

REGOLAMENTO

Art. 1 - Concorso e promotori

O.L.E.A. - Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori, con la collaborazione dell'Associazione **Viandanti dei Sapori**, indice l'8° Premio "L'Oro d'Italia® 2017" - Concorso nazionale degli oli extravergini di oliva, con l'assegnazione de "Le Gocce d'Oro®".

Il Concorso è riservato agli oli extravergini di oliva prodotti in Italia da olive coltivate in Italia.

È previsto inoltre, per le aziende pugliesi interessate, la selezione al Premio regionale "L'Oro della Puglia® 2017". Contestualmente è promosso il 6° Premio internazionale "L'Oro del Mediterraneo 2017" riservato agli oli extravergini di oliva prodotti negli Stati del bacino del Mediterraneo.

Art. 2 - Patrocini, contributi richiesti e collaborazioni

Per "L'Oro d'Italia®" e per "L'Oro del Mediterraneo", è stato richiesto il patrocinio al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, alle Regioni Puglia, Marche e altre, a Comuni sedi di Concorsi O.L.E.A., Fano - Pu, Montegridolfo - RN, San Dorligo della Valle/Dolina - TS, Ugento - Le, ecc, Camere di Commercio varie, al Forum A.I.C. delle Camere di Commercio dell'Adriatico e Ionio, alle Unioni e ai Consorzi CNO, UNAPROL, UNASCO, Coldiretti di Lecce e il Consorzio DOP Terra d'Otranto.

Con vario ruolo collaborano l'Istituto d'Istruzione Superiore "A. Cecchi" di Pesaro, il CEA Posidonia e altre Istituzioni e Associazioni. Media partner Olioofficina Magazine.

Art. 3 - Finalità e scopi

"L'Oro d'Italia® 2017" e gli altri concorsi di 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 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 C.O.) è costituito da:

- Il Presidente di O.L.E.A., con funzione di presidente dei concorsi;
- Il Segretario nazionale di O.L.E.A., con funzione di direttore dei concorsi;
- Il Presidente dei Viandanti dei Sapori, se presente;
- Componenti dei Consigli di O.L.E.A. e dell'Associazione Viandanti dei Sapori;

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

Art. 5 - Partecipanti, Sezioni, Tipologie e Categorie

"L'Oro d'Italia®" è riservato agli oli extravergini di oliva prodotti da olive coltivate nel territorio nazionale nella campagna 2016/2017.

I partecipanti sono distinti nelle **Sezioni**:

1 Aziende agricole 1

2 Frantoi singoli, sociali o cooperativi **2:**

Con gli stessi diritti partecipano, in una speciale sezione, gli **Oli Extremi 3.**

Tipologie:

Gli oli, siano biologici o no, DOP/IGP o no, sono suddivisi nelle Tipologie:

a) **Blend** b) **Monocultivar**

Categorie:

In funzione dell'intensità del "fruttato", stabilito dal software elaborato da OLEA **4**, ogni Sezione e Tipologia prevede 3 Categorie distinte in:

• **Fruttato leggero** • **Fruttato medio** • **Fruttato intenso.**

Ogni partecipante può concorrere con un massimo di 4 oli di cui:

- **Uno**, per la tipologia "blend"

- **Tre**, per la tipologia "monocultivar".

Per quanto riguarda la tipologia **blend 5**, i campioni, per essere ammessi al concorso, devono essere rappresentativi di distinti e omogenei lotti minimi della quantità di seguito indicata:

- **Aziende agricole:**

lotto minimo di **300 litri**; (200 litri per gli Oli Extremi)

- **Frantoi:**

lotto minimo di **800 litri**; (500 litri per gli Oli Extremi)

Per la tipologia **monocultivar 6**, i campioni, per essere ammessi al concorso, devono essere rappresentativi di distinti e omogenei lotti minimi della quantità di seguito indicata, per ogni olio monocultivar:

- **Aziende agricole:**

lotto minimo di **200 litri**; (100 litri per gli Oli Extremi)

- **Frantoi:**

lotto minimo di **400 litri**; (200 litri per gli Oli Extremi)

Per ogni sezione e tipologia, pena esclusione dal concorso, in caso di richiesta o controllo da parte dall'organizzazione, la produzione dovrà essere documentabile.

Il C.O., a sua discrezione e su proposta della Giuria, potrà variare il numero di tipologie, categorie o premi, in funzione del numero dei partecipanti.

Art. 6 - Premi e riconoscimenti

Per ogni Sezione, Tipologia e Categoria, a seconda del numero di campioni presenti, saranno premiati i tre oli che hanno ottenuto il punteggio più elevato e potranno essere assegnati premi ex aequo.

La Giuria potrà assegnare inoltre anche eventuali premi speciali:

1) ai primi classificati di ogni DOP o IGP **7;**

2) ai primi "biologici" di ogni categoria;

3) ai primi di ogni monocultivar **8;**

4) ai primi Oli Extremi per ogni Sezione;

Dalle graduatorie scaturite dal Concorso, in ragione di fasce di merito gli oli saranno fregiati de "Le Gocce d'Oro® **9** di O.L.E.A." 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 quali "Menzione di Qualità"

d) Attestati di Qualità

A tutti gli altri oli ammessi al concorso sarà consegnato un Attestato di Partecipazione.

Il C.O. potrà assegnare Premi speciali tra i quali un "**Premio immagine**" riservato alla veste grafica e al packaging.

Saranno assegnati premi per il Concorso regionale "L'Oro della Puglia" e riconoscimenti per "L'Oro del Salento".

Art. 7 - Premio internazionale "L'Oro del Mediterraneo"

Al Premio "L'Oro del Mediterraneo", possono partecipare, oltre a quelle italiane, le Aziende olivicole e i Frantoiani i cui oliveti e impianti di molitura sono ubicati negli altri Stati del bacino Mediterraneo (Albania, Algeria, Bosnia-Erzegovina, Cipro, Croazia Egitto, Francia, Grecia, Israele, Libano, Libia, Malta, Marocco, Montenegro, Siria, Slovenia, Spagna, Tunisia, Turchia).

Per i produttori italiani le condizioni di partecipazione sono quelle di cui agli articoli 5, 10 e 11 e l'adesione è subordinata all'assenso espresso nella Domanda di partecipazione a "L'Oro d'Italia".

Per le aziende italiane già iscritte a "L'Oro d'Italia", è richiesta **una ulteriore** bottiglia, piena, in aggiunta alle 4 piene presentate.

Gli oli sono ammessi al concorso se prodotti e confezionati secondo le leggi degli Stati di origine.

Saranno premiati i primi classificati per le sezioni, tipologie e categorie.

Il Regolamento de "L'Oro del Mediterraneo" sarà emanato e divulgato contestualmente a "L'Oro d'Italia".

Art. 8 - Giuria e procedura concorsuale

La Giuria è coordinata da O.L.E.A. e diretta dal Segretario nazionale in veste di responsabile ed è composta da giudici italiani ed esteri, aderenti o no ad O.L.E.A. e dalla stessa sono selezionati tra capi panel e/o assaggiatori di provata esperienza circa la conoscenza delle caratteristiche organolettiche delle più importanti cultivar nazionali e internazionali, scelti tra i vari comitati di assaggio italiani - riconosciuti dal Mipaaf - e da altri assaggiatori di gruppi o panel esteri.

La metodologia di valutazione degli oli utilizza la scheda e il software predisposti da O.L.E.A.

Si opera su campioni anonimizzati dai codici stabiliti ed assegnati dal Garante del concorso.

Di ogni fase operativa è redatto un verbale.

La Giuria opera a porte chiuse e **il suo giudizio, inappellabile, è definitivo.**

Della Giuria non fanno parte assaggiatori che abbiano in concorso oli prodotti dagli stessi.

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 scelto fra pubblici ufficiali.

Il Garante rende anonimi i campioni, assegna i codici di presentazione, assicura la correttezza dello svolgimento dei lavori e, al termine delle selezioni, rende noti gli abbinamenti fra campioni, codici e aziende da lui secretati.

Art. 10 - Domanda di partecipazione e consegna oli - Modalità e scadenze

Entro **Lunedì 6 febbraio 2017** i partecipanti a "L'Oro d'Italia" e a "L'Oro del Mediterraneo", devono fare pervenire a

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

a) Domanda di partecipazione/Scheda aziendale (all. 1 e 2), compilata al p.c. o in stampatello in ogni voce; (è valida anche per i produttori italiani qualora chiedano di concorrere al Premio "L'Oro del Mediterraneo").

b) Copia del bonifico o assegno bancario, per il pagamento delle quote di partecipazione.

c) 4 bottiglie piene della capacità di almeno 0,500 ml, per un totale di **almeno 2,00 litri** per ogni campione **10** di olio iscritto ai concorsi, (o **5 piene**, per **almeno 2.5 litri**, qualora

s'intenda concorrere anche al Premio "L'Oro del Mediterraneo"),

- più n. **1** bottiglia vuota, di vetro scuro ed etichettata, da utilizzare per le mostre.

Tutte dovranno essere sigillate, etichettate e confezionate a norma di legge.

Il prelievo dei campioni può essere svolto:

- da incaricati OLEA;

- da pubblici ufficiali incaricati dal produttore o dal C.O.;

- dal produttore stesso **11** che autocertifica il prelievo.

Il Comitato provvede alla idonea conservazione dei campioni ricevuti ma non risponde di quelli pervenuti danneggiati.

Art. 11 - Quote, Regolamento, Domanda di partecipazione e Schede aziendali

Le aziende che intendono partecipare al Premio "L'Oro d'Italia" 2017", sono tenute al pagamento della quota di partecipazione pari a **€. 80,00**, IVA compresa, per il primo campione di olio in concorso, ed **€. 60,00**, IVA compresa, per i successivi oltre al primo, da versare, pena esclusione, entro il 6 febbraio 2017, secondo una delle seguenti modalità:

• **Bonifico bancario sul c/c IBAN = IT08 C 06055 13310 00000019062** c/o Banca Marche Pesaro, intestato a O.L.E.A.

• **Assegno bancario non trasferibile** intestato a O.L.E.A.

Le stesse modalità e quote sono previste per le aziende italiane e straniere che hanno diritto e intendono partecipare al Premio "L'Oro del Mediterraneo" 2017.

Le aziende italiane già iscritte a L'Oro d'Italia®, che intendono partecipare anche al Premio "L'Oro del Mediterraneo" 2017, sono tenute al pagamento della quota aggiuntiva di **€. 60,00**, IVA compresa, per ogni ulteriore campione di olio in concorso, da versare contestualmente alle quote per "L'Oro d'Italia®". Delle somme versate sarà emessa regolare fattura.

In caso di incompleta o inesatta documentazione, la Segreteria provvederà a richiederla nei tempi più brevi, consentendo la regolarizzazione della domanda di partecipazione.

Art. 12 - Graduatorie e Premiazioni

Le graduatorie saranno rese note e divulgate a partire dal **17 Marzo 2017**, dopo le eventuali verifiche di cui all'art.13 e presentate ufficialmente nel corso della cerimonia di premiazione de "L'Oro d'Italia" che si terrà entro la metà del mese di **Maggio 2017**.

Nell'occasione sarà presentata alla stampa e ai produttori la **Guida L'Oro d'Italia in tasca 2017**, una guida delle migliori aziende che producono oli in Italia.

Saranno inoltre assegnati, in località e data da definire, anche i premi del 6° concorso "L'Oro del Mediterraneo", dell' 9° Concorso regionale "L'Oro della Puglia" e i riconoscimenti relativi a "L'Oro del Salento" 2017.

Art. 13 - Verifiche e controlli

A salvaguardia dell'immagine del concorso, a garanzia dei produttori e dei consumatori, il C.O. dispone verifiche a campione sulle aziende, premiate o no, circa la presenza e l'entità delle partite degli oli inviati al concorso, nonché prelievi per eventuali e ulteriori verifiche chimico-fisiche e/o organolettiche.

A supporto dei controlli, e se richiesto dal C.O. e/o della Giuria, i partecipanti sono tenuti a dimostrare la veridicità dei quantitativi prodotti, venduti o giacenti, le partite blend e le partite di oli da monocultivar, le varietà, la provenienza delle olive e degli oli inviati in concorso con idonea e probante documentazione (Registrazione SIAN, ecc.) .

Per le verifiche previste, i partecipanti hanno l'obbligo di

conservare l'intero quantitativo del lotto dichiarato, come previsto dall'art. 5, o quantomeno parte del lotto dell'olio in concorso, fino al **17 marzo 2017** e comunque, se ceduto, documentabile per produzione e vendita.

In caso di non ottemperanza delle suddette condizioni, di dichiarazioni mendaci o di irregolarità riscontrate, in qualsiasi momento, il C.O. può, escludere dal concorso, ritirare premi e riconoscimenti, darne comunicazione nei siti web e sui media.

Art. 14 - Attività promozionale

Al fine di promuovere la conoscenza ed incentivare consumo e commercializzazione degli oli partecipanti ai suoi Concorsi, O.L.E.A., in collaborazione con gli Enti e le Associazioni interessate, O.L.E.A. si impegna a sviluppare eventi promozionali, organizzare mostre ed esposizioni, in cui gli oli saranno fatti conoscere e degustare dai propri assaggiatori ed esperti.

Art. 15 - Modalità di utilizzo dei riconoscimenti e loghi del concorso

Le aziende premiate e/o quelle insignite de "Le Gocce d'Oro", qualora interessate, in subordine alla richiesta

scritta e all'autorizzazione rilasciata da O.L.E.A. che ne indica le modalità d'uso, potranno utilizzare, escluso in etichetta, il segno grafico del concorso, compresi i logo di O.L.E.A. o de Le Gocce d'Oro, mediante la sola riproduzione, tal quale e con la stessa veste grafica, degli attestati o dei riconoscimenti ottenuti.

Il loro utilizzo è comunque limitato all'olio premiato, al quantitativo del lotto in concorso e alla sola annata di riferimento.

A tutela della sua immagine, dei concorsi e dei consumatori, O.L.E.A. si riserva di svolgere controlli in merito e diffida chiunque, non autorizzato, all'utilizzo improprio dei suoi marchi o loghi.

Il fac-simile della richiesta è scaricabile dal sito www.olea.info e dovrà essere inviato a segreteria@olea.info.

Art. 16 - Modifiche

Il C.O., ai fini del concorso, a sua discrezione o su proposta della Giuria, si riserva di apportare modifiche migliorative o promuovere la formazione di graduatorie regionali per assegnare premi denominati "L'Oro di ..." ai primi oli di ogni Regione solo se, di quella, sia significativo il numero dei campioni presentati.

Legenda:

1 Sono Aziende agricole quelle il cui olio a concorso è ricavato da oliveti in proprietà o coltivati ad altro titolo. L'estrazione è avvenuta nel frantoio di terzi o in quello aziendale che, autorizzato, può molire anche per terzi nelle quantità consentite.

2 Sono Frantoi gli impianti, individuali, sociali o cooperativi che, pur disponendo o no di oliveti in proprietà, operano soprattutto per terzi. I titolari sono tenuti a documentarne l'iscrizione alla Camera di Commercio competente.

3 Sono "Oli Extremi" quelli prodotti da oliveti posti a Nord del 45° parallelo.

4 La categoria viene individuata in base alla mediana dei valori assegnati agli attributi di "fruttato olfattivo diretto" e "fruttato retro-olfattivo", opportunamente mediati dal programma informatico.

5 Sono "Blend" gli oli prelevati da singole, distinte ed omogenee partite derivanti da assemblaggi di olive o di oli.

6 Sono "Monocultivar" gli oli prodotti dalle olive di una unica cultivar. Gli oli dovranno essere accompagnati da idonea certificazione che ne attesti la varietà o, su responsabilità del produttore, siano dichiarati tali.

7 Solo se il numero dei campioni di ogni singola DOP o IGP sia almeno uguale a 10.

8 Solo se il numero dei campioni di ogni "monocultivar" sia almeno uguale a 15.

9 Le "Gocce d'Oro", a giudizio inappellabile della Commissione Giudicatrice, sono assegnate agli oli ritenuti meritevoli.

10 Gli oli sono così utilizzati: per le selezioni dei concorsi, per le degustazioni guidate, per i corsi, per i momenti gastronomici, per l'Olio Ambasciatore, per esposizioni e mostre e una serie conservata per eventuali verifiche e confronti, poi ceduta in beneficenza insieme a tutte le altre che rimanessero inutilizzate.

11 Sono prelevati dal rappresentante dell'Azienda che si rende responsabile dell'autocertificazione e che, pena decadenza, accetta gli eventuali controlli di cui all'art. 13.

REGOLAMENTO, DOMANDA DI PARTECIPAZIONE / SCHEDA AZIENDALE (All. 1 e 2)

Sono scaricabili dai siti web www.oroditalia.info | www.olea.info o richiedi all'indirizzo e.mail: segreteria@olea.info

RECAPITO DEGLI OLI E DELLE DOMANDE:

ENTRO LUNEDÌ 6 FEBBRAIO 2017, a:

RECAPITO CONSIGLIATO

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

RECAPITO ALTERNATIVO:

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
Previo contatto telefonico: cell. 338 8328092

SELEZIONI 14/18 FEBBRAIO 2017

PRESENTAZIONE GRADUATORIE

DAL 17 MARZO 2017

MANIFESTAZIONE DI PREMIAZIONE

ENTRO LA METÀ DEL MESE DI MAGGIO 2017 in luogo da stabilire in occasione del **Gran Galà dell'Olio Italiano**

Momenti culturali, incontri tematici, promozionali e gastronomici, vedranno la partecipazione di produttori ed esperti. (programma in allestimento)

INFO E CONTATTI:

SEGRETERIA CONCORSO

segreteria@olea.info / fax. 071 - 7959015

Direttore dei Concorsi:

Giorgio Sorcinelli 338-8328092

Segreteria organizzativa O.L.E.A.:

Mara Beciani 338-7798125

Roberto Cerreti 340-7186280

Paolo Taddei 333-3692372

siti web: www.olea.info - www.oroditalia.info

Seguono: **Allegati 1 e 2**