



Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti



Regione Marche



Assemblea Legislativa Regionale Marche



Provincia di Pesaro e Urbino



Provincia di Ancona



Comune di Fano

SEGRETERIA CONCORSO

C/o - C.O.D.M.A. - via Campanella 1 - 61032 Fano (Pu) oppure il numero di fax 071/7959015 - e-mail: segreteria@olea.info

Giorgio Sorcinelli cell. 338/8328092 giorgio.sorcinelli@libero.it
Mara Beciani cell. 338/7798125 marabeciani@libero.it
Tonino Cioccolanti cell. 338/4520395 cioccolantitonino@alice.it

REFERENTI O.L.E.A. PER IL PRELIEVO DEI CAMPIONI

O.L.E.A. Marche [Tonino Cioccolanti - cell. 338/4520395]
O.L.E.A. Pesaro [Giuseppe Mengarelli - cell. 340/3281067]
O.L.E.A. Ancona [Silvano Zannotti - cell. 328/9257710]
O.L.E.A. Macerata [Federico Cappelletti Trombettoni - cell. 333/9783252]
O.L.E.A. Ascoli P. e Fermo [Tiziano Aleandri - cell. 339/8230594]

RECAPITO E CONSEGNA CAMPIONI

Entro le ore 12.00 del Lunedì 22 novembre 2010.

sede O.L.E.A. - C/o C.O.D.M.A. - via Campanella, 1 - 61032 Fano (Pu)
(vedi segreteria)

DIVULGAZIONE E PROMOZIONE

- Le varie fasi dell'iniziativa, saranno pubblicizzate attraverso i principali canali di informazione (T.V. - Stampa, Mostre, ecc.).
- Verrà pubblicata una brochure con l'elenco degli oli che la Commissione di Assaggio avrà giudicato meritevoli.

PREMIAZIONI

Le premiazioni del Concorso e l'assegnazione dei vari riconoscimenti, avranno luogo, alla presenza delle autorità e personalità politiche e giornalistiche, il giorno **28 Novembre 2010**, alle ore 11.30, presso l'Aula Magna dell'Università di Urbino - FanoAteneo, c/o C.O.D.M.A. via Campanella, 1 - Loc. Rosciano - Fano (Pu) in occasione del **Gran Galà dell'Olio® 2010**. Nel corso della cerimonia verranno presentati il libro "O.L.E.A.: l'olivo e l'olio" e la 2ª edizione del Concorso Nazionale Oli Extravergini di Oliva "L'Oro d'Italia® 2011".



11° CONCORSO DEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA MARCHIGIANI DI QUALITÀ

L'ORO® "l'olio nuovo" delle Marche

21-28 novembre 2010 - Fano (PU)

Hanno partecipato e si ringraziano:

- Università di Urbino - FanoAteneo
- Università di Bologna - Dipartimento Scienze degli Alimenti Cesena
- Accademia Agraria in Pesaro
- Tutti i Produttori e i Frantoiani della Regione Marche
- Tutte le Associazioni dei produttori olivicoli marchigiani
- A.I.O.M.A. - Ass.ne Interregionale Olivicola Medio Adriatico
- A.M.P.O. - Ass.ne Marchigiana Produttori Olivicoli
- A.PR.OL. - Ass.ne Produttori Olivicoli delle Marche
- Tutti gli Assaggiatori del Panel A.S.S.A.M. Marche e del Panel Di.S.A. di Cesena

Un sentito ringraziamento è rivolto a tutto lo Staff organizzativo, agli Assaggiatori e Collaboratori associati all'O.L.E.A., agli Enti e Associazioni e a tutti i Produttori marchigiani partecipanti.



"L'Oro delle Marche®" è un progetto O.L.E.A. foto: Giorgio Sorcinelli

ideografica.com ideostampa.com

PREMIAZIONI DEL CONCORSO 28 NOVEMBRE 2010



L'ORO[®] "l'olio nuovo" delle Marche

regolamento del concorso

Art. 1

O.L.E.A. - Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori, con il patrocinio e il contributo del Comune di Fano (Pu), della Regione Marche- Giunta Regionale, dell'Assemblea Legislativa Regionale Marche, della Provincia di Ancona, della Provincia di Pesaro e Urbino, dell'A.I.C. - Forum delle Camere di Commercio Adriatico e Ionio, con la collaborazione delle Associazioni dei Produttori Olivicoli Marchigiani (A.I.O.M.A., A.M.P.O. e A.P.R.O.L.), Viandanti dei Sapori e i Borghi del Gusto, l'A.S.S.A.M., il Di.S.A. - Dipartimento di Scienze degli Alimenti di Cesena, l'Accademia Agraria in Pesaro, l'Università di Urbino - FanoAteneo e la Società Olympia Cuccurano, **promuove**

la **11^a edizione** del Concorso Regionale degli Oli Extravergini di Oliva, per l'assegnazione del premio **"L'Oro delle Marche[®] 2010"** - l'Olio Nuovo e **Le Gocce d'Oro[®]** di O.L.E.A.

Art. 2

Il concorso ha lo scopo di promuovere la cultura dell'olio extravergine di oliva prodotto nella Regione Marche, di far conoscere, apprezzare e valorizzare le sue caratteristiche organolettiche, stimolare gli olivicoltori e gli operatori della filiera a migliorare la qualità, favorire un consumo consapevole e appropriato dell'olio extravergine.

I promotori si rendono garanti del rispetto delle finalità che ispirano il concorso.

Art. 3

Requisiti per la partecipazione al concorso:

- al concorso possono partecipare gli oli da olivaggio e/o monovarietali prodotti da olivicoltori e/o frantoiani operanti nella Regione Marche;
- gli oli devono essere estratti da olive prodotte nella Regione Marche;
- la partecipazione è consentita agli oli rappresentativi di partite omogenee di almeno **kg, 200** prodotti nella campagna oleicola in corso;
- possono partecipare, in **2** (due) distinte **tipologie**, sia oli da olivaggio che oli monovarietali.

Art. 4

E' istituito un Comitato Organizzatore costituito da:

- Il Presidente di O.L.E.A. con le funzioni di presidente del Concorso;
- Un Rappresentante della Regione Marche - Servizio Agricoltura, se presente;
- Il Coordinatore O.L.E.A. della Regione Marche;
- Il Delegato O.L.E.A. di Pesaro;
- Il Segretario Generale di O.L.E.A., con funzioni di direttore del Concorso, cui spetta il compito dell'organizzazione, dalla logistica alla costituzione della Commissione di Assaggio.

Art. 5

I partecipanti dovranno far pervenire, **entro e non oltre le ore 12,00** del giorno **Lunedì 22 Novembre 2010** (pena l'esclusione dal Concorso):

- 1) Una domanda (**all.1**) in cui, sotto la responsabilità del richiedente, siano contenute le seguenti dichiarazioni:

- a) ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda o del frantoio;
- b) ubicazione degli oliveti dai quali deriva la partita di olio in concorso;
- c) conformità alla normativa vigente;
- d) che il campione di olio in concorso è rappresentativo di una unica partita omogenea la cui quantità è almeno di **Kg 200**;
- e) indicazione della **tipologia "olivaggio"** o **"monovarietale"**, nell'uno o nell'altro caso citando le cultivar.

Per informazioni e per richiedere il fac-simile di domanda rivolgersi a e-mail: segreteria@olea.info

Il Comitato Organizzatore si riserva di controllare la veridicità del dichiarato.

- 2) il verbale di prelevamento redatto su modulo apposito (**all. 2**).

- 3) **n. 4 bottiglie pari ad almeno 2 litri di olio** in totale, suddivisi:

a) n. 2 bottiglie da lt. 0,50, fornite dalla Organizzazione che, alla presenza del produttore, saranno confezionate e sigillate da un incaricato di O.L.E.A. contestualmente alla redazione del verbale (**all. 2**).

Anonimizzate, saranno usate per la valutazione organolettica ed, eventualmente, anche chimico-fisica. A richiesta, il produttore può chiedere una terza bottiglia che conserverà quale campione di riferimento;

b) n. 2 bottiglie da almeno lt. 0,50 (o più bottiglie se di capacità inferiore), etichettate e sigillate a norma di legge che saranno utilizzate in occasione di esposizioni, mostre e degustazioni organizzate a latere di questa o altre manifestazioni.

Art. 6

Al Concorso si può partecipare con **1 (un) solo olio** per la tipologia "olivaggio" e con **più oli** per la tipologia "monovarietale".

Per la partecipazione è richiesta una quota di **€ 25,00**, a campione, da versare al momento del prelievo.

Tale quota dà diritto a:

- a) ricevere la scheda di valutazione (*);
- b) inserimento in una brochure con l'elenco delle aziende e degli oli che, ad insindacabile giudizio e in base alla valutazione concorsuale, la Commissione di Assaggio avrà valutato meritevoli.

Tale brochure verrà divulgata nelle manifestazioni pubbliche a cui O.L.E.A. parteciperà.

Art. 7

I campioni di olio che a cura del Comitato Organizzatore (C.O.), dopo verifica della documentazione siano ammessi al Concorso, saranno sottoposti ad esame organolettico effettuato da una Commissione di Assaggio, costituita da membri di Panel Ufficiali o iscritti agli elenchi regionali degli assaggiatori, selezionati da O.L.E.A..

La Commissione di Assaggio è diretta da un Capo Panel indicato da O.L.E.A.. Non potranno partecipare ai lavori della Commissione, assaggiatori che abbiano in concorso oli prodotti da aziende in qualunque modo loro collegate. A sua discrezione, la Commissione di Assaggio potrà sottoporre gli oli ad esami chimico-fisici presso un laboratorio di analisi incaricato preventivamente dal C.O.. La scheda di valutazione utilizzata è quella proposta da O.L.E.A. per i concorsi.

Art. 8

Il C.O. è garante che i campioni sottoposti all'analisi organolettica, e/o inviati all'analisi chimico fisica, saranno resi rigorosamente anonimi e mantenuti tali da un Pubblico Ufficiale, Notaio o Segretario comunale, che assicurerà la correttezza dello svolgimento dei lavori concorsuali.

Dei vari momenti operativi sarà redatto un verbale firmato dal presidente del Concorso, dal Segretario del Concorso, dal Direttore della Commissione e dal Pubblico Ufficiale.

I lavori si svolgeranno presso il CODMA- via Campanella, 1 - 61032 Fano (Pu) nei giorni 22/23/24 novembre 2010.

Art. 9

Il concorso prevede **3 (tre) distinte graduatorie**, "inappellabili", in **3 (tre) categorie** così denominate:

- 1) **fruttato leggero**
- 2) **fruttato medio**
- 3) **fruttato intenso**

stabilite in funzione dell'intensità del fruttato.

Gli oli delle tipologie "olivaggio" o "monovarietale" in questa fase verranno valutati insieme.

Di ciascuna "categoria o graduatoria", saranno premiati i primi tre oli classificati, ferma restando la presenza delle tre intensità di fruttato. Gli oli "monovarietali", a margine del Concorso, verranno vagliati da una Commissione di Assaggio O.L.E.A. - membri del Panel A.S.S.A.M. - Marche, specializzati nella valutazione dei caratteri distintivi delle relative varietà. Sarà assegnato uno speciale riconoscimento all'olio monovarietale ritenuto più corrispondente allo standard, solo nel caso in cui siano presenti almeno 5 campioni della stessa varietà.

I promotori del Concorso ed il C.O., sentito il parere del Presidente del Concorso e del Direttore della Commissione di Assaggio, a discrezione, riservano la possibilità di diminuire il numero dei premi in funzione del numero dei partecipanti, dell'intensità del fruttato o, eventualmente, premiare altri prodotti che la Commissione abbia segnalato per meriti particolari. Ai premiati sarà assegnata una ceramica artistica e una pergamena - diploma che riporteranno il risultato conseguito nel Concorso **"L'Oro delle Marche[®]"**. Inoltre, agli oli meritevoli verranno assegnate **"Le Gocce d'Oro[®]"** di O.L.E.A. e, a tutte le aziende, verrà rilasciato un attestato di partecipazione. Il C.O. potrà in qualsiasi momento, in caso di dichiarazioni mendaci o irregolarità riscontrate, ritirare gli eventuali premi già assegnati.

Art. 10

La cerimonia di premiazione dei vincitori, avverrà alle **ore 11,30** del giorno **Domenica 28 Novembre 2010**, in occasione della XXIII^a Mostra Mercato "Sapori e Aromi d'Autunno - Il Gran Galà dell'Olio", che si svolgerà c/o il C.O.D.M.A - Centro ortofrutticolo medio adriatico, via Campanella, 1- Loc. Rosciano - Fano (Pu).

Nell'ambito della manifestazione tutti gli oli partecipanti al concorso saranno esposti al pubblico in un apposito stand promozionale, allestito a cura dell'associazione O.L.E.A.

Art. 11

Gli oli ritenuti meritevoli saranno presentati e degustati nel corso delle numerose iniziative che O.L.E.A. promuove e alle quali partecipa nell'intero territorio nazionale.

Inoltre, tutte le aziende saranno invitate a partecipare alla **2^a edizione** de **"L'Oro d'Italia[®]"**, **Le Gocce d'Oro[®] 2011**, Concorso Nazionale degli Oli Extravergini di Oliva promosso da O.L.E.A., le cui selezioni si terranno il mese di febbraio 2011. Il Concorso, con i suoi eventi collaterali che saranno divulgati quanto prima, contribuirà alle celebrazioni del 150^o Anniversario dell'Unità d'Italia.

Art. 12

Alle aziende premiate con almeno **1 (una) Goccia d'Oro** è consentito, previo nulla osta rilasciato da O.L.E.A., divulgare e comunicare la posizione conseguita nella graduatoria citando: "11^o Concorso Oli Extravergini di Oliva **L'Oro delle Marche 2010**", "Categoria", "Tipologia", e, se monovarietale, la cultivar.

Quanto sopra è **esclusivamente riservato** alla quantità della partita di cui era rappresentativo il campione inviato al Concorso e la quantità della partita di riferimento deve essere indicata nei documenti pubblicitari.

Le Aziende interessate potranno richiedere tale nulla osta a O.L.E.A. alla e-mail: segreteria@olea.info o al fax +39 071- 7959015.

(*)

Scheda di valutazione: il profilo sensoriale dell'olio è riferito all'analisi organolettica svolta alla data del concorso e, dato che le caratteristiche sensoriali dell'olio possono subire inevitabili modificazioni nel corso della stagione, la descrizione delle caratteristiche sensoriali delle schede non potrà essere riportata in etichetta o utilizzata in messaggi pubblicitari.