

Art. 1 - Promotore

O.L.E.A. - Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori (Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti) indice la 3ª edizione del Premio Nazionale "L'Oro d'Italia®" 2012 - Concorso degli oli extravergini di oliva italiani, con l'assegnazione del riconoscimento "Le Gocce d'Oro®" di O.L.E.A. Il Concorso è riservato agli oli extravergini prodotti in Italia da olive coltivate in Italia. Promuove inoltre il Premio internazionale "L'Oro dei Due Mari" riservato agli oli prodotti nelle Regioni adriatiche e ioniche di Albania, Bosnia-Erzegovina, Croazia, Grecia, Italia, Montenegro e Slovenia.

Art. 2 - Patrocinii, contributi richiesti e collaborazioni

Per "L'Oro d'Italia®" 2012 e per l'iniziativa "L'Oro dei Due Mari", è stato richiesto il patrocinio al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, alle Regioni Marche e Puglia, alle Province di Ancona, Lecce e Pesaro, ai Comuni di Fano, Senigallia e Ugento, alle Camere di Commercio di Ancona e Lecce, al Forum A.I.C. delle Camere di Commercio dell'Adriatico e Ionio, alle Unioni e ai Consorzi nazionali dei produttori CNO, UNAPROL e UNASCO, Federdop e Coldiretti di Lecce. Il patrocinio è stato richiesto anche ad altre Regioni, Province e Comuni d'area con significativa produzione olivicola e interessati al Premio. A vario ruolo collaborano l'I.I.S."A. Cecchi" di Pesaro, l'I.P.S.S.A.R.C.T. "Panzini" di Senigallia, gli assaggiatori dei Comitati professionali d'assaggio dell'Università di Bologna - Di.S.A. di Cesena, dell'A.S.S.A.M. - Marche e dell'ASSO.PR.OL. - Umbria, l'Associazione "Viandanti dei Sapori", il C.E.A. Posidonia di Ugento e l'Associazione "I Borghi del Gusto". Media partner è "Teatro Naturale".

Art. 3 - Finalità e scopi

"L'Oro d'Italia" 2012 ha lo scopo di:
- Sviluppare, promuovere la cultura e rafforzare l'immagine dell'olio extravergine di oliva italiano;
- Far conoscere, apprezzare e valorizzare le caratteristiche presso i consumatori per favorirne un consumo corretto e consapevole;
- Stimolare olivicoltori e operatori per migliorare la qualità e favorire la commercializzazione;
- Valorizzare l'attività dei produttori olivicoli e dei frantoiani;
- Valorizzare il ruolo degli assaggiatori degli oli di oliva.

Art. 4 - Comitato organizzatore e Segreteria organizzativa

Il Comitato organizzatore (da ora Comitato) è costituito da:
• Presidente di O.L.E.A., con funzioni di Presidente del concorso;
• Segretario nazionale O.L.E.A., direttore responsabile del concorso;
• Componenti del Consiglio, Delegati e Soci di O.L.E.A.;

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

Art. 5 - Partecipanti, Tipologie, Categorie e Sezioni

Il Concorso è riservato agli oli extravergini di oliva prodotti da olive coltivate nel territorio nazionale ¹ nella campagna 2011/2012. Al Premio Internazionale "L'Oro dei Due Mari", di cui all'Art.1 e per il quale sarà predisposto apposito Regolamento, potranno partecipare gli oli extravergini di oliva prodotti in Italia ma nelle sole Regioni confinanti coi mari Adriatico e Ionio.

Partecipanti:

Olivicoltori e oleifici singoli, associati o cooperativi.

Tipologie:

Gli oli biologici e non, DOP / IGP e danno vita alle tipologie:

- blend
- monovarietali

Categorie:

In funzione del "fruttato" ogni tipologia prevede 3 categorie distinte in:

- fruttato leggero;
- fruttato medio;
- fruttato intenso.

Ogni partecipante deve presentare campioni rappresentativi di almeno **300** litri e può concorrere con un massimo di 3 oli di cui:

- uno per la tipologia "blend"
- due per la tipologia "monovarietali".

Sezione "Oli Extremi":

Agli oli ottenuti da oliveti coltivati a nord del 45° parallelo è riservata la Sezione "Oli Extremi" per la quale sono accettati campioni rappresentativi di lotti minimi di **150** litri.

Art. 6 - "L'Oro dei Due Mari"

Al fine di promuovere lo scambio culturale, gli oli prodotti nelle Regioni confinanti coi mari Adriatico e Ionio che hanno concorso a "L'Oro d'Italia®" 2012, previo assenso scritto nella domanda di partecipazione, potranno aderire gratuitamente, anche alle selezioni italiane del Premio Internazionale "L'Oro dei Due Mari" e confrontarsi con gli oli prodotti in Albania, Bosnia-Erzegovina, Croazia, Grecia, Montenegro e Slovenia ed emersi da specifiche selezioni. Saranno ammessi al premio gli oli prodotti e confezionati secondo le norme vigenti nei rispettivi stati di origine. Saranno premiati i primi classificati per le tipologie e categorie di cui all'Art. 5. Gli oli ritenuti meritevoli saranno utilizzati nelle manifestazioni organizzate da O.L.E.A.

Art. 7 - Premi e riconoscimenti

Per ogni tipologia e categoria saranno premiati i primi 3 oli classificati. Potranno essere assegnati anche eventuali premi speciali:

- ai primi classificati di ogni DOP o IGP ²;
- ai primi "biologici" di ogni categoria ³;
- ai primi di ogni monovarietale ⁴;
- ai primi tra gli "oli estremi" ⁵.

Inoltre, il Comitato potrà assegnare un "Premio immagine" riservato alla grafica dell'etichetta;

Dalle graduatorie scaturite a conclusione del Concorso, gli oli saranno fregiati del riconoscimento "Le Gocce d'Oro" così previste:

- 5 Gocce d'Oro quali "Riconoscimento di Eccellenza"
- 4 Gocce d'Oro quali "Riconoscimento di Merito"
- 3 Gocce d'Oro ⁶ quali "Riconoscimento di Qualità"

A tutti gli oli ammessi al concorso sarà consegnato un Attestato di Partecipazione. Il Comitato, a sua discrezione e su proposta della Commissione Giudicatrice potrà variare il numero di tipologie, categorie o premi, in funzione al numero dei partecipanti.

Art. 8 - Commissione Giudicatrice e procedura concorsuale

La Commissione Giudicatrice è presieduta dal Presidente di O.L.E.A e diretta dal Segretario nazionale O.L.E.A.

E' composta da giudici Capi panel, membri di panel e assaggiatori di provata esperienza, nazionale e internazionale. La metodologia di valutazione degli oli è quella adottata da O.L.E.A. che utilizza una specifica scheda di assaggio e un suo software opportunamente predisposto. Si opera su campioni anonimizzati da codici stabiliti dal Garante del concorso. Di ogni fase operativa è redatto un verbale. Della Commissione Giudicatrice non possono far parte assaggiatori che abbiano in concorso oli prodotti dalla propria azienda o comunque ad essa siano collegati. A salvaguardia dell'immagine delle Aziende, i punteggi assegnati agli oli non verranno resi noti.

Art. 9 - Garante

Il Comitato nomina un Garante delle operazioni concorsuali scegliendolo tra pubblici ufficiali. 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 aziende.

Art. 10 - Scadenze della Domanda di partecipazione e consegna oli

Entro il **9 marzo 2012**, i partecipanti dovranno fare pervenire a **O.L.E.A. - c/o I.I.S. "A. Cecchi" - via Caprile, 1 - 61121 PESARO**

- domanda di partecipazione (all.1), compilata in ogni parte;
- verbale di prelievo (all.2);
- 4 bottiglie, per un totale di almeno 1,5 litri per ogni campione ⁷, così suddivise:
- n. 3 bottiglie piene;
- n. 1 bottiglia vuota (di vetro scuro), utile per esposizioni e mostre.

Tutte devono essere sigillate, etichettate e confezionate a norma di legge, e prelevate da:
• incaricati da O.L.E.A.;

- pubblici ufficiali incaricati dal Comitato o dal produttore ⁸;
 - d) copia del bonifico bancario o assegno bancario, non trasferibile, per il pagamento delle quote di partecipazione.
- Delle stesse sarà emessa fattura o ricevuta fiscale. Il Comitato provvede alla conservazione dei campioni ricevuti ma non risponde di quelli pervenuti danneggiati. Per eventuali verifiche, stabilite a discrezione del Comitato, i partecipanti hanno l'obbligo di conservare parte del lotto dell'olio in concorso fino al 17 marzo 2012. Qualora il prelievo dei campioni sia autocertificato dal rappresentante dell'Azienda (All. 2), il quantitativo da conservare è almeno pari a quello previsto dall'art. 5.

Art. 11 - Quote, Regolamento e Domanda di partecipazione

La quota di partecipazione per ogni campione di olio in concorso è di

€ 50,00, IVA compresa ⁹.

Regolamento, Domanda e Verbale di prelievo sono scaricabili dai siti www.oroitalia.info, www.olea.info, o sono richiedibili a segreteria@olea.info.

Art. 12 - Presentazione delle graduatorie - Premiazioni

I risultati del Premio Nazionale "L'Oro d'Italia®" 2012 saranno resi ufficiali il 14 aprile 2012 nella manifestazione "extravergine@ugento", organizzata ad Ugento (LE) in collaborazione con il C.E.A.-Posidonia.

Nell'occasione saranno assegnati i premi del 4° Concorso regionale "L'Oro della Puglia®" e del 7° Concorso "L'Oro del Salento®".

La consegna dei riconoscimenti del Premio nazionale "L'Oro d'Italia" 2012 avverrà a Senigallia (AN), il giorno venerdì 27 aprile 2012, in occasione del Gran Gala dell'Olio de "L'Oro d'Italia".

Gli oli che hanno partecipato ai concorsi, nel corso dei vari eventi saranno esposti al pubblico, fatti degustare e commentati da assaggiatori di O.L.E.A. Il Comitato potrà in qualsiasi momento, in caso di dichiarazioni mendaci o irregolarità riscontrate, ritirare i premi e i riconoscimenti assegnati e comunicarlo nei siti web e sui media.

Art. 13 - Modalità di utilizzo dei premi e dei riconoscimenti

Le sole Aziende vincitrici de "L'Oro d'Italia®" e/o quelle insignite de "Le Gocce d'Oro®", potranno utilizzare il segno grafico riportante il premio o il riconoscimento ottenuto. La possibilità è subordinata alla richiesta scritta e all'autorizzazione di O.L.E.A. che ne indica le modalità. Il fac-simile della richiesta è scaricabile da www.oroitalia.info o www.olea.info e dovrà essere inviato a segreteria@olea.info o al fax 071/7959015.

Art. 14 - Modifiche

Qualora lo ritenga opportuno, e per gli scopi del concorso, il Comitato si riserva la facoltà di apportare modifiche migliorative o, in via eccezionale, la formazione di specifiche graduatorie regionali per l'assegnazione di premi denominati "L'Oro di ..." ¹⁰ ai primi oli di ogni Regione solo se, di quella, sia significativo il numero dei campioni presentati.

RIFERIMENTO NOTE

- In deroga all'art. 1, sono ammessi anche oli ottenuti da olive coltivate nella Repubblica di San Marino.
- Solo se il numero dei campioni di ogni singola DOP o IGP sia almeno uguale a 10.
- Solo se il numero dei campioni "biologici" sia almeno uguale a 15.
- Solo se il numero dei campioni di ogni "monovarietale" sia almeno uguale a 15.
- Qualunque sia il numero dei campioni presentati.
- Le "Gocce d'Oro", a giudizio inappellabile della C.G., potranno essere assegnate agli oli comunque ritenuti meritevoli del riconoscimento.
- 2 sono utilizzate per il concorso e 2 saranno usate per degustazioni ed esposizioni.
- In via eccezionale vengono accettati i campioni prelevati dal rappresentante dell'azienda che si rende responsabile dell'autocertificazione.
- Per i soci O.L.E.A la quota è ridotta a € 40,00 I.V.A. compresa.
- Concorsi di O.L.E.A. con i suoi marchi depositati.

L'ORO D'ITALIA® 2012

e Premio Internazionale "L'Oro dei Due Mari"



Il concorso

Il Premio "L'Oro d'Italia®" 2012, ha lo scopo di promuovere la cultura e rafforzare l'immagine dell'olio extravergine di oliva nazionale, far conoscere e apprezzare le sue caratteristiche al consumatore, stimolare i produttori a migliorarne la qualità, favorirne la commercializzazione e valorizzare il ruolo degli assaggiatori. Il concorso mette a confronto gli oli italiani nella vasta gamma della loro variabilità, dagli oli "extravergini" a quelli "DOP" e "IGP", compresi i "monovarietali", "biologici" e gli "oli estremi" ottenuti da oliveti del nord-Italia. A valutare gli oli, nell'anonimato garantito da un pubblico ufficiale, sarà una Giuria costituita da capi-panel, membri di panel e assaggiatori professionisti coordinati da O.L.E.A. che, da anni, attiva e conduce concorsi riscuotendo apprezzamenti per la serietà e favorendo un significativo ritorno d'immagine per chi partecipa.

Un olio ambasciatore

Nel 2011, anniversario dell'Unità d'Italia, O.L.E.A. ha voluto partecipare alle celebrazioni creando "L'Olio dell'Unità d'Italia®", un blend degli oli di qualità che hanno partecipato a "L'Oro d'Italia® 2011". Confezionato in bottiglie numerate con una etichetta celebrativa - la "numero 1" è stata donata al Presidente della Repubblica - O.L.E.A. lo ha consegnato ad Autorità istituzionali e a personalità della cultura. Considerato il successo, O.L.E.A. intende proseguire l'iniziativa che assume un notevole e curioso significato promozionale: A fine concorso, tutti gli oli di qualità partecipanti al Premio daranno vita al particolare blend che sarà confezionato in bottiglie vestite con l'etichetta "L'Oro d'Italia®". Quest' "ambasciatore" dell'Italia olearia sarà presentato e fatto degustare, sia al pubblico che agli operatori del settore, nelle manifestazioni alle quali O.L.E.A. partecipa in Italia e all'estero.

Un Premio Adriatico - Ionio

Tutti gli oli de "L'Oro d'Italia®" 2012 prodotti nelle Regioni italiane, adriatiche e ioniche, potranno partecipare gratuitamente al Premio Internazionale "L'Oro dei Due Mari", che O.L.E.A. sta organizzando in collaborazione con il Forum A.I.C., e confrontarsi con le specifiche selezioni di oli prodotti in Albania, Bosnia-Erzegovina, Croazia, Grecia, Montenegro e Slovenia cui saranno assegnati i riconoscimenti nel mese di giugno 2012 in occasione del Forum delle Camere di Commercio dell'Adriatico e dello Ionio a Brindisi.

Graduatorie e risultati

Nella manifestazione "extravergine@ugento", organizzata ad Ugento (LE) in collaborazione con il C.E.A.-Posidonia, il 14 aprile saranno resi ufficiali i risultati del Premio Nazionale "L'Oro d'Italia®" 2012 e, nell'occasione, si premieranno i vincitori dei soli concorsi "L'Oro della Puglia®" e "L'Oro del Salento®".

Premiazioni

La cerimonia conclusiva per l'assegnazione del Premio Nazionale "L'Oro d'Italia®" 2012 si terrà a Senigallia (AN), presso l'Istituto Professionale Alberghiero "Panzini", il giorno venerdì 27 aprile 2012, in occasione del "Gran Gala dell'Olio" de "L'Oro d'Italia®" il cui programma sarà reso noto e comunicato ai produttori.



REGOLAMENTO E DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Scaricabile dai siti web www.oroitalia.info o www.olea.info o richiesto all'indirizzo e.mail: segreteria@olea.info

RECAPITO DEGLI OLI E DELLE DOMANDE DI PARTECIPAZIONE ORIGINALI entro **Venerdì 9 Marzo 2012, a:**

O.L.E.A. - c/o I.I.S. "A. Cecchi" Via Caprile, 1- 61121 PESARO
Tel. 0721 21440 / Orari: 10.00 -12.00 da Lunedì a Venerdì

PRESENTAZIONE GRADUATORIE NAZIONALI

e premiazioni "L'Oro della Puglia®" e "L'Oro del Salento®" 2012
Sabato 14 Aprile 2012 Ugento (LE)

PREMIAZIONI ED EVENTO CONCLUSIVO:

Venerdì 27 Aprile 2012 - c/o l'I.P.S.S.A.R.C.T. "Panzini" Senigallia (AN)

INFO E CONTATTI segreteria@olea.info / fax 071 -7959015

Direttore responsabile: Giorgio Sorcinelli 338 - 8328092

Segreteria organizzativa:

Mara Beciani 338 - 7798125 / Roberto Cerretti 340 - 7186280 /
Graziano Gregorini 338 - 2335992

siti web: www.olea.info / www.oroitalia.info

Collaborazioni



Patrocini e contributi richiesti

Mipaaf - Ministero delle Politiche Agricole
Regioni: Marche e Puglia
Province: Ancona, Lecce, Pesaro
Comuni: Fano, Senigallia, Ugento

Collaborazioni

I.I.S. - "A.Cecchi" di Pesaro
I.P.S.S.A.R.C.T. - "Panzini" di Senigallia
Comitati d'assaggio: Università Bologna
Disa Cesena, ASSAM - Marche
e ASSOPROL - Umbria
C.E.A. Posidonia di Ugento
Ass.ne Viandanti dei Sapori
Ass.ne "I Borghi del Gusto"

Media partner

Teatro Naturale



2012 / PREMIO NAZIONALE

L'ORO D'ITALIA®

LE GOCCE D'ORO®

3° CONCORSO DEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA ITALIANI
(Blend, Monovarietali, D.O.P., I.G.P., Biologici e Oli Estremi)

www.oroitalia.info / www.olea.info

EVENTO CONCLUSIVO E PREMIAZIONI
GRAN GALÀ DELL'OLIO
27 APRILE / SENIGALLIA (AN)

IN ESCLUSIVA

PREMIO INTERNAZIONALE 2012
L'ORO DEI DUE MARI
ADRIATICO E IONIO