fattura elettronica.

Il Comitato provvederà alla conservazione dei campioni ricevuti ma non risponderà di quelli pervenuti danneggiati.

Art. 10 - Verifiche e controlli

Per eventuali verifiche, stabilite a discrezione del Comitato, i partecipanti hanno l'obbligo di conservare parte dei lotti degli oli in concorso fino al 10 dicembre 2019.

In questo caso, se loro richiesto, gli olivicoltori e i frantoiani partecipanti sono tenuti, pena l'esclusione dal concorso, a dimostrare, con idonea e probante documentazione, la produzione regionale degli oli nonché il quantitativo dei lotti degli oli in concorso.

Il Comitato, a supporto delle analisi organolettiche e a garanzia del giudizio globale, potrà svolgere anche analisi chimico-fisiche e, in caso di dichiarazioni mendaci o irregolarità riscontrate, potrà in qualsiasi momento ritirare i premi o i riconoscimenti assegnati e comunicarlo sui media e nei siti web.

Art. 11 - Quote di partecipazione (Concorso e/o Panel test)

La quota di partecipazione al solo Concorso, a parziale copertura delle spese organizzative, è pari a **€ 40,00**, IVA compresa, per ogni campione di olio presentato.

Le quote sono da versare sul c/c IBAN **IT89H031111331000000019062**, c/o UBI BANCA - Pesaro, con **Bonifico bancario** intestato a O.L.E.A. o con **Assegno bancario** non trasferibile, intestato a O.L.E.A..

IMPORTANTE: Certificazione di Panel test:

Si informano tutti i produttori delle Marche che è in piena attività il Panel-Comitato di assaggio professionale O.L.E.A., riconosciuto dal Mi.P.A.A.F e abilitato al rilascio delle certificazioni ai fini commerciali, di cui al Reg.to (CEE) n. 2568/91 e s.m. e i. e che, agli stessi produttori, potrà applicare condizioni particolarmente vantaggiose.

Pertanto, tutte le aziende partecipanti al concorso, previa presentazione dell'apposito Modulo/Domanda di valutazione (Allegato 1), scaricabile dal sito www.olea.info o fornito, su richiesta, da O.L.E.A. stessa, potranno sottoporre i propri oli, ad esclusione di quelli atti a diventare D.O.P. Cartoceto e/o I.G.P. Marche, alla certificazione ufficiale di panel test, a cura del Comitato di assaggio professionale O.L.E.A., con le seguenti favorevoli opportunità:

1. Quota Concorso + Certificazione di Panel Test (a campione in concorso)

€ 80,00, IVA compresa, comprendente la **Quota Concorso** + il **Certificato di analisi** sensoriale ufficiale ai fini commerciali come previsto dal Reg. CEE 2568/91, rilasciato dal Comitato di Assaggio Professionale O.L.E.A., **entro il 20 dicembre**;

I campioni utilizzati per il panel test, saranno quelli presentati al Concorso;

2. Solo Certificazione di Panel Test (a campione non in concorso)

€ 60,00, IVA compresa, comprendente il **Certificato di analisi** sensoriale ufficiale ai fini commerciali come previsto dal Reg. CEE 2568/91, rilasciato dal Comitato di Assaggio Professionale O.L.E.A., per ogni campione assaggiato. In questo caso necessitano n. 2 bottiglie da almeno 250 cl. per ogni campione.

Art. 12 - Graduatorie, premiazioni e utilizzo degli oli

La presentazione delle graduatorie e la consegna dei premi del Concorso "L'Oro delle Marche®" 2019 si terranno, **domenica 24 novembre 2019**, salvo altre indicazioni o soluzioni, presso la Sala riunioni del CODMA, via Campanella, 1 – Fano PU, nell'ambito della manifestazione Sapori e Aromi d'Autunno 2019.

Gli oli che hanno partecipato al concorso saranno esposti al pubblico, fatti degustare e commentati da assaggiatori, nel corso degli eventi organizzati da O.L.E.A.

Tutte le bottiglie di olio che, a margine del concorso e degli eventi di degustazione o mostre, rimanessero inutilizzate, com'è ormai consuetudine saranno donate da O.L.E.A., a nome dei produttori partecipanti, ad istituzioni e associazioni benefiche marchigiane. Una serie delle bottiglie della campagna 2018, è stata donata da O.L.E.A., a nome di Voi produttori, alle famiglie assegnatarie delle cassette (S.A.E.) del Comune di Castelsantangelo sul Nera (MC) e lo stesso dono sarà confermato anche per la prossima edizione.

Art. 13 - Modifiche

Qualora lo ritenga opportuno, e per gli scopi del concorso, il Comitato si riserva la facoltà di apportare modifiche migliorative al Regolamento del Concorso.

Note

- 1 - Solo se i campioni di olio della "DOP Cartoceto" e/o "IGP Marche" in esame siano almeno 5.
- 2 - Solo se i campioni di olio "biologici" relativi alla categoria in esame siano almeno 5.
- 3 - Solo se i campioni di olio di un "monocultivar" in esame siano almeno 5.
- 4 - Le "Gocce d'Oro", a giudizio inappellabile della Giuria, potranno essere assegnate agli oli comunque ritenuti meritevoli del riconoscimento.
- 5 - 2 sono utilizzate per il concorso e 2 saranno usate per degustazioni ed esposizioni.
- 6 - I campioni possono essere prelevati dal rappresentante dell'azienda che si rende responsabile dell'autocertificazione.

INFO E CONTATTI CONCORSO:

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA/TECNICA

O.L.E.A. c/o - C.O.D.M.A. - via Campanella 1 - 61032 Fano (Pu) - fax 071/7959015 - e-mail: segreteria@olea.info

Giorgio Sorcinelli	cell. 338/8328092	Costantino Piermaria	cell. 347/0176041
Elisabetta Ambrosetti	cell. 329/1269696	Roberto Cerreti	cell. 340/7186280
Luigi Maria Arseni	cell. 339/4317715	Marcello Giusini	cell. 351/8669050

SEGRETERIA AMMINISTRATIVA

Mara Beciani cell. 338/7798125

RECAPITO E CONSEGNA CAMPIONI

Entro martedì 12 novembre 2019.

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

Tel. 0721/21440 dalle 10.00 alle 12.00, dal lunedì al venerdì.

Consegna a mano: O.L.E.A. - c/o CODMA - via Campanella, 1 - 61032 Fano (PU)

Concordando preliminarmente la consegna al n. 338 8328092

DIVULGAZIONE E PROMOZIONE

- Le varie fasi dell'iniziativa, saranno pubblicizzate attraverso canali di informazione (T.V. e Stampa), mostre, ecc..

- Verrà pubblicato un manifesto/graduatoria con l'elenco di tutti gli oli partecipanti con particolare evidenza per quelli che la Giuria avrà ritenuto meritevoli.

PREMIAZIONI E PRESENTAZIONI

Le premiazioni del Concorso e l'assegnazione dei vari riconoscimenti, avranno luogo, alla presenza delle autorità e della stampa, il giorno **24 novembre 2019**, salvo altre indicazioni, presso la Sala riunioni del CODMA, via Campanella, 1 - Loc. Rosciano - Fano (Pu) in occasione del Gran Galà dell'Olio delle Marche, a cura di O.L.E.A., nell'ambito della XXXII^a edizione di Sapori e Aromi d'Autunno 2019, organizzato dai Viandanti dei Sapori.

Nel corso della cerimonia verranno presentati: la 11^a edizione del Premio Nazionale "L'Oro d'Italia® 2020"- Concorso degli oli extravergini di oliva Italiani, la 9^a edizione del Premio Internazionale "L'Oro del Mediterraneo® 2020"- Concorso degli oli extravergini di oliva del Mediterraneo.

RINGRAZIAMENTI

Si ringraziano per la partecipazione e la collaborazione sempre dimostrata, tutti i produttori partecipanti, singoli e associati alle varie Associazioni olivicole, al Consorzio Marche Extravergine e i frantoiani della Regione Marche.

Un particolare e sentito ringraziamento è rivolto a tutto il gruppo organizzativo, a tutti gli assaggiatori O.L.E.A. e ai collaboratori, alla direzione e al personale dell'I.I.S. A. Cecchi di Pesaro e all'Associazione Viandanti dei Sapori.

L'ORO DELLE MARCHE E' IL PRIMO CONCORSO D'ITALIA CHE APRE LA CAMPAGNA OLEARIA 2019/2020

Regolamento e Domanda di partecipazione (All. 1) sono scaricabili dai siti www.olea.info