



Città di Gagliano del Capo

Provincia di Lecce

O.L.E.A.

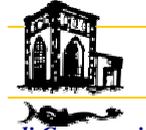
*Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale
e Cultura degli Alimenti*



Con il patrocinio e la partecipazione di:



Provincia di Lecce



Camera di Commercio Lecce

Dei Comuni di:

**Lecce - Alessano - Veglie - Corsano - Castrignano del Capo - Patù - Scorrano -
Morciano di Leuca - Salve - Tiggiano - Palmariggi - Pro-Loce Gagliano**

**CAROLI
HOTEL**



Associazione di cultura
enogastronomica



Centro di Ricerche Alimentari - Ugento

INDICONO IL

**2° CONCORSO PER GLI OLI EXTRA VERGINI DI OLIVA DI
QUALITA' DELLA PROVINCIA DI LECCE**

Premio

“L'ORO DEL SALENTO 2007”

e Assegnazione

“Le Gocce d'Oro OLEA”

Gagliano del Capo (Le)

28 - 30 Giugno

INFO e PRENOTAZIONI:

COMUNE DI GAGLIANO DEL CAPO – Ufficio Segreteria 0833-798312

O.L.E.A. – Sede Nazionale - Segreteria Organizzativa – Giorgio Sorcinelli 3388328092-Mara Beciani 3387798125

Delegazione Salento - Angelo Amato 348-7849932 - Caterina Gioia 3200936019 – Tonino Milanese 3343771955

Regolamento

Art. 1

Il **Comune di Gagliano del Capo** (Le) e **O.L.E.A.**- Organizzazione Laboratorio Esperti ed Assaggiatori (*Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti*), con il patrocinio e la partecipazione della **Provincia di Lecce**, della **C.C.I.A.A. di Lecce** e l' **U.N.A.PR.OL** , i Comuni di: **Lecce - Alessano - Veglie - Corsano - Castrignano del Capo - Patù - Scorrano - Morciano di Leuca - Salve – Tiggiano e Palmariggi**, la **Pro-Loce Gagliano del Capo e Caroli Hotel**, con la collaborazione della Associazione di Cultura Enogastronomica **Viandanti dei Sapori**, l'Associazione Nazionale de **" I Borghi del Gusto "** e il **C.E.A. Posidonia di Ugento**, indicano il **2° Concorso per gli Oli Extra Vergini di Oliva di Qualità della Provincia di Lecce** per l'assegnazione del **Premio " L'Oro del Salento " 2006 e " Le Gocce d'Oro "**, che si terrà a **Gagliano del Capo** (Le) dal **28 al 30 Giugno 2007**.

Art. 2

Il Concorso è riservato, esclusivamente, ai produttori di oli extra vergini di oliva ottenuti da olive coltivate nel territorio del comprensorio del Salento e della intera Provincia di Lecce, compresi i comuni circostanti ed ha lo scopo di sviluppare e promuovere la cultura e la conoscenza dell'olio extra vergine di oliva "di qualità" prodotto nel territorio, di farne conoscere, apprezzare e valorizzare le caratteristiche organolettiche e le proprietà salutistiche, di stimolare gli olivicoltori e gli operatori della filiera a migliorarne la qualità per favorirne la promozione, la commercializzazione, un consumo consapevole ed un uso appropriato.

Art. 3

Al Concorso, potranno partecipare in **2** (due) distinte sezioni, per le quali verranno stilate **2** (due) graduatorie separate:

- 1) **PRODUTTORI (aziende olivicole, singole o associate, o frantoiani titolari di oliveti);**
- 2) **FRANTOIANI (non titolari di oliveti),**

i cui oli derivino da oliveti ricadenti nel territorio di cui all'Art.2 e che siano classificati "extravergini di oliva" in base ai parametri stabiliti dalla normativa vigente ed in particolare rispondano ai requisiti del Reg. CE 2568/91e Reg. CE 796/2002 e successive modificazioni.

I frantoiani titolari di oliveti potranno partecipare esclusivamente nella categoria "Produttori" **di cui al punto 1**. **Il quantitativo minimo** di partecipazione è pari a **Kg.300** di olio prodotto, per la campagna olivicola 2006, per ognuna delle **2** (due) tipologie ammesse, "**Olivaggio**" o "**Monovarietale**".

Art. 4

E' istituito un Comitato Organizzatore costituito da:

- Il Presidente dell'O.L.E.A. o suo delegato con funzioni di Presidente del Concorso
- Un Rappresentante del Comune di Gagliano del Capo con funzioni di Garante del Concorso;
- Il Delegato O.L.E.A. del Salento o un suo rappresentante;
- Un Rappresentante dell'Ass.ne Viandanti dei Sapori;
- Il Segretario Nazionale dell'O.L.E.A., con funzioni di Presidente e Coordinatore della Commissione Giudicatrice della Rassegna, con il compito di seguire l'organizzazione delle varie fasi di valutazione e il lavoro delle Commissioni di Assaggio.

Art. 5

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

Art. 6

I partecipanti dovranno far pervenire,

entro le ore 18.00 del giorno Mercoledì 27 Giugno 2007:

- 1) Una domanda (**All. 1**) in cui siano contenute, sotto la personale responsabilità del richiedente, oltre alla espressa dichiarazione di accettazione delle regole del Concorso, la seguente dichiarazione e autocertificazione:
 - La ragione sociale e l'indirizzo dell'Azienda produttrice o Frantoio;
 - La 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 2568/91e Reg. CE 796/2002;
 - Che il campione di olio inviato al Concorso l'Oro del Salento è rappresentativo di una singola e distinta partita della quantità pari ad almeno **Kg 300** (trecento) A tal fine, il Comitato Organizzatore si riserva di controllare la veridicità dei dati dichiarati tramite qualsiasi altra documentazione messa a disposizione, se richiesta, dell'azienda.
 - La appartenenza ad **1** (una) delle sezioni (vedi art. 3):
 - 1) **Produttori** (aziende olivicole, singole o associate, o frantoiani titolari di oliveti);
 - 2) **Frantoiani** (non titolari di oliveti);

- La appartenenza ad una delle **2** (due) Tipologie ammesse: “ **Olivaggio**” o “**Monovarietale**”.
- 2)** Il verbale di prelevamento o l'autocertificazione del produttore (**All. 2**)
- 3)** Per ogni Campione, n° **4 bottiglie** della capacità minima di litri 0.50 sigillate, etichettate e confezionate a norma di legge, prelevate da:
 - Un Vigile Urbano o Messo Comunale.
 - Incaricati dalle Camere di Commercio.
 - Un Assaggiatore iscritto all'Albo Nazionale o Elenco Regionale degli Assaggiatori o che ne abbia i titoli per l'iscrizione, in base alla normativa vigente.
 - o direttamente dal produttore previa autocertificazione che accompagna i prodotti.

Nel verbale dovrà essere attestata la effettiva produzione della partita dalla quale sono stati prelevati i campioni presentati al Concorso e l'entità della stessa. Le bottiglie dovranno essere etichettate a cura dell'azienda produttrice. **E' ammessa la partecipazione al Concorso con 1 (un) olio per singola tipologia di cui all'Art. 3**, per un massimo di n° **2** campioni per Azienda secondo le rispettive Sezioni “PRODUTTORI”o“FRANTOIANI”

Art. 7

I campioni di olio che, dopo la verifica della documentazione a cura del Comitato Organizzatore, saranno ammessi al Concorso, verranno sottoposti ad esame organolettico effettuato da una Commissione Giudicatrice, presieduta e coordinata dal Segretario Nazionale di OLEA, in veste di Capo Panel e costituita da membri di Panel-Ufficiali o iscritti all' Albo nazionale e agli Elenchi regionali degli Assaggiatori, o ne abbiano i titoli. Non potranno partecipare ai lavori delle Commissioni, Assaggiatori che abbiano in Concorso oli prodotti dalla loro azienda. A sua discrezione, la Commissione, potrà sottoporre i campioni ad esami chimico-fisici, presso un Laboratorio di Analisi indicato preventivamente dal Comitato Organizzatore.

La Scheda di Valutazione utilizzata è quella appositamente proposta ed elaborata da O.L.E.A. per i concorsi.

Art. 8

Il Comitato Organizzatore 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, oppure un Notaio o Segretario Comunale, oppure un Funzionario del Comune di Gagliano del Capo o altra persona di fiducia che inoltre assicurerà la correttezza di svolgimento dei lavori fino al momento di abbinare alla graduatoria, stilata dalla Commissione, i nominativi delle Aziende partecipanti. Dei vari momenti operativi, se richiesto dagli organizzatori, sarà redatto apposito verbale firmato dal Presidente della Commissione , dal Segretario del Concorso e dal Pubblico Ufficiale o Notaio o Segretario Comunale o un Funzionario dl Comune di Gagliano del Capo, incaricato. Rappresentanti della Stampa e delle Associazioni dei Produttori potranno assistere ai lavori che si svolgeranno a **Gagliano del Capo (Le)** presso il **Centro Polivalente** nei giorni dal **28 al 30 Giugno 2007**.

Art. 9

Il Concorso prevede, salvo diversa decisione della Commissione, la formazione, per entrambi le sezioni di cui all'**Art. 3**, di due categorie di oli, stabilite in funzione della intensità di “Fruttato” e così indicate:

1) FRUTTATO LEGGERO - 2) FRUTTATO MEDIO

dando luogo a due distinte graduatorie.

Dalle/a graduatorie/a scaturite/a dall'analisi organolettica verranno evidenziate delle fasce di merito per l'assegnazione del riconoscimento “ **Le Gocce d'Oro** “ di OLEA” nel modo seguente:

1^ Fascia = Attestati di Eccellenza che andranno agli oli ritenuti migliori e che avranno superato un certo punteggio stabilito dalla Commissione e ai quali verranno assegnate “ **le 5 Gocce d'Oro**”

2^ Fascia = Menzioni di Qualità che andranno agli oli comunque ritenuti di qualità e ai quali verranno assegnate “ **le 3 Gocce d'Oro**”

3^ Fascia = Attestati di Partecipazione che andranno a tutti gli oli ammessi al concorso.

I promotori del Concorso ed il Comitato Organizzatore, su proposta del Presidente della Commissione Giudicatrice, potranno diminuire o accorpate, a loro insindacabile discrezione, il numero delle Categorie e/o Tipologie o dei premi in base o in proporzione al numero dei partecipanti e su proposta del presidente della Commissione Giudicatrice, potranno eventualmente premiare altri prodotti che, dalla Commissione stessa, vengano ritenuti meritevoli di riconoscimento.

Un premio speciale potrà essere assegnato per la Migliore Veste e Confezione. Alle aziende premiate verranno assegnate, da parte degli organizzatori, pergamene-diploma che riporteranno il risultato conseguito nel Concorso “L'Oro del Salento 2007”

A tutte le aziende che avranno partecipato verrà rilasciato attestato di partecipazione. La Commissione potrà in qualsiasi momento, in caso di dichiarazioni mendaci o irregolarità riscontrate, ritirare eventuali premi già assegnati.

Art. 10

La cerimonia di premiazione, avverrà **alle ore 18,00 del giorno Sabato 30 Giugno 2007**.

Nell'ambito della manifestazione tutti gli oli saranno esposti al pubblico in un apposito stand-promozionale, allestito a cura dell'organizzazione della manifestazione.

Art. 11

Gli oli partecipanti alla Selezione Rassegna "l'Oro di Ugento 2007", tenutasi nel corso del mese di Aprile 2007 che abbiano ottenuto dalla Giuria gli **Attestati di Eccellenza**, avranno diritto di partecipare direttamente alla fase finale del 2° Concorso "**L'Oro del Salento**" 2007.

Per le Aziende di cui sopra varrà inizialmente la Domanda già presentata in occasione della Rassegna di Ugento, con l'impegno di fornire nuova Domanda per altri campioni che volessero presentare.

Tutti gli oli presentati al Concorso saranno utilizzati per gli scopi della manifestazione, degustazione nel corso della selezione, campioni di riferimento e verifica, campioni di bottiglie da utilizzare quale scambio o rappresentanza a personalità, per mostre e presentazioni nel corso della rassegna e/o del concorso, presenti e degustati nel corso delle numerose iniziative che O.L.E.A. promuove e alle quali partecipa nell'intero territorio nazionale.

E' inoltre consuetudine per O.L.E.A., devolvere molte delle bottiglie rimaste integre dalle rassegne e concorsi che promuove, ad enti o ad associazioni bisognose, quale gesto di solidarietà e/o beneficenza.

La quota di partecipazione è pari a Euro 25.00 (da versare al momento del prelievo o della consegna), per ogni campione di olio inviato al Concorso a parziale rimborso delle spese di organizzazione, compreso il rilascio di Copia della Scheda di Valutazione dettagliata degli oli alle Aziende partecipanti che ne faranno preventiva richiesta nella Domanda di Partecipazione.

Per indirizzare le domande e richiederne il fac-simile, ci si rivolga alla Segreteria del Concorso.

SEGRETERIA CONCORSO

**Comune di Gagliano del Capo (Le)
Sportello Unico - Fax. 0833- 798330**

RECAPITO CONSEGNA DOMANDE E CAMPIONI

SCADENZA

Entro le ore 18.00 di Mercoledì 27 Giugno 2007

**Comune di Gagliano del Capo
Responsabile Sportello Unico**

**e.mail: sportello.unico@comune.gaglianodelcapo.le.it
Fax. n. 0833-798330**

Oppure contattare

**O.L.E.A. – Organizzazione Laboratorio Esperti e Assaggiatori
Delegazione Salento**

**Angelo Amato 3356851733 – Caterina Gioia 3200936019
Tonino Milanese 3343771955**

PREMIAZIONI

Le assegnazioni dei vari riconoscimenti, avranno luogo, alla presenza delle Autorità e Personalità politiche e giornalistiche, il giorno **Sabato 30 Giugno 2007**, alle **ore 18.00**, presso il Parco delle Rimembranze di **Gagliano del Capo (Le)**

Informazioni, Moduli Domanda di Partecipazione

www.olea.info

www.comune.gaglianodelcapo.le.it

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

C/o I.T.A.S. A.Cecchi, Via Caprile,1 – 61100 PESARO

Segreteria Nazionale Organizzativa:

Sorcinelli Giorgio – 3388328092 – Fax. 0721-877301



Città di Gagliano del Capo (Le)



Premio “ L’Oro del Salento 2007 ”
2° Concorso Oli Extra Vergini di Oliva di Qualità della Provincia di Lecce e comprensorio
“ Le Gocce d’Oro 2007 “ di O.L.E.A.

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Allegato 1

DA INVIARE AL COMUNE DI GAGLIANO DEL CAPO al FAX. N. 0833- 788330
(e allegarne 1 copia agli oli)

Il Sottoscritto.....Titolare/Rappresentante dell’Azienda Olivicola Frantoio
denominata/oUbicata/o in Via/Loc.N.....
Comune diCap.....Tel.....Fax.....
e/mail.....

CHIEDE

L’ammissione alla **2° Concorso “L’Oro del Salento 2007”**, nella sezione:

Produttore (aziende olivicole, singole o associate, o frantoiani titolari di oliveti)
Frantoiano (non titolari di oliveti)

Con n° **1 (un)** . **2 (due)** . Campione/i di olio derivante da:

- 1) Olive prodotte nella propria azienda, ubicata in Comune di
- 2) Olive prodotte dall’azienda.....sita in Comune di

Il Sottoscritto, presa visione del Regolamento della Rassegna ed accettatene tutte le condizioni,

DICHIARA

Sotto la propria responsabilità e autocertifica:

- 1) Di essere **Produttore** e conduttore di Oliveti ubicati nella Provincia di Lecce, in/nei Comune/i dicon n. Piante.....Varietà.....
- 2) Di essere **Frantoiano** e di avere acquisito le olive dall’Azienda Olivicolasita in Comune diPer Kg.....Varietà.....
- 3) Che gli oli inviati al Concorso sono conformi ai parametri di cui ai Regg. CE 2568/91 e 796/2002;
- 4) Che il/i Campione/i di Olio/i inviato è/sono rappresentativo/i di singola/e partita/e, di almeno **KG. 300**;
- 5) **Campione N. 1 (uno) OLIVAGGIO**: Che il Campione N. **1 (uno)** inviato appartiene alla Tipologia “OLIVAGGIO”- la denominazione dell’olio è:.....L’entità della Partita prodotta è di KG.....Varietà.....L’acidità in Acido Oleico è di.....%
- 6) **Campione N. 2 (due) MONOVARIETALE**: Che il Campione N. **2 (due)** inviato alla Rassegna appartiene alla Tipologia “MONOVARIETALE” - la denominazione dell’olio è:.....L’entità della Partita prodotta è di KG.....Varietà.....L’ acidità in Acido Oleico è di.....%

Il sottoscritto dichiara sotto la propria responsabilità’ che si impegnerà’ a non commercializzare altre partite di olio, al di fuori della/e presente/i partita/e pari a kg....., come partecipanti alla 2^ Edizione “L’Oro del Salento 2007”e solo per la/e quale/i potrà’ fregiarsi per gli eventuali riconoscimenti ricevuti.

Il sottoscritto : a) **desidera ricevere la/e Scheda/e di Valutazione degli oli** (si.....) (no.....)

b) **dopo aver letto il Regolamento dichiara di accettarne tutte le condizioni.**

c) **versa la quota di partecipazione pari a Euro 25,00 per 1 Campione . Euro 50,00 per n. 2 Campioni . .**

Il Dichiarante.....

Si autorizza il trattamento dei propri dati personali ai sensi degli Art. 7 e 13 del D.Lgs. n.196.

Data:.....

In Fede

Il Dichiarante.....



Premio “ L’Oro del Salento 2007 ”
2° Concorso Oli Extra Vergini di Oliva di Qualità della Provincia di Lecce e comprensorio
“ Le Gocce d’Oro 2007 “ di O.L.E.A.

VERBALE DI PRELIEVO

(da allegare agli oli in concorso)

Allegato 2

Il Sottoscritto..... in qualità di rappresentante del Comune/Ente/Associazione
.....il giorno.....si è recato Presso l’Azienda Olivicola /Frantoio Oleario
.....Ubicato in Via/loc.....n°.....
Comune di....., dopo aver accertato l’entità e la esistenza delle/a partite/a di olio
sotto elencate,ha prelevato personalmente N. **4 (quattro)** Bottiglie del/dei seguente/i Campione/i di Olio Extravergine
di Oliva, per la partecipazione al:

2° Concorso L’Oro del Salento 2007 inviando 4 bottiglie per campione partecipante

CAMPIONE n°. 1

Tipologia “ **Olivaggio**” – Denominazione olio
n°. 4 Bottiglie per il Concorso da Litri..... da una unica partita pari a di KG.....

CAMPIONE n°. 2

Tipologia “**Monovarietale**” - Denominazione olio.....
n°. 4 Bottiglie per il Concorso da Litri..... da una unica partita pari a di KG.....

Data del prelievo.....

Per l’ Azienda

L’ Incaricato al prelievo

N.B: Tutti gli oli presentati al Concorso saranno utilizzati esclusivamente per gli scopi e a favore delle manifestazioni stesse e nel modo seguente:

- n.1 Bottiglia per le degustazioni nel corso della selezione del Concorso, n. 1 Campione di riferimento e verifica; n. 2 Campioni per mostra degli oli del Concorso e altre mostre e degustazioni guidate, nel corso delle numerose iniziative che O.L.E.A promuove e alle quali partecipa nell’intero territorio nazionale.

Altri campioni rimanenti potranno essere utilizzati quale scambio o rappresentanza a personalità e/o devoluti in beneficenza da OLEA o dagli Enti organizzatori, ad enti o associazioni bisognose.