L'Oro d'Italia® 2014 REGOLAMENTO

Art. 1 - Promotori
O.L.E.A. - Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori (Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti), la **Regione Puglia** - Assessorato alle Risorse Agroalimentari, la **Coldiretti di Lecce** e il **C.E.A. Posidonia** di Ugento (LE), indicono la **5ª** edizione del Premio Nazionale "**L'Oro d'Italia**®" 2014 - Concorso degli oli extravergini di oliva italiani, con l'assegnazione del riconoscimento "**Le Gocce d'Oro**®". Il Concorso è riservato agli oli prodotti in Italia da olive coltivate in Italia. Il Premio nazionale "L'Oro d'Italia®" 2014 comprende le sezioni regionali del concorso "L'Oro della Puglia®" (punto A).
In parallelo al concorso si promuove la 3^ edizione del Premio internazionale "**L'Oro dei Due Mari**®", (punto B) riservato agli oli prodotti nei rispettivi territori di Province, Contee o Regioni adriatiche e ioniche di Albania, Bosnia-Erzegovina, Croazia, Grecia, Italia, Montenegro e Slovenia.

Art. 2 - Patrocini, contributi richiesti e collaborazioni
Per "L'Oro d'Italia®" e per "L'Oro dei Due Mari®" 2014, 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 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.
Il patrocinio è stato richiesto anche ad altre Regioni, Province e Comuni d'area con significativa produzione olivicola e interessati ai concorsi.
A vario ruolo collaborano l'I.I.S. "A. Cecchi" di Pesaro, l'Istituto Alberghiero "A. Panzini" di Senigallia (AN), l'Associazione "Viandanti dei Sapori" e l'Associazione "I Borghi del Gusto". Media partner "Olio Officina Magazine".

Art. 3 - Finalità e scopi
"L'Oro d'Italia" 2014 e gli altri concorsi O.L.E.A., hanno lo scopo di:
- sviluppare e promuovere la cultura, rafforzare l'immagine dell'olio extravergine di oliva italiano;
- far conoscere, apprezzare e valorizzare le caratteristiche dell'extravergine italiano 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 da oliva.

Art. 4 - Comitato organizzatore e Segreteria organizzativa
Il Comitato organizzatore (da ora Comitato) è costituto da:
• Il Presidente di O.L.E.A., con funzioni di presidente del concorso;
• Il Segretario nazionale di O.L.E.A., direttore responsabile del concorso;
• Il Presidente del C.E.A. Posidonia;
• Un rappresentante della Coldiretti di Lecce;
• 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 2013/2014.
Al Premio Internazionale "L'Oro dei Due Mari", di cui all'Art.1 e al Punto B) e per il quale sarà predisposto apposito Regolamento, potranno partecipare gli oli extravergini di oliva prodotti in Italia ma nei territori amministrativi delle "province" 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:
a) blend
b) monovarietali
Categorie:
In funzione del "fruttato", stabilito con i criteri del software elaborato da OLEA, ogni tipologia prevede 3 Categorie distinte in:
1) fruttato leggero;
2) fruttato medio;
3) 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":
Questa sezione è riservata agli oli ottenuti da oliveti coltivati a nord del 45° parallelo.
In deroga sono accettati campioni rappresentativi di lotti minimi di 150 litri.

Art. 6 - Premi e riconoscimenti
Per ogni tipologia e categoria saranno premiati i primi 3 oli classificati.
Potranno essere assegnati anche eventuali premi speciali:
1) ai primi classificati di ogni DOP o IGP[2];
2) ai primi "biologici" di ogni categoria[3];
3) ai primi di ogni monovarietale[4];
4) ai primi tra gli "oli extremi"[5].
Dalle graduatorie scaturite a conclusione del Concorso, in ragione di fasce di merito, gli oli saranno fregiati del riconoscimento "Le Gocce d'Oro®" così previste:
a) 5 Gocce d'Oro quali "Lode di Eccellenza"
b) 4 Gocce d'Oro quali "Menzione di Merito"
c) 3 Gocce d'Oro[6] quali "Menzione di Qualità"
d) Attestati di Qualità
A tutti gli oli ammessi al concorso sarà consegnato un Attestato di Partecipazione.
La Giuria potrà assegnare Premi Speciali o Menzioni di Merito ai frantoiani produttori degli oli vincitori.
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.
Inoltre, il Comitato potrà assegnare un "Premio immagine" riservato alla grafica.

Art. 7 - Commissione Giudicatrice e procedura concorsuale
La Commissione Giudicatrice è presieduta dal Presidente di O.L.E.A., diretta dal Segretario nazionale dell'associazione e coadiuvati da Capi Panel riconosciuti, è composta da giudici assaggiatori aderenti ad O.L.E.A. e non, di provata esperienza, nazionale e internazionale, membri di vari Comitati professionali d'assaggio tra i quali quelli dell'Università di Bologna - Di.S.A. di Cesena, dell'A.S.S.A.M. - Marche, dell'ASSO.PR.OL. – Umbria e della C.C.I.A.A. di Trieste e altri comitati riconosciuti.
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 ed assegnati dal Garante del concorso. Di ogni fase operativa è redatto un verbale.
La Commissione Giudicatrice opererà a porte chiuse e il suo giudizio è definitivo e inappellabile. Della Commissione non potranno far parte assaggiatori che abbiano in concorso oli prodotti dalla propria azienda o comunque ad essa collegati.
A salvaguardia dell'immagine delle aziende, i punteggi assegnati agli oli non verranno resi noti.

Art. 8 - 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. 9 - Scadenze della Domanda di partecipazione e consegna oli
Entro Lunedì 10 Febbraio 2014, i partecipanti dovranno fare pervenire a
O.L.E.A. - c/o I.I.S. "A. Cecchi"- via Caprile, 1 - 61121 Pesaro
a) domanda di partecipazione (all.1), compilata in ogni parte;
b) verbale di prelievo (all.2);
c) copia del bonifico bancario o assegno bancario, non trasferibile, per il pagamento delle quote di partecipazione (vedi art. 10).
d) 4 bottiglie, per un totale di almeno 1,5 litri per ogni campione , 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];
Il Comitato provvede alla conservazione dei campioni ricevuti ma non risponde di quelli pervenuti danneggiati.
Per eventuali verifiche, stabilite a discrezione del Comitato a garanzia del Concorso e dei produttori, i partecipanti hanno l'obbligo di conservare parte del lotto dell'olio in concorso almeno fino al 9 Marzo 2014. 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. 10 - Quote, Regolamento e Domanda di partecipazione
Le aziende che intendono partecipare al Premio L'Oro d'Italia 2014, sono tenute al pagamento della quota di partecipazione pari a **€ 50,00**, IVA compresa[9], per ogni campione di olio in concorso, da versare, pena esclusione, entro il **Lunedì 10 Febbraio 2014**, secondo una delle seguenti modalità:
- **Bonifico bancario** sul c/c IBAN = **IT08 C 06055 13310 000000019062** c/o Banca Marche Pesaro, intestato a O.L.E.A.
- **Assegno** bancario non trasferibile intestato a O.L.E.A. - Pesaro.
Le aziende che hanno diritto e intendono partecipare anche al Premio "L'Oro dei Due Mari" 2014, *(punto B)* sono tenute al pagamento della quota aggiuntiva di **€ 20,00**, IVA compresa, per ogni campione di olio in concorso, da versare contestualmente alle quote per L'Oro d'Italia, con le stesse modalità.
Delle somme versate sarà emessa regolare fattura o ricevuta fiscale.
In caso di incompleta o inesatta documentazione, la Segreteria provvederà a richiederla nei tempi più brevi, consentendo la regolarizzazione della documentazione. Regolamento, Domanda e Verbale di prelievo sono scaricabili dai siti *www.oroditalia.info*, *www.olea.info*, o sono richiedibili a *segreteria@olea.info*.

Art. 11 - Risultati e Premiazioni
Le graduatorie saranno presentate ufficialmente, al momento delle premiazioni che si svolgeranno nel corso della cerimonia conclusiva del Premio Nazionale "L'Oro d'Italia" 2014 che si terrà a **Lecce**, c/o il complesso monumentale Torre del Parco, **Sabato 8 Marzo** 2014, durante l'evento **extravergine@lecce2014.it** il "Gran Galà dell'Olio Italiano" de "L'Oro d'Italia" 2014, il cui programma sarà reso noto ai produttori.
Nell'occasione saranno assegnati anche i premi del 6° Concorso regionale "L'Oro della Puglia®" e i riconoscimenti de "L'Oro del Salento®" 2014 *(punto A)*.
Le aziende premiate che intenderanno partecipare alla manifestazione di premiazione potranno usufruire del supporto logistico e di agevolazioni allo studio da parte dell'organizzazione.
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. 12 - Attività promozionale
Al fine di promuovere la conoscenza ed incentivare il consumo e la commercializzazione degli oli partecipanti ai Concorsi, O.L.E.A. in collaborazione con gli Enti e le Associazioni interessate, si propone di sviluppare eventi promozionali in Italia e all'Estero, organizzando mostre ed esposizioni, nel corso delle quali, gli oli, saranno fatti conoscere e degustare dai propri assaggiatori ed esperti.

Art. 13 - Modalità di utilizzo 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 rilasciata da O.L.E.A. che ne indica le modalità.
Il fac-simile della richiesta è scaricabile da *www.oroditalia.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 …"
Ai primi oli di ogni Regione solo se, di quella, sia significativo il numero dei campioni presentati.

Eventi collaterali (punto A e punto B) vedi retro pieghevole

RIFERIMENTO NOTE
1. *In deroga all'art. 1, sono ammessi anche oli ottenuti da olive coltivate nella Repubblica di San Marino anche se prodotti nei frantoi delle Regioni limitrofe di Marche ed Emilia Romagna.*
2. *Solo se il numero dei campioni di ogni singola DOP o IGP sia almeno uguale a 10.*
3. *Solo se il numero dei campioni "biologici" sia almeno uguale a 15.*
4. *Solo se il numero dei campioni di ogni "monovarietale" sia almeno uguale a 15.*
5. *Qualunque sia il numero dei campioni presentati.*
6. *Le "Gocce d'Oro", a giudizio inappellabile della Commissione Giudicatrice, potranno essere assegnate agli oli comunque ritenuti meritevoli del riconoscimento*
7. *2 sono utilizzate per il concorso e 2 saranno usate per degustazioni ed esposizioni.*
8. *In via eccezionale vengono accettati i campioni prelevati dal rappresentante dell'azienda che si rende responsabile dell'autocertificazione.*
9. *Per i soci O.L.E.A la quota è ridotta a € 40,00 I.V.A. compresa.*
10. *Concorsi di O.L.E.A. con suoi marchi depositati.*

L'ORO D'ITALIA® 2014 e Premio internazionale "L'Oro dei Due Mari®"

Il Concorso
Il Premio "**L'Oro d'Italia** ®" ha lo scopo di promuovere la cultura e rafforzare l'immagine dell'olio extravergine di oliva nazionale, far conoscere e apprezzare le sue caratteristiche, stimolare i produttori a migliorarne la qualità, favorirne la commercializzazione. Il concorso mette a confronto gli oli italiani nella vasta gamma della loro variabilità, dagli "extravergini" a quelli "DOP" e "IGP", dai "monovarietali" e "biologici" agli "oli extremi" prodotti nel nord-Italia. A valutare gli oli, nell'anonimato garantito da un pubblico ufficiale, sarà una Giuria nazionale, costituita da 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.

L'Olio Ambasciatore
Visto il successo del 2013, O.L.E.A. intende proseguire l'iniziativa che assume un notevole significato promozionale. Gli oli giudicati di alta qualità dalla Giuria nazionale saranno fusi in un particolare blend che, confezionato in bottiglie numerate e vestite con un'etichetta celebrativa del Premio "L'Oro d'Italia", a nome dei produttori, O.L.E.A. donerà ad Autorità istituzionali e a personalità della cultura, quale "**Olio Ambasciatore**" dell'Italia olearia.

Gli oli donati in beneficienza
A margine del Concorso, la parte degli gli oli non utilizzati per le selezioni del concorso, a nome di tutte le aziende partecipanti, saranno donati ad istituzioni benefiche meritorie.

Risultati e premiazioni
La cerimonia per l'assegnazione del Premio Nazionale "L'Oro d'Italia" 2014 si terrà a Lecce, **Sabato 8 Marzo 2014**, c/o Torre del Parco, in occasione dell'evento

Eventi collaterali (punto A e punto B del regolamento)

"extravergine@lecce2014.it" **"Gran Galà dell'Olio Italiano"**, il cui programma sarà divulgato quanto prima. Alla manifestazione, ricca di momenti culturali e promozionali, saranno invitate personalità pubbliche, della cultura, operatori commerciali e il pubblico dei consumatori.

Punto A) Riservato ai soli produttori della Puglia, è indetto il Concorso regionale "**L'Oro della Puglia** ®" - 6^ edizione per i quali saranno elaborate distinte graduatorie. La consegna dei riconoscimenti avverrà contestualmente alle premiazioni de "L'Oro d'Italia 2014". Nell'ambito de "**L'Oro della Puglia**" saranno assegnati anche i riconoscimenti de "**L'Oro del Salento** ®" – 9^ edizione, riservato ai migliori oli di questo territorio.

Punto B) L'Oro dei Due Mari® - Il Premio internazionale Adriatico - Ionio
Tutti gli oli de "L'Oro d'Italia®" 2014 prodotti nelle "province" italiane, bagnate da Adriatico e Ionio, potranno partecipare, secondo le condizioni di cui all'art. 5, alla 3^ edizione del Premio Internazionale "**L'Oro dei Due Mari**" che O.L.E.A. sta organizzando in collaborazione con il Forum A.I.C. delle Camere di Commercio dell'Adriatico e dello Ionio a confronto con le selezioni di oli prodotti in Albania, Bosnia-Erzegovina, Croazia, Grecia, Montenegro e Slovenia.
I riconoscimenti saranno assegnati il giorno 16 marzo 2014 in occasione della manifestazione "Tipicità" che si svolgerà a Fermo nelle Marche.

Allegati:
- Regolamento del Concorso
- Domanda di Partecipazione e Verbale di prelievo
- Lettera ai produttori
- Info concorso e scadenze

REGOLAMENTO E DOMANDA DI PARTECIPAZIONE (all. 1 e 2)
Sono scaricabili dai siti web **www.oroditalia.info** o **www.olea.info**
o richiesti all'indirizzo e.mail: **segreteria@olea.info**

RECAPITO DEGLI OLI E DELLE DOMANDE DI PARTECIPAZIONE ORIGINALI:
ENTRO LUNEDÌ 10 FEBBRAIO 2014

Recapito consigliato
O.L.E.A. - c/o I. I. S. "A. Cecchi" - via Capriole,1 - 61121- Pesaro
Orari 10.00 - 12.00, da Lunedì a Venerdì - tel. 0721-21440

Altro recapito:
O.L.E.A. - c/o A.P.A.- CODMA - Via Campanella, 1 – 61032 Fano PU
Orari 10.00 - 12.00, da Lunedì a Venerdì - tel. 0721 - 863630

PRESENTAZIONE RISULTATI E PREMIAZIONI
SABATO 8 MARZO 2014 - LECCE
Torre del Parco Compresso monumentale - viale Torre del Parco, 1 Lecce
In occasione dell'evento
Premio Nazionale " L'Oro d'Italia®" - extravergine@lecce2014.it
ore 18.00 - **Cerimonia di premiazione**
ore 20.00 - **Cena di Gala**

INFO E CONTATTI:

SEGRETERIA DEL CONCORSO
segreteria@olea.info fax. 071 - 7959015

Direttore responsabile:
Giorgio Sorcinelli 338-8328092

Segreteria organizzativa O.L.E.A.:
Mara Beciani 338-7798125
Roberto Cerreti 340-7186280
Paolo Taddei 333-3692372
Graziano Gregorini 338-2335992
Gianluca Cespuglio 333-6980844

Segreteria C.E.A. Posidonia Ugento
ceaposidonia@libero.it 0833-554911
Mino Pierri 347-6882605
Antonio Cerfeda 328-3569651

www.olea.info **www.oroditalia.info**

Collaborazioni

ideostampa.com

Patrocini e contributi richiesti

Mipaaf - Ministero delle Politiche Agricole
Regioni: Marche, Puglia e altre
Province: Ancona, Lecce, Pesaro e altre
Comuni: Fano PU, Ugento LE e altri
C.C.I.A.A. Ancona e Lecce
Forum A.I.C. Adriatico e Ionio
UNAPROL, UNASCO,
C.N.O. e FEDERDOP

Collaborazioni

I.I.S. – "A.Cecchi" di Pesaro
Istituto alberghiero "Panzini" di Senigallia
Ass.ne Viandanti dei Sapori
Ass.ne "I Borghi del Gusto"

Media partner

olio officina magazine

Regione Puglia
Assessorato alle Risorse Agroalimentari

2014 / PREMIO NAZIONALE
L'ORO D'ITALIA®
LE GOCCE D'ORO®

5°CONCORSO DEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA ITALIANI
(Blend, Monovarietali, D.O.P., I.G.P. , Biologici e Oli Extremi)

www.oroditalia.info / www.olea.info

EVENTO CONCLUSIVO E PREMIAZIONI
EXTRAVERGINE@LECCE 2014.IT - GRAN GALÀ DELL'OLIO
SABATO 8 MARZO - LECCE
TORRE DEL PARCO

Evento collaterale:
L'ORO ADRIATICO E IONIO DEI DUE MARI® 2014