

PREMIO L'ORO DELLE MARCHE 2020

21° Concorso regionale degli oli extravergini di oliva

www.olea.info

Regolamento

Art. 1 – Il Concorso e il promotore

O.L.E.A. - Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori con sede nazionale a Pesaro, **promuove** la 21^a edizione del **Premio "L'Oro delle Marche"** 2020 – Concorso regionale degli oli extravergini di oliva, con l'assegnazione de **"Le Gocce d'Oro"** di O.L.E.A. **Il Concorso è riservato agli oli prodotti nella Regione Marche nella campagna olearia 2020.**

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 Olio Marche IGP, il Consorzio DOP Cartoceto, 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 patrimonio culturale olivicolo e oleario delle Marche;
- favorire un'agricoltura e un'olivicoltura sociale e sostenibile;
- 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 Direttore generale, quale responsabile del concorso e della Giuria;
- Componenti del Consiglio e/o del Comitato operativo O.L.E.A.;

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

Art. 5 – Partecipanti, tipologie, sezioni e categorie

Il Concorso L'Oro delle Marche è riservato a tutte le tipologie di oli, siano essi convenzionali, blend o monocoltivar, DOP o IGP, biologici o no, che saranno suddivisi in due distinte **Sezioni**:

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

ognuna delle due sezioni darà vita alle rispettive graduatorie, ulteriormente suddivise nelle categorie di fruttato previste.

Il Comitato, a sua discrezione, in funzione del numero degli oli pervenuti e su proposta del responsabile della Giuria potrà variare o raggruppare le Sezioni. Potranno essere assegnati premi speciali ai primi assoluti delle varie tipologie di oli.

Premio "OroBio" (L'Oro delle Marche-Biologico)

Per soddisfare le richieste di numerosi produttori e favorire e rafforzare la filiera degli oli biologici marchigiani, è istituito il **Premio "OroBio"**, riservato agli **oli biologici** già partecipanti al concorso principale L'Oro delle Marche, che daranno vita ad una nuova graduatoria suddivisa per le categorie di fruttato previste, senza distinzione tra blend e monocoltivar, DOP o IGP, Olivicoltori e Oleifici, ed eventuali premi speciali assegnati da parte della Giuria

Tutti gli oli bio partecipanti, siano essi blend o monocoltivar, DOP o IGP, **ma necessariamente biologici**, daranno vita ad una ulteriore graduatoria riservata agli "Oli Biologici", suddivisa per le categorie di fruttato previste, ma senza distinzione tra le Sezioni Olivicoltori e Oleifici.

Potranno essere assegnati premi speciali ad altri oli bio, ritenuti meritevoli da parte della Giuria.

Le aziende bio che intenderanno partecipare, oltre alla graduatoria generale, **anche** a quella di **OroBio**, dovranno farne esplicita richiesta nella Domanda di partecipazione e sono tenute al versamento della quota aggiuntiva di €. 25 (vedi art. 11).

Per gli oli bio, la classificazione dovrà essere indicata in etichetta e il produttore dovrà inviare insieme alla Domanda di partecipazione, copia della certificazione rilasciata dall'organismo di controllo preposto.

Quantitativi e oli ammessi:

Ogni partecipante può concorrere con:

- un massimo di **due** oli **"blend"** diversi, provenienti da lotti di almeno **200** litri per gli **Olivicoltori** e **400** litri per gli **Oleifici**;
- un massimo di **tre** oli **"monocoltivar"** diversi: provenienti da lotti di almeno **70** litri per gli **Olivicoltori** e **150** litri per gli **Oleifici**;

In ogni caso, il totale dei campioni presentati non dovrà superare le 4 unità

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., sono previste, se rappresentate, 3 categorie distinte in:

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

Il Comitato, a sua discrezione, in funzione delle intensità dei fruttati e su proposta del responsabile della Giuria potrà variare o raggruppare il numero delle categorie.

Art. 6 - Premi e riconoscimenti

Per ogni singola categoria saranno premiati i primi 3 oli classificati, purché assegnatari di almeno 3 Gocce d'Oro.

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 presenti¹;
- ai primi 3 per la tipologia Blend;
- ai primi 3 per la tipologia Monocultivar;

Dalle graduatorie scaturite a conclusione del Concorso, gli oli meritevoli potranno fregiarsi, secondo le fasce di merito, del riconoscimento "Le Gocce d'Oro[®]",² 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) "Attestato di Qualità"

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

Su richiesta scritta ad O.L.E.A. e in seguito a sua autorizzazione, gli interessati potranno utilizzare il logo delle 3, 4 o 5 Gocce d'Oro assegnate.

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

Su proposta del Presidente del Concorso, scegliendo tra personalità O.L.E.A. di spiccata professionalità e fiducia, Il Comitato nomina il Presidente della Giuria. La Giuria è coordinata e diretta dal Direttore generale O.L.E.A. e 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., giudici componenti del Comitato professionale di assaggio O.L.E.A. operante nella Regione Marche. Potranno essere invitati altri assaggiatori, membri di Panel riconosciuti, delle regioni 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 nei giorni **19 e 20 novembre 2020**.

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 o incaricati di pubblico servizio.

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 17 novembre 2020**, i campioni dovranno pervenire, spediti o 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)**, in questo secondo caso solo mediante consegna manuale e previo accordo telefonico al n. 338 8328092.

Le confezioni consegnate dovranno contenere:

1. **domanda di partecipazione/verbale di prelievo (all.1)**, in originale, compilata in ogni parte;
2. **4 bottiglie** così suddivise:
 - n. **3** bottiglie piene, della capacità di almeno 0,50 litri cadauna (o almeno 6 se da 0,25 l) per un totale di almeno 1,5 l;
 - n. **1** bottiglia vuota (identica alle piene, confezionata ed etichettata), necessaria per esposizioni e mostre che speriamo poter svolgere regolarmente, pandemia Covid-19 permettendo.

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

I campioni possono essere prelevati direttamente dal produttore, 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. se richiesti;

3. **copia del bonifico bancario, o assegno bancario non trasferibile**, come pagamento delle quote di partecipazione.

Per le stesse sarà emessa regolare fattura elettronica.

Il Comitato provvederà alla corretta 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 2020.

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, dandone comunicazione 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 a loro disposizione il Panel-Comitato di assaggio professionale O.L.E.A., riconosciuto dal Mi.P.A.A.F., 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, verranno applicate condizioni particolarmente vantaggiose.

Pertanto tutte le aziende partecipanti al concorso, previa presentazione dell'apposito Modulo richiesta 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 condizioni:

- 1. Quota Concorso + Certificazione di Panel Test** (per ciascun 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;
In questo caso i campioni utilizzati per il Panel test saranno quelli presentati al Concorso;
- 2. Solo Certificazione di Panel Test** (per ciascun 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, corredate del Modulo richiesta (Allegato 1) scaricabile dal sito www.olea.info.
- 3. OroBio** (per ciascun campione bio in concorso)
Per partecipare anche a questa ulteriore graduatoria, è prevista una quota aggiuntiva pari a € 25,00, IVA compresa.

Art. 12 - Graduatorie, premiazioni e utilizzo degli oli

La presentazione delle graduatorie e la consegna dei premi del Concorso "L'Oro delle Marche®" 2020 si terranno domenica 29 novembre 2020, salvo altre indicazioni o soluzioni eventualmente rese necessarie dalla situazione sanitaria Covid-19, presso la Sala del Centro Formativo della Protezione Civile di Fano (Ex Aula magna Università), c/o il CODMA, via Campanella, 1 – Fano PU, nell'ambito della manifestazione Sapori e Aromi d'Autunno 2020.

Gli oli partecipanti 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 e di solidarietà sociale marchigiane, quali la Mensa Opera Padre Pio di Fano e altre.

Una serie delle bottiglie della campagna 2019 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 - Le "Gocce d'Oro", a giudizio inappellabile della Giuria, potranno essere assegnate agli oli comunque ritenuti meritevoli del riconoscimento.

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

RESPONSABILE AMMINISTRAZIONE

Mara Beciani cell. 338/7798125

RECAPITO E CONSEGNA CAMPIONI

Entro martedì 17 novembre 2020

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 dei produttori, delle autorità e della stampa, domenica **29 novembre 2020**, salvo altre indicazioni o soluzioni, presso la Sala del Centro Formativo della Protezione Civile di Fano (Ex Aula magna Università), c/o il 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 XXXIII^a edizione di Sapori e Aromi d'Autunno 2020, organizzata dai Viandanti dei Sapori.

Nel corso della cerimonia verranno presentati: la 12^a edizione del Premio Nazionale "L'Oro d'Italia® 2021" - Concorso degli oli extravergini di oliva italiani, la 10^a edizione del Premio Internazionale "L'Oro del Mediterraneo® 2021" - Concorso degli oli extravergini di oliva del Mediterraneo.

RINGRAZIAMENTI

Si ringraziano per la partecipazione e la collaborazione sempre dimostrata, tutti i produttori partecipanti, singoli o associati alle varie Associazioni olivicole, i frantoiani della Regione Marche e il Consorzio Olio Marche IGP e il Consorzio Olio DOP Cartoceto.

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

L'ORO DELLE MARCHE È IL PRIMO CONCORSO D'ITALIA CHE APRE LA CAMPAGNA OLEARIA 2020/2021

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