

Međunarodna nagrada
“Zlato dva mora” – 2014.

3. natjecanje ekstradjevičanskih maslinovih ulja jadranskoga i jonskog područja
www.olea.info

Zlato dva mora

Međunarodna nagrada "Zlato dva mora" 2014. promiče i organizira udruga O.L.E.A. uz pokroviteljstvo i suradnju Foruma JJI - jadransko - jonskih gospodarskih komora, javnih ustanova i udruga, u cilju promicanja kulture, tradicije, poznavanja, trgovinske razmjene i jačanja kvalitete ekstradjevičanskog maslinova ulja proizvedenog na talijanskim i inozemnim maslinarskim područjima koje imaju izlaz na Jadran i Jonsko more.

Natjecanje okuplja "ekstradjevičanska maslinova ulja" tih područja, u širokom rasponu sorti, od onih s "oznakom podrijetla" do "monosortnih" i "ekoloških" ulja.

Na natječaju "Zlato dva mora" mogu sudjelovati ulja proizvedena u jadranskim i jonskim talijanskim provincijama predstavljena na "L'Oro d'Italia®" 2014, a prvoplaširani među njima natjecat će se sa specifičnim selekcijama ulja proizvedenima na administrativnim područjima Albanije, Bosne i Hercegovine, Hrvatske, Grčke, Crne Gore i Slovenije koja izlaze na Jadran i Jonsko more.

Ocenjivački odbor, rang – liste i dodjela nagrada

Ulja će ocjenjivati, anonimno jamstvom javnog službenika, Ocjenjivački odbor sastavljen od profesionalnih kušača, članovi stručnih panela raznih stručnih naziva i članovi udruge O.L.E.A. – talijanski, slovenski, hrvatski ili druge inozemne skupine, s iskustvom stečenim u ocjenjivanju ulja.

Svečanost dodjele nagrada pobjednicima održat će se 16. ožujka 2014. u Fermu – Marche, na sajmu Tipicita' 2014.

PRAVILNIK

Čl. 1 - Promicatelj

O.L.E.A. - Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori (*Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti*) – u suradnji s Forumom jadransko – jonskih gospodarskih komora – obavljajući svoju kulturnošku i promotivnu djelatnost, dovršenu 3. Nacionalnom nagradom "L'Oro d'Italia®" 2014, inicira 3. izdanje Međunarodne nagrade "**Zlato dva mora (L'Oro dei Due Mari®)**", natječaja namijenjenog ekstradjevičanskim maslinovim uljima proizvedenim na administrativnim područjima Albanije, Bosne i Hercegovine, Hrvatske, Grčke, Italije, Crne Gore i Slovenije.

Čl. 2 – Pokroviteljstva, traženi doprinosi i suradnja

Pokrovitelji natjecanja "Zlato dva mora" su Ministarstvo poljoprivrede, prehrane i šumarstva, Forum JJI jadransko – jonskih gospodarskih komora, regije Marche i Puglia, provincije Ancona, Lecce te Pesaro i Urbino, gospodarske komore Ancona i Lecce.

U raznim ulogama surađivat će I.I.S. "A. Cecchi" Pesaro, udruga "Viandanti dei Sapori" i udruga "Posidonia" Ugento. Medijski partner je "Teatro Naturale".

Čl. 3 – Ciljevi

Ciljevi natjecanja "Zlato dva mora®" 2014. su:

- razvijanje kulturnoške razmjene u području maslinarstva i uljarstva;
- promicanje imidža ekstradjevičanskog maslinovog ulja proizvedenog na jadranskom i jonskom području;
- upoznavanje, bolje cijenjenje i valorizacija organoleptičkih značajki kod potrošača kako bi se povećala potrošnja;
- poticanje uzgajivača maslina i sektora maslinarstva na poboljšanje kakvoće i povećanje prodaje u skladu s važećim zakonskim propisima EU i nacionalnim zakonskim odredbama;
- vrednovanje rada uzgajivača maslina i uljara;
- jačanje uloge kušača maslinova ulja u pojedinim državama.

Čl. 4 – Organizacijski odbor Nagrade i Organizacijsko tajništvo

Organizacijski odbor Nagrade čine:

- predsjednik udruge O.L.E.A., u svojstvu direktora natjecanja;
- nacionalni tajnik udruge O.L.E.A.;
- članovi Vijeća, izaslanici i članovi društva O.L.E.A.;
- predstavnik Foruma JJI;

Organizacijsko tajništvo koordinira O.L.E.A.

Čl. 5 – Sudionici, tipologije, kategorije i sekcije

Natječaj je rezerviran za ekstradjevičanska maslinova ulja iz kampanje 2013/2014, proizvedena od maslina uzgojenih na jadranskim i jonskim administrativnim područjima Albanije, Bosne i Hercegovine, Hrvatske, Grčke, Italije, Crne Gore i Slovenije.

Sudionici:

Sudionici su maslinari i uljari pojedinačno, u udrugama ili zadrugama.

Tipologije:

Konvencionalna ulja, ona sa Zaštićenim podrijetlom raznih država i ona "biološka" su ona koja će stvoriti tipologije:

- a) blend
- b) monosortna

Kategorije:

prema intenzitetu "fruttato", za svaku tipologiju ulja predviđene su 3 kategorije:

- 1) kategorija fruttato lagani;
- 2) kategorija fruttato srednji;
- 3) kategorija fruttato intenzivni.

Svaki sudionik mora predočiti reprezentativne uzorke lota (serije) od najmanje **300** litara i može se natjecati s maksimalno 3 ulja od kojih je:

- jedno za tipologiju "blend"
- a dva za tipologiju "monosortno".

Odbor može, diskrecijskim pravom, eventualno smanjiti broj tipologija i/ili kategorija u ovisnosti o broju ulja koja sudjeluju na natjecanju.

U skladu s ciljevima natjecanja, dozvolu za sudjelovanje na natjecanju za dodjelu nagrade dobit će samo ona ulja proizvedena i pakirana prema važećim zakonskim propisima u pojedinim državama podrijetla.

Čl. 6 – Ocjenjivački odbor i natječajna procedura

Ocenjivački odbor, kojim predsjeda predsjednik udruge O.L.E.A., sastoji se od sudaca s kvalifikacijom šefa panela, članova panela i/ili kušača koje je odabrala O.L.E.A., koji su, u raznim zainteresiranim državama, stekli dokazano iskustvo u ocjenjivanju domaćih i međunarodnih ulja.

Metodologija ocjenjivanja ulja je ona koju je usvojila O.L.E.A., a koja koristi posebni listić kušanja i svoj software namijenjen u tu svrhu.

Ocenjivački odbor radi na anonimnim uzorcima, a regularnost cijele natječajne procedure potvrđuje javni službenik u svojstvu jamca.

Za svaku operativnu fazu sastavlja se zapisnik.

Član Ocjenjivačkog odbora ne može biti vlasnik tvrtke čija se ulja natječe ili su povezana s njegovom tvrtkom.

U cilju zaštite imidža tvrtki, dodijeljeni bodovi uljima neće se objaviti.

Čl. 7 - Jamac

Odbor će imenovati Jamca za natječajne postupke, a izabrat će ga među javnim službenicima.

Jamac se mora izričito pobrinuti da uzorci budu tajni, on dodjeljuje šifre za potrebe predstavljanja, osigurava ispravnost odvijanja posla i, na kraju natječaja, objavljuje veze između tajnih uzoraka, šifri i tvrtki.

Čl. 8 – Nagrade i priznanja

Za svaku tipologiju i svaku kategoriju iz čl. 5. bit će nagrađena 3 prvoplasirana ulja.

Za sva ulja za koja su dobivena dopuštenja za natjecanje bit će dodijeljene Potvrde o sudjelovanju.

Odbor će, diskrecijskim pravom, moći mijenjati broj nagrada u ovisnosti o broju ulja koja sudjeluju na natjecanju.

Ulja koja budu smatrana vrijednima koristit će se na manifestacijama koje organizira O.L.E.A.

Čl. 9 – Isteč roka za podnošenje Zahtjeva za sudjelovanje i dostavu ulja

Svi proizvođači dužni su poslati na adresu:

O.L.E.A. - c/o I.I.S. "A. Cecchi"- via Caprile, 1 - 61121 PESARO – IT

do ponедјeljka, 24. veljače 2014,

- a) zahtjev za sudjelovanje/ zapisnik o uzimanju uzorka (prilog 1), ispunjen u cijelosti;
- b) 4 boce¹, ukupno najmanje 1,5 litara za svaki uzorak koje moraju biti:
 - 3 boce pune
 - 1 boca prazna, od tamnog stakla za izložbu

Sve boce moraju biti zapečaćene, etiketirane i zapakirane u skladu s važećim normama u zemljama podrijetla, a koje će preuzeti:

- osobe koje je ovlastila O.L.E.A.;
- javni službenici koje je ovlastio Odbor
- proizvođač²

Odbor se brine za čuvanje primljenih uzoraka, ali ne odgovara za one uzorke koji su pristigli oštećeni.

¹ 1 će se koristiti za selekcije, a 2 će se koristiti za degustacije i 1 prazna za izlaganja.

² Iznimno će se prihvatići uzorci koje je preuzeo predstavnik tvrtke odgovorne za autocertifikaciju.

Čl. 10 – Kvote, Pravilnik i Zahtjev za sudjelovanje

Predviđena je kvota za sudjelovanje od **25 €** po uzorku
Troškove slanja prijavnih materijala snosi proizvođač.

Pravilnik i obrasci Zahtjeva /Zapisnika o uzimanju uzoraka mogu se skinuti s web stranice www.olea.info, ili zatražiti na E-mail segreteria@olea.info.

Čl. 11 – Predstavljanje rang - lista – Dodjela nagrada

Svečanost dodjele priznanja održati će se 16. ožujka u Fermu prigodom održavanja sajma Tipicita' 2014. Ulja koja su sudjelovala na natjecanju bit će izložena na uvid javnosti, moći će se kušati, a kušači udruge O.L.E.A. moći će ih komentirati tijekom događaja.

Čl. 12 - Izmjene

Ako to bude smatralo potrebnim, i u svrhu natječaja, Odbor zadržava sebi pravo izmjena u cilju poboljšanja ili, iznimno, pravo izrade posebnih nacionalnih rang – lista.

OPĆE INFORMACIJE

PRAVILNIK I ZAHTJEV ZA SUDJELOVANJE mogu se skinuti s web stranice www.olea.info ili zatražiti na E-mail: segreteria@olea.info

SLANJE ULJA I ORIGINALA ZAHTJEVA ZA SUDJELOVANJE

Za sve proizvođače:

O.L.E.A. - c/o I. I. S. "A. Cecchi" - via Caprile,1 - 61121-Pesaro – Italia
do **ponedjeljka, 24. veljače 2014.**, segreteria@olea.info / fax. +39 071 7959015

Proizvođači iz Hrvatske i Slovenije pošiljku mogu poslati na adresu:

za *Sloveniju*:

Milena Bučar-Miklavčič

Science and Research Centre of Koper /Olive oil testing laboratory
Zelena ulica 8 – SI-6310 Izola
Tel: +386 5 640 26 30 Fax. +386 5 640 26 30
e-mail: milena.miklavicic@guest.arnes.si

za *Hrvatsku*:

Goran Radovanić

Hrvatska gospodarska komora
Županijska komora Split
Obala A. Trumbića 4 – HR – 2100 SPLIT
Tel: +385 (0)21 321-100 Fax. +385(0)21 346 956
e-mail: gradovanic@hgk.hr

Petar Pedišić

Hrvatska gospodarska komora
Županijska komora Zadar
Š. Brusine 16 – HR - 23000 Zadar
Tel: +385 (0)23-211 747 Fax: +385 (0)23 213 923
e-mail: ppedisic@hgk.hr

Rino Petar Šuran

TRG Maršala Tita 4,- HR – 52210 Rovinj
Tel: +385 995 289 960 – Fax: +385 (0)52 815 949
e-mail: kyara@kyara.hr

SELEKCIJE

Sjedište udruge O.L.E.A. - Fano (Pesaro), Italija, 27 – 28. veljače 2014.

SVEČANOST DODJELE NAGRADA

nedjelja, 16. ožujka 2014., c/o Tipicita' – Fermo Marche - Italia

INFORMACIJE I KONTAKTI

Organizacijsko tajništvo O.L.E.A.:

Giorgio Sorcinelli	+ 39 338 8328092
Mara Beciani	+ 39 338 7798125
Roberto Cerretti	+ 39 340 7186280
Graziano Gregorini	+ 39 338 2335992
Paolo Taddei	+ 39 333 3692372

segreteria@olea.info / fax. +39 071 7959015 / web stranica: www.olea.info

O.L.E.A. – Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori

Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti

Sjedište – c/o I.I.S. - via Caprile, 1 – 61121 Pesaro – Operativno sjedište – c/o C.O.D.M.A. via Campanella,1 – 61032 Fano (Pu)
web: www.olea.info E-mail: segreteria@olea.info – Fax. 071-7959015 - tel. 3387798125 – 3388328092