



23° concorso regionale degli oli extravergini di oliva - 2022

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 23ª edizione del **Premio "L'Oro delle Marche"®** 2022 – Concorso regionale degli oli extravergini di oliva, con l'assegnazione de **"Le Gocce d'Oro"®**.

Il Concorso è riservato agli oli prodotti nella Regione Marche nella campagna olearia 2022.

Art. 2 – Patrocini, contributi richiesti e collaborazioni

Il Concorso "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. Partecipano per quanto di competenza, l'I.I.S. "A. Cecchi" di Pesaro e l'Associazione Viandanti dei Sapori. La collaborazione è richiesta al Consorzio Olio Marche I.G.P., al Consorzio Olio Cartoceto D.O.P., alle varie Associazioni di produttori delle Marche e ad 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'olivicultura 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, 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, sezioni, tipologie e categorie

Il Concorso L'Oro delle Marche è riservato a tutte le tipologie di oli, siano essi convenzionali, blend o monocoltivar, DOP, IGP o biologici, prodotti dalle **aziende agricole o frantoi delle Marche, titolari di partita IVA e che commercializzano l'olio in proprio secondo le norme vigenti** e suddivisi in due distinte **Sezioni**:

- **Aziende agricole**, anche possessori di proprio frantoio aziendale;
- **Frantoi**, che lavorano olive per conto 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.

Tipologia oli e quantitativi ammessi:

Ogni partecipante può concorrere per le seguenti Tipologie e quantitativi minimi:

- Oli **blend**, per un massimo di **due** oli diversi, da lotti di almeno **200** litri per le **Aziende agricole** e **400** litri per i **Frantoi**;
- Oli **monocoltivar**, per un massimo di **tre** oli diversi, da lotti di almeno **100** litri per le **Aziende agricole** e **200** litri per i **Frantoi**.

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

Categorie:

In funzione del "fruttato" e della sua intensità, determinata secondo la modalità stabilita e descritta 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.

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

Per favorire e rafforzare la filiera degli oli biologici marchigiani, è istituito anche il **Premio "OROBIO Marche"**, riservato agli **oli biologici** già partecipanti al concorso principale L'Oro delle Marche.

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

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 Marche**, dovranno farne esplicita richiesta nella Domanda di partecipazione, accettando le condizioni del Regolamento.

Anche per questa edizione, la partecipazione a questa distinta Sezione e alla relativa graduatoria è gratuita.

Per la classificazione quale olio bio, farà fede l'apposito bollino stampato in etichetta, autorizzato dall'organismo di controllo e il produttore, se richiesto dall'organizzazione, dovrà fornire copia della prevista certificazione rilasciata dall'organismo di controllo preposto.

Art. 6 - Premi e riconoscimenti

Per ogni singola categoria, sezione e tipologia, saranno premiati i primi 3 oli classificati, purché si siano aggiudicati almeno **4 Gocce d'Oro** quale Menzione di Merito.

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 per la tipologia Blend;
- ai primi 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".

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 quale sarà inviato in formato PDF ai richiedenti.

Potranno essere assegnati inoltre premi speciali della Giuria ai primi assoluti delle varie tipologie di oli.

Il Comitato, a sua discrezione e su proposta della Giuria potrà variare l'entità dei premi, in funzione del numero di oli in concorso. A tutti gli oli ammessi al concorso sarà rilasciato un Attestato di Partecipazione.

Art. 7 - Giuria e procedura concorsuale

La Giuria è presieduta e coordinata dal Direttore di 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. Selezionati dal presidente della Giuria, potranno essere invitati altri assaggiatori e/o capi panel membri altri Panel riconosciuti.

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 dal 22 al 25 novembre e comunque appena possibile, disposizioni sanitarie relative al Covid 19 permettendo.

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

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 **Lunedì 21 novembre 2022**, i campioni dovranno pervenire, spediti o consegnati a mano, a uno dei seguenti recapiti:

- **O.L.E.A. - c/o I.I.S. "A. Cecchi"**, via Caprile, 1- 61121 **PESARO**;
- **Bar dalla Franci** - via Campanella, 1, - 61032 **Fano** (PU), attiguo alla sede di O.L.E.A.;
- o solo per consegna manuale a **O.L.E.A. - c/o CODMA**, via Campanella, 1- 61032 **Fano** (PU), 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. n. 3 bottiglie piene, per ogni olio in concorso, 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, per le mostre ed esposizioni.

Tutte le 4 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 Presidente della Giuria, i partecipanti hanno l'obbligo di conservare parte dei lotti degli oli in concorso fino al 20 dicembre 2022.

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)

Le quote di partecipazione al solo Concorso, a parziale copertura delle spese organizzative, sono pari a **€ 50,00**, IVA compresa, per ogni campione di olio presentato;

Le quote sono da versare sul c/c IBAN **IT74Y0851968260000000706022** - c/o **B.C.C. di Fano SCRL** - Filiale di Lucrezia di Cartoceto (PU), con **Bonifico bancario** intestato a O.L.E.A. o con **Assegno bancario** non trasferibile, intestato a O.L.E.A.

N.B: Alle aziende iscritte al presente Concorso che intenderanno partecipare alla prossima edizione del Premio Nazionale L'Oro d'Italia e del Premio Internazionale L'Oro del Mediterraneo, in programma a Febbraio 2023, saranno applicate condizioni e tariffe particolarmente favorevoli.

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 applicare condizioni 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)
€. 90,00, IVA compresa, comprendente la **Quota concorso + il Certificato di Panel Test** ufficiale ai fini commerciali come previsto dal Reg. CEE 2568/91, rilasciato dal Comitato di Assaggio Professionale O.L.E.A., **entro il 30 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 valutato. 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.

Art. 12 - Graduatorie, premiazioni e utilizzo degli oli

I risultati alfabetici delle menzioni e delle Gocce d'Oro assegnate al Concorso "L'Oro delle Marche®" 2022 saranno resi noti, a cura di O.L.E.A., il giorno **domenica 27 novembre 2022**, in occasione del **Gran Galà dell'Olio delle Marche**, c/o il CODMA, via Campanella, 1 Loc. Rosciano - Fano PU, nell'ambito della XXXIV^a edizione di **Sapori e Aromi d'Autunno 2022** organizzata dai Viandanti dei Sapori.

La **cerimonia di premiazione**, con l'assegnazione dei riconoscimenti si terrà, salvo disposizioni sanitarie relative al Covid 19 o altre soluzioni eventualmente rese necessarie, alle ore 10.00 del giorno **sabato 17 dicembre 2022**, presso l'Aula Formativa della Protezione Civile di Fano c/o il CODMA. 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 Fondazione Lega del Filo d'Oro e la Mensa Opera Padre Pio di Fano o altre.

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: concorsi@olea.info

Segreteria concorso

Elisabetta Ambrosetti cell. 329/1269696 Costantino Piermaria cell. 347/0176041
Luigi Maria Arseni cell. 339/4317715

Responsabile amministrazione

Mara Beciani cell. 338/7798125

Direttore responsabile

Giorgio Sorcinelli cell. 338/8328092

Presidente O.L.E.A.

Renzo Ceccacci cell. 335/385189

RECAPITO E CONSEGNA CAMPIONI

Entro Lunedì 21 novembre 2022

Invio postale o corriere o consegna a mano:

- 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.

- Bar dalla Franci - c/o CODMA, via Campanella, 1 - 61032 Fano (PU), attiguo alla sede operativa di O.L.E.A.

Solo consegna a mano:

O.L.E.A. - Sede operativa - c/o CODMA, via Campanella, 1- 61032 Fano (PU), previo accordo al n. 338 8328092

oppure, in alternativa, al

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

Salvo impedimenti sanitari dovuti al Covid-19 o altre soluzioni eventualmente rese necessarie, le premiazioni del Concorso e l'assegnazione dei vari riconoscimenti avranno luogo, alla presenza dei produttori, delle autorità e della stampa, **Sabato 17 dicembre 2022**, presso l'Aula Formativa della Protezione Civile di Fano c/o il CODMA.

Nel corso della cerimonia verranno presentati: la 14^a edizione del Premio Nazionale "L'Oro d'Italia® 2023" - Concorso degli oli extravergini di oliva italiani, la 12^a edizione del Premio Internazionale "L'Oro del Mediterraneo® 2023" - 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, 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. e ai collaboratori, alla Direzione ed al personale dell'I.I.S. "A. Cecchi" di Pesaro e all'Associazione Viandanti dei Sapori.

L'ORO DELLE MARCHE È IL PRIMO CONCORSO D'ITALIA CHE APRE LA CAMPAGNA OLEARIA 2022/2023

Regolamento e Domanda di partecipazione (All. 1) sono scaricabili dal sito www.olea.info