

Nel verbale e autocertificazione, dovrà essere attestata l'effettiva produzione della partita di origine dei campioni e dalla quale sono stati prelevati gli oli in Concorso e l'entità della stessa. Il Comitato Organizzatore non si rende responsabile per campioni pervenuti danneggiati o mal conservati.

Il Comitato Organizzatore provvederà alla idonea conservazione dei campioni pervenuti. Saranno esclusi gli oli pervenuti oltre il termine di scadenza sprovvisori della Domanda di Partecipazione e della copia di avvenuto pagamento delle quote di partecipazione.

L'originale della domanda e del verbale di prelievo, dovranno essere allegati agli oli inviati al concorso che dovranno pervenire entro il giorno Giovedì 9 Aprile.

#### Art. 7 - Commissione Giudicatrice

E' costituita, su parere del Comitato Organizzatore, una Commissione Giudicatrice presieduta dal Presidente di O.L.E.A. e coordinata dal Segretario Nazionale di O.L.E.A..

La Commissione Giudicatrice è costituita da almeno 12/16 giudici effettivi, selezionati da O.L.E.A. e composta da esperti di fama nazionale ed internazionale, (capi panel, membri di panel-ufficiali o iscritti all'albo nazionale e agli elenchi regionali degli assaggiatori, secondo l'Art. 2, punto 3), di consolidata esperienza nella valutazione organolettica degli oli di oliva extra vergini italiani, compresi i monovarietali.

I campioni di olio ammessi al concorso, saranno anonimizzati da parte del Garante, nominato dal Comitato Organizzatore e quindi inviati alla Commissione Giudicatrice, per le varie fasi di Valutazione e Selezione.

Non potranno far parte della Commissione, assaggiatori che abbiano in concorso oli prodotti dalla propria azienda.

La Scheda di Valutazione utilizzata è quella di proprietà O.L.E.A., appositamente elaborata per i concorsi.

L'elaborazione delle Schede di Valutazione e la determinazione delle graduatorie avverranno per mezzo di un apposito software O.L.E.A.

#### Art. 8 - Anonimizzazione dei campioni

I campioni sottoposti all'analisi organolettica, saranno resi rigorosamente anonimi, e mantenuti tali, dal Garante del concorso (pubblico ufficiale o notaio o segretario comunale, o altra persona incaricata dal Comitato Organizzatore), che inoltre assicurerà la correttezza dello svolgimento dei lavori fino al momento dell'abbinamento finale dei codici dei campioni con i nominativi delle aziende partecipanti. Delle varie fasi operative verrà redatto apposito verbale firmato dal Presidente del Concorso, dal Presidente della Commissione Giudicatrice, dal Segretario del Concorso e dal Garante del concorso.

#### Art. 9 - Quota di partecipazione

La quota di partecipazione (a parziale contributo alle spese di organizzazione), è pari a Euro 40.00 per ogni campione di olio inviato al Concorso e darà diritto a ricevere copia sintetica della Scheda di Valutazione degli oli partecipanti. Il Regolamento integrale e la Domanda di Partecipazione, sono visionabili e scaricabili dai siti web [www.olea.info](http://www.olea.info) o [www.oliodopterradotranto.it](http://www.oliodopterradotranto.it), oppure richiesti a [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info) o [info@oliodopterradotranto.it](mailto:info@oliodopterradotranto.it). Tutti gli oli presentati al Concorso saranno utilizzati dal Comitato Organizzatore e da O.L.E.A., per i soli scopi dell'iniziativa e per da O.L.E.A. per gli eventi che promuove nell'intero territorio nazionale.

#### Art. 10 - Premi e riconoscimenti

La cerimonia di premiazione avverrà, salvo altre indicazioni, alle ore 12.00 di **Domenica 3 Maggio 2009**, presso la sede della Camera di Commercio di Lecce. Nell'ambito dell'evento gli oli partecipanti saranno esposti al pubblico in un apposito stand-promozionale, allestito da parte dell'Organizzazione e gli oli vincitori verranno fatti degustare a cura di Esperti Assaggiatori di O.L.E.A. Alle aziende premiate verranno assegnati riconoscimenti consistenti in pergamene-diploma che riporteranno il risultato conseguito nel Concorso "L'Oro della Puglia 2009".

A tutte le aziende che avranno partecipato verrà rilasciata Dichiarazione di Partecipazione.

La Commissione potrà in qualsiasi momento, in caso di dichiarazioni mendaci o irregolarità riscontrate, ritirare eventuali premi già assegnati.



#### Con il patrocinio e il contributo:

Camera di Commercio di Lecce  
Provincia di Lecce  
Federdop

#### Collaborazioni

Consorzi di Tutela Oli D.O.P. Puglia  
Comuni, Enti e Associazioni  
Viandanti dei Sapori  
I Borghi del Gusto  
C.E.A. Posidonia

#### Patrocinio richiesto:

M.I.P.A.A.F. Ministero Politiche Agricole  
Regione Puglia - Assessorato Agricoltura

## 1° CONCORSO DEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA PUGLIESI DI ECCELLENZA



# della Puglia 2009

#### REGOLAMENTO E DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Scaricabile dal sito [www.olea.info](http://www.olea.info) o richiederlo agli indirizzi e-mail: [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info) - [info@oliodopterradotranto.it](mailto:info@oliodopterradotranto.it)

#### ANTICIPAZIONE INVIO DOMANDE DI PARTECIPAZIONE

Sede Nazionale O.L.E.A. al fax 071/7959015  
**entro il Martedì 7 Aprile 2009**

#### SCADENZE DOMANDE E CONSEGNA CAMPIONI

Domande di partecipazione entro martedì 7 aprile 2009  
Campioni olio **entro le ore 18:00 giovedì 9 aprile 2009**

#### RECAPITO CAMPIONI

Segreteria del concorso:  
Camera di Commercio I.A.A. di Lecce - Ufficio Agricoltura  
Via Gallipoli, 39 - 73100 Lecce  
**orari: 10:00 - 12:00 dal lunedì al venerdì**

#### PREMIAZIONI

**ore 12:00 Domenica 3 maggio 2009**  
c/o Camera di Commercio di Lecce

#### INFO E CONTATTI

**O.L.E.A. - Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori**  
c/o I.T.A.S. A. Cecchi, via Caprile, 1 - 61100 Pesaro  
Fax 071-7959015 e-mail: [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info)  
Giorgio Sorcinelli 338 8328092 - Mara Beciani 338 7798125

#### CONSORZIO DI TUTELA D.O.P. TERRA D'OTRANTO

Piazza Mazzini, 56 - 73100 Lecce  
[info@oliodopterradotranto.it](mailto:info@oliodopterradotranto.it) - [www.oliodopterradotranto.it](http://www.oliodopterradotranto.it)

foto di: Giorgio Sorcinelli - Realizzazione: "O.L.E.A."

ideografica ideostampa



## LECCE

### Selezioni

### 14-17 aprile

### Premiazioni

### 3 maggio

Anticipazione del Premio Nazionale L'Oro d'Italia 2010



# L'ORO della Puglia 2009

## regolamento del concorso

### Art. 1 - Promotori

O.L.E.A. - Organizzazione Laboratorio Esperti ed Assaggiatori (Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti) e il **Consorzio di Tutela D.O.P. Terra d'Otranto**, con il contributo e il patrocinio della **Camera di Commercio di Lecce** e della **Provincia di Lecce** e **Federdop**, con il patrocinio richiesto al **Mi.P.A.A.F. - Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali** e alla **Regione Puglia - Assessorato Agricoltura**, in collaborazione con i **Consorzi di Tutela degli Oli D.O.P. della Puglia, Enti, Comuni e Associazioni, l'Ass.ne Viandanti dei Sapori, l'Ass.ne Nazionale I Borghi del Gusto** e il **C.E.A. Posidonìa di Ugento** promuovono: **l'Oro della Puglia** - le Gocce d'Oro 2009 - 1° Concorso degli oli extravergini di oliva pugliesi di eccellenza, anticipazione del Premio Nazionale **l'Oro d'Italia** - le Gocce d'Oro 2010 - Concorso degli oli extravergini di oliva italiani di eccellenza: convenzionali, D.O.P. e Biologici.

### Art. 2 - Finalità e scopi

Il Concorso Regionale "l'Oro della Puglia", è riservato agli oli extravergini di oliva **"prodotti in Puglia da olive coltivate in Puglia"**, così distinti: convenzionali, D.O.P. e Biologici con lo scopo di:

- 1-Sviluppare, promuovere la cultura e rafforzare l'immagine dell'olio extravergine di oliva italiano "di eccellenza" prodotto nella regione Puglia e negli areali di produzione degli oli a D.O.P. della Puglia: "D.o.p. Terra d'Otranto", "D.o.p. Dauno", "D.o.p. Terra di Bari", "D.o.p. Colline di Brindisi" e "D.o.p. Terre Tarantine", di farne conoscere, apprezzare e valorizzare le caratteristiche organolettiche e le proprietà salutistiche presso il grande pubblico dei consumatori ed estimatori;
- 2-di stimolare gli olivicoltori e gli operatori della filiera per migliorarne la qualità, per far favorire la commercializzazione in Italia e all'estero ed un uso appropriato;
- 3-valorizzare l'importante ruolo dell'associazione O.L.E.A. e degli esperti assaggiatori di oli di oliva vergini ed extravergini e diffondere al grande pubblico la conoscenza della qualità e delle caratteristiche organolettiche degli stessi, tramite l'insegnamento della corretta tecnica dell'assaggio, nel rispetto della normativa vigente e delle finalità del concorso.

### Art. 3 - Comitato Organizzatore - Segreteria

E' istituito il Comitato Organizzatore del Concorso, costituito da rappresentanti dei soggetti promotori:

- il Presidente dell'O.L.E.A., o suo delegato, con funzioni di Presidente del Concorso;
- il Presidente del Consorzio di Tutela D.O.P. Terra d'Otranto, o suo delegato;
- un rappresentante della Camera di Commercio di Lecce;
- un rappresentante della Provincia di Lecce;
- un delegato O.L.E.A. della Puglia;
- un rappresentante del Consorzio D.O.P. Terra d'Otranto con funzioni di coordinamento;
- il Segretario Nazionale dell'O.L.E.A., con funzioni di responsabile tecnico del concorso.

E' istituita una Segreteria Organizzativa presso la Camera di Commercio di Lecce con il compito di divulgare l'evento, contattare le aziende e seguire le varie fasi di ricevimento e gestione dei campioni inviati al Concorso.

Fanno parte della Segreteria rappresentanti della Camera di Commercio di Lecce, del Consorzio D.O.P. Terra d'Otranto e O.L.E.A.

### Art. 4 - Partecipazione e Categorie

Al Concorso possono partecipare in una unica sezione:

- **Olivicoltori**: singoli, associati, cooperative di produttori o frantoiani possessori di oliveti;

- **Oleifici**: singoli, associati o cooperative;

con oli "prodotti in proprio", nella campagna 2008/2009, da oliveti ricadenti nel territorio di cui all'Art. 2 e che siano classificati, su dichiarazione dei produttori, "extravergini di oliva" ed in particolare rispondano ai requisiti previsti dalla normativa vigente, Reg. CE 2568/91 e successive modificazioni. Tuttavia il Comitato Organizzatore, salvo gli oli D.O.P. e biologici, a sua descrizione, potrà sottoporre i campioni ad analisi chimico fisiche presso un laboratorio prescelto. Tutti gli oli in concorso dovranno essere confezionati ed etichettati a norma di legge.

**Categorie**: il Concorso è riservato alle seguenti Categorie di oli extravergini di oliva:

1-"**Extravergini**" - senza indicazioni

2-"**Extravergini D.O.P.**"- Dauno, Terra di Bari, Colline di Brindisi, Terre

Tarantine e Terra d'Otranto che formeranno una unica graduatoria. Per ogni singola D.O.P., qualora il numero dei campioni sia maggiore o uguale a 10, verrà premiato il primo classificato. All'interno di ciascuna "categoria", verrà istituito un premio dedicato al miglior olio extravergine di oliva "Biologico" qualora il numero dei campioni biologici, sia maggiore o uguale a 10.

Il quantitativo minimo di partecipazione è rispettivamente:

1) **Litri 1.000** (mille) per la Categoria "Extravergini"

2) **Litri 500** (cinquecento) per la Categoria "Extravergini D.O.P.", per ogni partita omogenea di olio in concorso, prodotto nella campagna olivicola 2008/2009. Gli oli della categoria "Extravergini" potranno appartenere rispettivamente alle indicazioni "Olivaggio o Blend" o "Monovarietale" per i quali il Comitato Organizzatore può prevedere distinti riconoscimenti.

E' ammessa la partecipazione al Concorso con **1 (un) olio** per singola "categoria", per un massimo di **n°2 campioni** per azienda produttrice o oleificio.

### Art. 5 - Tipologie - Premi e riconoscimenti

**Tipologie di fruttato**: il Concorso prevede la formazione, per la categoria "Extravergine" di cui al punto 1, dell'Art.4, di **n. 3** (tre) distinte **Tipologie** di oli, stabilite in funzione dell'intensità di "Fruttato", così indicate:

1 - **fruttato leggero**

2 - **fruttato medio**

3 - **fruttato intenso**

Per gli oli D.O.P. non saranno previste le distinte "tipologie" di cui sopra. A salvaguardia dell'immagine delle aziende partecipanti non verranno resi noti i punteggi assegnati agli oli in concorso.

### Premi e riconoscimenti:

Il Garante delle operazioni concorsuali, nominato dal Comitato Organizzatore, provvederà, in base ai risultati anonimi della Commissione Giudicatrice, a stilare per ogni "categoria" e "tipologia" le varie graduatorie inappellabili. Per la categoria "Extravergini", saranno premiati i primi 3 oli classificati per ogni singola tipologia di fruttato. Inoltre sarà premiato il miglior olio per ogni singola D.O.P., rappresentata da almeno 10 campioni.

Per la sola D.O.P. Terra d'Otranto, essendo il Consorzio di Tutela medesimo, promotore del Concorso insieme ad O.L.E.A., verranno premiati i primi tre oli classificati. Dalle graduatorie scaturite dai lavori della Commissione Giudicatrice verranno evidenziate delle fasce di merito per l'assegnazione del riconoscimento "Le Gocce d'Oro" di O.L.E.A." nel modo seguente:

a) le **5 Gocce d'Oro** -1^ Fascia = Menzione di Eccellenza: verranno assegnate agli oli vincitori;

b) le **4 Gocce d'Oro** -2^ Fascia = Menzione di Qualità: verranno assegnate agli oli comunque ritenuti meritevoli e che avranno superato il punteggio minimo stabilito dalla Commissione Giudicatrice;

c) le **3 Gocce d'Oro** -3^ Fascia = Menzione di Qualità: verranno assegnate agli oli comunque ritenuti meritevoli e che avranno superato il punteggio minimo stabilito dalla Commissione Giudicatrice;

d) **Dichiarazione di Partecipazione** - che andrà a tutti gli oli ammessi al concorso. Il Comitato Organizzatore, su proposta del Presidente della Commissione Giudicatrice, potrà diminuire o accorpare, a sua insindacabile discrezione, il

numero delle "categorie", "tipologie" o dei premi, in proporzione al numero dei partecipanti e su proposta del Presidente della Commissione Giudicatrice, potranno eventualmente premiare altri prodotti che, dalla Commissione stessa, verranno ritenuti meritevoli di riconoscimento. **I partecipanti hanno l'obbligo di conservare, il lotto o la partita di olio in concorso, integra, fino a 10 giorni successivi alla proclamazione dei vincitori**, per eventuali verifiche sulla effettiva esistenza della partita o lotto.

I primi 3 classificati per le varie "categorie" e "tipologie", saranno automaticamente soggetti a verifica, con esclusione di quelle partite di oli D.O.P., le quali possiedono ufficiale certificazione da parte dei rispettivi Consorzi di Tutela. Nel rispetto della tutela della corretta informazione rivolta al consumatore, è assolutamente proibita la riproduzione totale o parziale dei loghi riportati nell'attestato in etichetta, sulle confezioni o sul materiale illustrativo del prodotto premiato o partecipante al Concorso. Tuttavia è consentita la sola menzione, in qualsiasi materiale divulgativo, dell'effettivo risultato e/o della partecipazione. Le aziende vincitrici del Premio "l'Oro della Puglia" e quelle che saranno insignite del riconoscimento "Le Gocce d'Oro", avranno diritto, nel rispetto della corretta informazione al consumatore e autorizzate preventivamente dal Comitato Organizzatore, di menzionare nella controetichetta e/o su altre pubblicazioni, il premio o il riconoscimento ottenuto, esclusivamente secondo le seguenti modalità e descrizioni:

1) Vincitore del Premio "L'Oro della Puglia" 2009 - 5 Gocce d'Oro - Menzione di Eccellenza - Categoria e tipologia;

2) 2° o 3° classificato al Premio L'Oro della Puglia 2009 - 5 Gocce d'Oro - Menzione di Eccellenza - Categoria e tipologia;

3) 4 Gocce d'Oro - Menzione di Qualità - Categoria e tipologia;

4) 3 Gocce d'Oro - Menzione di Qualità - Categoria e tipologia.

I promotori si rendono garanti del rispetto delle finalità, di cui all'Art. 2, che ispirano il Concorso.

### Art. 6 - Domanda di partecipazione e consegna oli

I partecipanti dovranno far pervenire a O.L.E.A. - Sede Nazionale, anticipandola al n. di **Fax 071/7959015** o **segreteria@olea.info**, entro le ore 18.00 di **Martedì 7 Aprile 2009**:

Una domanda **(All. 1)**, nella quale il partecipante dichiara sotto la sua responsabilità quanto segue:

-la ragione sociale e l'indirizzo dell'Azienda produttrice o Oleificio di cui all'art.4;

-l'ubicazione degli oliveti dai quali deriva la partita di olio in concorso e la zona di produzione del medesimo olio;

-la conformità ai parametri di cui al Reg. CE 2568/91 e successive modificazioni;

-che i campioni di olio inviati al Concorso sono rappresentativi di singole e distinte partite delle entità pari ad almeno **Litri 1.000** (mille) per gli "Extravergini" e **Litri 500** (cinquecento) per gli "Extravergini D.O.P.", a tal fine, il Comitato Organizzatore si riserva il diritto e la facoltà di controllare la veridicità dei dati dichiarati, compresa la rispondenza delle caratteristiche fisico chimiche degli oli in concorso, tramite qualsiasi altra documentazione che, se verrà richiesta, dovrà essere messa a disposizione dell'azienda e per mezzo di verifiche fisiche in loco;

-l'appartenenza ad **1** [una] delle **Categorie** (vedi art. 4):

- "**Extravergini**" (convenzionali o biologici)

- "**Extravergini D.O.P.**" (convenzionali o biologici);

I partecipanti dovranno far pervenire alla Segreteria del Concorso entro le ore **18.00 di Giovedì 9 Aprile 2009** :

a)Il verbale di prelievo e l'autocertificazione del produttore **(All. 2)**

b)**n°6 bottiglie** della capacità minima di **litri 0.50** per ogni campione, tutte sigillate, etichettate e confezionate a norma di legge, così distinte: **n. 4 bottiglie intere** per il concorso + **n. 2 bottiglie vuote** per mostre ed esposizioni, prelevate da:

- incaricati da parte del Comitato Organizzatore;

- incaricati delle Camere di Commercio della Regione Puglia;

- un assaggiatore O.L.E.A. iscritto all'elenco nazionale degli assaggiatori o che ne abbia i titoli.

Per l'edizione 2009 del Concorso tuttavia, in deroga al presente Regolamento, il prelievo dei campioni potrà essere effettuato anche personalmente dal produttore previa autocertificazione che accompagna i prodotti.

- n. 2 etichette e controetichette per ogni singolo olio;

c)Copia del bollettino di versamento o del bonifico di pagamento per gli oli in concorso.