



13° Concorso internazionale per gli oli extravergini di oliva del Mediterraneo

www.olea.info

IL CONCORSO

Al fine di promuovere scambi culturali e per favorire attività di promozione tra i vari Stati dell'intero bacino, è indetto il **13° Premio Internazionale L'Oro del Mediterraneo 2024**, concorso per gli oli extravergini di oliva, riservato agli oli prodotti negli Stati bagnati dal Mediterraneo. Inoltre, riservato agli oli croati, è promosso il 5° Premio "L'Oro dell'Istria". (vedi art.3)

Il concorso è promosso da **O.L.E.A.** con la collaborazione e la partecipazione di Enti e Associazioni nazionali e internazionali.

FINALITÀ E SCOPI

L'Oro del Mediterraneo 2024 ha lo scopo di:

- sviluppare, promuovere la cultura e rafforzare l'immagine dell'olio extravergine di oliva del Mediterraneo;
- farne conoscere e apprezzare le caratteristiche organolettiche, le proprietà nutrizionali e salutistiche e incentivare il consumo;
- stimolare olivicoltori e operatori a migliorare la qualità e favorire la commercializzazione;
- valorizzare l'attività dei produttori olivicoli e dei frantoiani e il ruolo degli assaggiatori degli oli da oliva.

RISULTATI E PREMIAZIONI

La premiazione del **13°** concorso internazionale **L'Oro del Mediterraneo 2024**, si terrà a **Fano (PU)** - Italia, **Sabato 20 aprile 2024**, in occasione del **Gran Galà dell'Olio**, contestualmente alle premiazioni dell'**15°** concorso nazionale **L'Oro d'Italia 2024**.

Momenti culturali, tematici, promozionali e gastronomici, vedranno la partecipazione di produttori ed esperti.

Alla manifestazione saranno invitati amministratori, personalità della cultura, operatori commerciali e il pubblico dei consumatori.

Il programma degli eventi potrà subire variazioni, in base alle disposizioni sanitarie legate al contenimento della pandemia Covid 19.

Allegati:

- *Regolamento del Concorso;*
- *Domanda di Partecipazione/Verbale di prelievo;*
- *Info concorso e scadenze.*

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

Art. 1 – Promotori

O.L.E.A. – Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori, promuove il **13°** Premio internazionale "L'Oro del Mediterraneo 2024".

Art. 2 – Comitato organizzatore e Segreteria organizzativa

E' istituito un Comitato organizzatore (C.O.) composto da:

- Il Presidente di O.L.E.A., con funzione di presidente del concorso;
- Il Direttore di O.L.E.A., con funzione di capo panel e direttore del concorso;
- Componenti del Consiglio di O.L.E.A.;

La Segreteria organizzativa, coordinata da O.L.E.A., si avvale della collaborazione dell'I.I.S. "A. Cecchi" di Pesaro e dell'Associazione Viandanti dei Sapori.

Art. 3 – Partecipanti, Sezioni, Tipologie e Categorie

L'Oro del Mediterraneo è riservato agli oli extravergini di oliva prodotti nella campagna 2023/2024, da oliveti e impianti di molitura ubicati nei seguenti Stati: Albania, Algeria, Bosnia-Erzegovina, Cipro, Croazia, Egitto, Francia, Grecia, Israele, Italia, Libano, Libia, Malta, Marocco, Montenegro, Siria, Slovenia, Spagna, Tunisia e Turchia.

E' promosso inoltre il Premio "L'Oro dell'Istria" 2024 - 5ª edizione, riservato agli oli croati.

Gli oli dovranno essere confezionati secondo le leggi degli Stati di origine.

I partecipanti sono distinti nelle **Sezioni**:

1 Aziende agricole¹

2 Frantoi/oleifici singoli, sociali o cooperativi²:

Non sono ammesse industrie o ditte che siano esclusivamente imbottigliatrici e/o confezionatrici di olio.

Tipologie:

Gli oli, convenzionali, biologici e a denominazione di origine controllata o protetta (DOP/IGP etc.), fanno parte delle tipologie:

a) **Blend**

b) **Monocultivar**

Categorie:

In funzione dell'intensità del "fruttato", stabilito con i criteri del software elaborato da OLEA, ogni Sezione e Tipologia prevede 3 Categorie distinte in:

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

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.

² Sono **Frantoi/oleifici** gli impianti, individuali, sociali o cooperativi che, pur disponendo o no di oliveti in proprietà, operano soprattutto per terzi.

Ogni partecipante può concorrere con un massimo di **5 oli** di cui:

- **Due**, per la tipologia "blend"
- **Tre**, per la tipologia "monocultivar".

Per quanto riguarda la tipologia **blend**³, i campioni, per essere ammessi al concorso, devono essere rappresentativi di omogenei e distinti lotti minimi della quantità di seguito indicata:

- **Aziende agricole:** lotto minimo di **250 litri;**
- **Frantoi/oleifici:** lotto minimo di **500 litri;**

Per la tipologia **monocultivar**⁴, i campioni, per essere ammessi al concorso, devono essere rappresentativi di distinti e omogenei lotti minimi della quantità di seguito indicata:

- **Aziende agricole:** lotto minimo di **150 litri;**
- **Frantoi/oleifici:** lotto minimo di **300 litri;**

Per gli **Oli Biologici**, in base al numero di partecipanti, siano Blend o Monocultivar, sarà formata una graduatoria per ogni Categoria

Art. 4 – Premi e riconoscimenti

Per ogni Sezione, Tipologia e Categoria, saranno assegnati sino a 3 premi.

La Giuria assegnerà premi ai primi delle tipologie "blend" e "monocultivar" e, agli oli ritenuti meritevoli, potrà assegnare menzioni di eccellenza, di merito o di qualità.

Inoltre O.L.E.A. ha istituito il riconoscimento "**Le Gocce d'Oro**"[®] che sono assegnate, secondo fasce di merito, per distinguere il livello qualitativo generale degli oli, come segue:

- a) **5 Gocce d'Oro** quale "Lode di Eccellenza", con punteggio oltre 90/100; (Eccellente);
- b) **4 Gocce d'Oro** quale "Menzione di Merito", con punti da 80 a 89/100; (Ottimo)
- c) **3 Gocce d'Oro** quale "Menzione di Qualità", con punti da 70 a 79/100; (Molto buono).

Il Logo in formato PDF potrà essere utilizzato dalle aziende, in maniera gratuita, previa richiesta all'organizzazione all'indirizzo mail segreteria@olea.info.

Per gli Oli Biologici, in base al numero di partecipanti, Blend o Monocultivar, verrà stilata una classifica per ogni Categoria.

Il C.O., su proposta della Giuria, potrà assegnare altri premi, in base al numero di partecipanti.

A tutti gli altri partecipanti sarà consegnato un Attestato di Partecipazione.

Art. 5 – Giuria e procedura concorsuale

La Giuria è coordinata dal Direttore di O.L.E.A., in veste di Capo panel ed è composta da giudici selezionati da O.L.E.A., tra assaggiatori di provata esperienza circa la conoscenza delle caratteristiche organolettiche delle più importanti cultivar mediterranee e internazionali.

La metodologia di valutazione degli oli utilizza la scheda e il software predisposti da O.L.E.A.

Si opera su campioni resi anonimi dai codici assegnati dal Garante del concorso.

Di ogni fase operativa è redatto un verbale.

La Commissione Giudicatrice opera a porte chiuse e il suo giudizio è definitivo e inappellabile.

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

Art. 6 – Garante

Il C.O. 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. 7 – Domanda di partecipazione e consegna oli - Modalità e scadenze

Entro **Sabato 17 febbraio 2024** i partecipanti dovranno fare pervenire a **O.L.E.A.** - c/o Bar dalla Franci - Via Campanella, 1 Fano PU (IT), anticipando via e.mail a contest@olea.info:

- a) **domanda** di partecipazione/**verbale** di prelievo (all. 1);
- b) **copia del bonifico** bancario, per il pagamento delle quote di partecipazione;
- c) **3** bottiglie di olio, ognuna di almeno 500 ml, etichettate e confezionate secondo le norme di ogni Stato.

I campioni devono essere prelevati dal produttore stesso che autocertifica quanto dichiarato.

Il C.O. provvede alla conservazione dei campioni ricevuti ma non risponde di quelli pervenuti danneggiati.

Art. 8 – Quote di partecipazione, Regolamento, Domanda di partecipazione e Verbali di prelievo

Le aziende che intendono partecipare al Premio **L'Oro del Mediterraneo**, sono tenute al pagamento della quota di partecipazione pari a **€ 100,00**, per il primo campione di olio in concorso, ed **€ 90,00** per i successivi oltre al primo, da versare, pena esclusione, **entro il 17 febbraio 2024**, secondo la seguenti modalità:

Bonifico bancario sul c/c intestato a **O.L.E.A.**, cod. **IBAN: IT74Y085196826000000706022** - c/o **B.C.C. di Fano SCRL** - Filiale di Lucrezia di Cartoceto (PU) IT.;

Per i partecipanti al Premio **L'Oro dell'Istria 2024**, le quote di adesione sono comprese nelle quote del Premio L'Oro del Mediterraneo. In caso di incompleta o inesatta documentazione, la Segreteria provvederà a richiederla nei tempi più brevi, consentendone la regolarizzazione.

Regolamento, Domanda e Verbale di prelievo sono scaricabili dal sito www.olea.info o possono essere richiesti a segreteria@olea.info.

³ Sono "**Blend**" gli oli prelevati da singole, distinte ed omogenee partite derivanti da assemblaggi di olive o di oli.

⁴ 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.

Art. 9 – Graduatorie e Premiazioni

Gli elenchi alfabetici delle aziende e dei rispettivi riconoscimenti (Gocce d’Oro e Menzioni) assegnati, saranno divulgati e pubblicati sul sito web www.olea.info, entro il 30 marzo 2024.

Le **graduatorie ufficiali** con i vincitori, saranno invece presentate ufficialmente nel corso della cerimonia di premiazione dei Concorsi che si terrà **Sabato 20 aprile 2024**, a **Fano (PU)** in occasione del **Gran Galà dell’Olio**, il cui programma sarà divulgato quanto prima. Maggiori informazioni saranno comunicate ai produttori.

Art. 10 – Modifiche

Il C.O., ai fini del concorso, si riserva di apportare modifiche migliorative al regolamento.

INFO E SCADENZE

REGOLAMENTO E DOMANDA DI PARTECIPAZIONE (All. 1)

Sono scaricabili dal sito web www.olea.info e inviati all’indirizzo e.mail: contest@olea.info / WhatsApp +39 329 126 9696

RECAPITO DEGLI OLI E DELLE DOMANDE DI PARTECIPAZIONE ORIGINALI

ENTRO SABATO 17 FEBBRAIO 2024, a:

O.L.E.A. - c/o Bar dalla Franci - Via Campanella, 1, 61032 Fano (PU) IT

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

SELEZIONI DEL CONCORSO

FANO(PU) FEBBRAIO/MARZO 2024

PUBBLICAZIONE ELENCHI ALFABETICI DELLE MENZIONI

ENTRO 30 MARZO 2024

MANIFESTAZIONE DI PREMIAZIONE

FANO (PU) Italia, Sabato 20 aprile, in occasione del **Gran Galà dell’Olio Italiano 2024**.

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

CONTATTI:

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA CONCORSO

E.mail: segreteria@olea.info / contest@olea.info / +39 329 126 9696 / fax. +39 071 – 7959015

Direttore del Concorso:

Giorgio Sorcinelli +39 338-832 8092

Segreteria produttori:

Elisabetta Ambrosetti +39 329 126 9696

Costantino Piermaria +39 347 017 6041

Segreteria amministrativa

Mara Beciani +39 338 779 8125

www.olea.info

Questa organizzazione, che svolge la propria attività senza scopo di lucro, con assoluta professionalità e trasparenza, prosegue nel mantenere le più basse tariffe di iscrizione tra tutti i Concorsi esistenti nel panorama nazionale e internazionale, contenendo al massimo l’impegno economico da parte dei produttori, per agevolare la partecipazione.

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Da recapitare, in originale insieme agli oli, entro **Sabato 17 febbraio 2024**, a **O.L.E.A. - c/o Bar dalla Franci**, Via Campanella,1 61032 Fano (PU) IT
 La Domanda/Verbale potrà essere anche anticipata anche via e.mail contest@olea.info

TIMBRO DELL'AZIENDA (dati ufficiali)

Il sottoscritto..... responsabile

dell'azienda/oleificio

via..... Comune.....

Prov..... Stato.....

Partita IVA Codice Fiscale

Sede legale: via..... Comune..... Provincia... Stato.....

tel..... fax.....Mobile e/mail

DICHIARA di essere :

Az. Agricola (titolare di oliveti, senza o con frantoio aziendale), in/nei Comune/i di
 Prov..... Stato....., con numero piante..... delle varietà.....

Frantoio (oleificio singolo, sociale o coop.vo), e di avere lavorato olive di terzi delle varietà.....

AUTOCERTIFICA la conformità degli oli alle norme U.E. e C.O.I., e che i campioni in concorso sono rappresentativi dei seguenti **lotti minimi** (vedi Art. 3)

a) **Az. Agricole** **Blend almeno 250 lt.** **Monocultivar di almeno 150 lt.**

b) **Frantoi** **Blend almeno 500 lt.** **Monocultivar di almeno 300 lt.**

ACCETTATO il Regolamento **CHIEDE** l'ammissione al Premio "L'Oro del Mediterraneo" 2022 con i seguenti oli:

Olio n° 1 - Tipologia "BLEND" DOP Biologico nome dell'olio
 n° 3 bottiglie da almeno 500 ml dal lotto n.....di litri cultivar principali:

Olio n° 2 - Tipologia "BLEND" DOP Biologico nome dell'olio
 n° 3 bottiglie da almeno 500 ml dal lotto n.....di litri cultivar principali:

Olio n° 3 - Tipologia "MONOCULTIVAR" DOP Biologico nome dell'olio
 n° 3 bottiglie da almeno 500 ml dal lotto n.....di litri cultivar:

Olio n° 4 - Tipologia "MONOCULTIVAR" DOP Biologico nome dell'olio
 n° 3 bottiglie da almeno 500 ml dal lotto n.....di litri cultivar:

Olio n° 5 - Tipologia "MONOCULTIVAR" DOP Biologico nome dell'olio
 n° 3 bottiglie da almeno 500 ml dal lotto n.....di litri cultivar:

Il sottoscritto DICHIARA inoltre di:

avere versato, **€. 100,00** per il primo olio, più **€. 90,00** per gli altri, per n.campioni in concorso, per un totale di **€ _____**, con:

Bonifico bancario sul c/c intestato a **O.L.E.A.** cod. **IBAN: IT74Y085196826000000706022** - c/o **B.C.C. di Fano SCRL** - Filiale di Lucrezia di Cartoceto (PU) IT.

Allega copia del bonifico bancario di pagamento, alla presente Domanda di partecipazione.

Luogo e data:

Firma del richiedente

Da compilare in maniera leggibile tutti i dati richiesti