



[www.olea.info](http://www.olea.info)



Comune di  
Fano



Saponi e Aromi  
d'Autunno



Associazione di  
Cultura  
Enogastronomica



# L'ORO delle Marche

17° CONCORSO REGIONALE DEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA

PREMIAZIONI 27 NOVEMBRE 2016  
IN OCCASIONE DI SAPORI E AROMI  
D'AUTUNNO | C.O.D.M.A. DI FANO

**Scadenza consegna campioni entro Lunedì 14 Novembre**

Info: [www.olea.info](http://www.olea.info) - [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info)



## Art. 1 - Il Concorso e i promotori

**O.L.E.A.** - Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori (Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti) con sede nazionale a Pesaro,  
**PROMUOVE E INDICE** la 17<sup>a</sup> edizione del Premio **"L'Oro delle Marche"** 2016 - Concorso regionale degli oli extravergini di oliva. **Il Concorso è riservato agli oli extravergini ottenuti da olive coltivate nella Regione Marche.**

## Art. 2 - Patrocini, contributi richiesti e collaborazioni

Per "L'Oro delle Marche" 2016, è stato richiesto il patrocinio alla Regione Marche - Giunta Regionale e al Comune di Fano. A vario ruolo collaborano l'I.I.S. "A. Cecchi" di Pesaro, le Associazioni "Viandanti dei Sapori", "I Borghi del Gusto" e, con i produttori, le Associazioni Olivicole delle Marche.

## Art. 3 - Finalità e scopi

"L'Oro delle Marche" ha lo scopo di:  
 - sviluppare, promuovere la cultura e rafforzare l'immagine dell'olio extravergine di oliva da olive prodotte nelle Marche;  
 - far conoscere, apprezzare e valorizzare le sue caratteristiche presso i consumatori per favorirne un consumo corretto e consapevole;  
 - stimolare olivicoltori e operatori per migliorarne la qualità e favorirne la commercializzazione;  
 - valorizzare l'attività dei produttori olivicoli e dei frantoiani delle Marche;  
 - valorizzare il ruolo degli assaggiatori degli oli da oliva.

## Art. 4 - Comitato organizzatore e Segreteria

Il Comitato organizzatore (da ora Comitato) è costituito da:  
 • Presidente di O.L.E.A., con funzioni di Presidente del concorso;  
 • Segretario nazionale di O.L.E.A., Direttore del concorso;  
 • Componenti del Consiglio 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 e dell'Associazione "Viandanti dei Sapori".

## Art. 5 - Partecipanti, Tipologie e Categorie

Il Concorso è riservato agli oli extravergini di oliva prodotti da olive coltivate nel territorio della Regione Marche nella campagna olearia 2016/2017.

**Partecipanti:** Olivicoltori e frantoiani.

**Tipologie di olio:** Gli oli partecipanti, biologici e non, daranno vita a 2 distinte graduatorie per le tipologie "blend" e "monocultivar", suddivise nelle seguenti categorie.

**Categorie:** In funzione del "fruttato" ogni tipologia prevede, se rappresentate, 3 categorie distinte in:

- 1) fruttato leggero;
- 2) fruttato medio;
- 3) fruttato intenso.

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

- **uno** per la tipologia **"blend"**, proveniente da un lotto di almeno **300** litri;
- **tre** per la tipologia **"monocultivar"**, provenienti da lotti di almeno **100** litri;

## Art. 6 - Premi e riconoscimenti

Per ogni singola categoria saranno premiati i primi 3 oli classificati. Potranno essere assegnati premi speciali:

- ai primi della DOP Cartoceto **1**;
- ai primi "biologici" di ogni categoria **2**;
- ai primi di ogni singolo monocultivar **3**;

Dalle graduatorie scaturite a conclusione del Concorso, gli oli meritevoli potranno essere fregiati del riconoscimento "Le Gocce d'Oro"<sup>4</sup>, così previste:

- a) 5 Gocce d'Oro quali "Riconoscimento di Eccellenza"
- b) 4 Gocce d'Oro quali "Riconoscimento di Merito"
- c) 3 Gocce d'Oro 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. 7 - Commissione Giudicatrice e procedura concorsuale

Il Presidente della Commissione è nominato dal Comitato, su proposta del Presidente del Concorso, scelto tra personalità O.L.E.A., di spiccata professionalità e fiducia. La Commissione è diretta dal Segretario nazionale O.L.E.A..

E' composta da assaggiatori di provata esperienza regionale e nazionale, soci O.L.E.A. e non, preferibilmente giudici nei vari Comitati Professionali d'Assaggio operanti nelle Regioni: Marche, Umbria ed Emilia Romagna o comunque iscritti all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti degli Oli di Oliva Vergini. La metodologia di valutazione degli oli è quella adottata da O.L.E.A. che utilizza una specifica Scheda di Valutazione e un suo software opportunamente predisposto. Si opera su campioni anonimizzati da codici stabiliti e assegnati 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 direttamente prodotti e/o comunque della propria azienda. Le selezioni si terranno a Fano dal 16 al 18 novembre c.a.. A salvaguardia dell'immagine delle aziende, i punteggi assegnati agli oli non verranno resi noti. **Il giudizio della Giuria è inappellabile.**

## 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 14 novembre 2016**, 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), in originale, compilata in ogni parte;
- b) verbale di prelievo (all.2), in originale;
- c) 4 bottiglie, per un totale di almeno 1,5 litri per ogni campione<sup>5</sup>, così suddivise:
  - n. 3 bottiglie piene, della capacità di almeno 0,50 litri cadauna (almeno 6 se da 0,25 litri);
  - n. 1 bottiglia vuota (di vetro scuro, confezionata ed etichettata), utile per esposizioni e mostre.

Tutte dovranno essere sigillate, etichettate e confezionate a norma di legge, e prelevate da:

- incaricati da O.L.E.A.;
- pubblici ufficiali incaricati dal Comitato;
- dal produttore **6**;

d) copia del bonifico bancario o assegno bancario, non trasferibile, come pagamento delle quote di partecipazione. Degli stessi sarà emessa fattura fiscale. Il Comitato provvederà alla conservazione dei campioni ricevuti ma non risponderà di quelli pervenuti danneggiati.

## Art. 10 - Verifiche e controlli

Per eventuali verifiche, stabilite a discrezione del Comitato, i partecipanti hanno l'obbligo di conservare parte del lotto dell'olio in concorso fino al 10 dicembre 2016. Qualora il prelievo dei campioni sia autocertificato dal rappresentante dell'Azienda o del Frantoio (All. 2), il quantitativo da conservare è almeno pari a quello previsto dall'art. 5. In caso di controlli da parte del Comitato, i frantoiani e i produttori che intenderanno partecipare sono tenuti, pena l'esclusione dal concorso, a dimostrare con idonea e probante documentazione, la provenienza regionale delle olive e/o degli oli.

Il Comitato, a supporto delle analisi organolettiche e a garanzia del giudizio globale, potrà svolgere anche analisi chimico-fisiche.

Il Comitato, in caso di dichiarazioni mendaci o irregolarità riscontrate, potrà in qualsiasi momento ritirare i premi o i riconoscimenti assegnati e comunicarlo sui media e nei siti web.

## Art. 11 - Quote, Regolamento e Domanda di partecipazione

La quota di partecipazione per ogni campione di olio in concorso è di € **30,00**, IVA compresa. Regolamento, Domanda e Verbale di prelievo sono scaricabili dai siti [www.olea.info](http://www.olea.info), o sono richiedibili a segreteria@olea.info.

## Art. 12 - Graduatorie, premiazioni e utilizzo degli oli

La presentazione delle graduatorie e la consegna dei premi del Concorso "L'Oro delle Marche" 2016 si terranno Domenica 27 novembre 2016, salvo altre indicazioni, presso la Sala riunioni del CODMA, via Campanella, 1 - Fano PU, in occasione della manifestazione Sapori e Aromi d'Autunno 2016.

Gli oli che hanno partecipato al concorso, saranno esposti al pubblico, fatti degustare e commentati da assaggiatori, nel corso degli eventi organizzati da O.L.E.A. Tutte le bottiglie di olio che, a margine del concorso e degli eventi di degustazione o mostre, rimanessero inutilizzate, com'è ormai consuetudine saranno donate da O.L.E.A., a nome dei produttori partecipanti, ad associazioni benefiche.

## Art. 13 - Modifiche

Qualora lo ritenga opportuno, e per gli scopi del concorso, il Comitato si riserva la facoltà di apportare modifiche migliorative al regolamento del Concorso.

## Note

- 1 - Solo se i campioni di olio della "DOP Cartoceto" in esame siano almeno 5.
- 2 - Solo se i campioni di olio "biologici" relativi alla categoria in esame siano almeno 5.
- 3 - Solo se i campioni di olio di un "monocultivar" in esame siano almeno 5.
- 4 - Le "Gocce d'Oro", a giudizio inappellabile della Commissione Giudicatrice, potranno essere assegnate agli oli comunque ritenuti meritevoli del riconoscimento.
- 5 - 2 sono utilizzate per il concorso e 2 saranno usate per degustazioni ed esposizioni.
- 6 - In via eccezionale vengono accettati i campioni prelevati dal rappresentante dell'azienda che si rende responsabile dell'autocertificazione.

## INFO E CONTATTI: SEGRETERIA CONCORSO

O.L.E.A. c/o - C.O.D.M.A. - via Campanella 1 - 61032 Fano (Pu)  
 fax 071/7959015 - e-mail: [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info)

Giorgio Sorcinelli	cell. 338/8328092	<a href="mailto:giorgio.sorcinelli@libero.it">giorgio.sorcinelli@libero.it</a>
Mara Beciani	cell. 338/7798125	<a href="mailto:marabeciani@libero.it">marabeciani@libero.it</a>
Roberto Cerreti	cell. 340/7186280	<a href="mailto:robertocerreti@alice.it">robertocerreti@alice.it</a>
Gianluca Cespuglio	cell. 333/6980844	<a href="mailto:g.cespuglio@libero.it">g.cespuglio@libero.it</a>
Paolo Taddei	cell. 333/3692372	<a href="mailto:paolotad12@gmail.com">paolotad12@gmail.com</a>

## RECAPITO E CONSEGNA CAMPIONI

Entro Lunedì 14 novembre 2016.

Invio postale o corriere: O.L.E.A. - c/o I.I.S. "A.Cecchi" - via Caprile, 1 - 61121 Pesaro Tel. 0721/21440 dalle 10.00 alle 12.00, dal lunedì al venerdì.

Consegna a mano: O.L.E.A. - c/o CODMA - via Campanella, 1 - 61032 Fano (PU)

Concordando preliminarmente la consegna al n. 338 8328092

## DIVULGAZIONE E PROMOZIONE

- Le varie fasi dell' iniziativa, saranno pubblicizzate attraverso canali di informazione (T.V. e Stampa), mostre, ecc..

- Verrà pubblicato un manifesto/graduatoria con l'elenco di tutti gli oli partecipanti con particolare evidenza per quelli che la Commissione Giudicatrice avrà ritenuto meritevoli.

## PREMIAZIONI

Le premiazioni del Concorso e l'assegnazione dei vari riconoscimenti, avranno luogo, alla presenza delle autorità e della stampa, il giorno 27 Novembre 2016, salvo altre indicazioni, presso la Sala riunioni del CODMA, via Campanella, 1 - Loc. Rosciano - Fano (Pu) in occasione di Sapori e Aromi d'Autunno 2016. Nel corso della cerimonia verranno presentati: la 8<sup>a</sup> edizione del Premio Nazionale - "L'Oro d'Italia@ 2017" - Concorso degli Oli Extravergini di Oliva Italiani, la 6<sup>a</sup> edizione del Premio Internazionale - "L'Oro del Mediterraneo@ 2017" - Concorso degli Oli Extravergini di Oliva del Mediterraneo e la Guida OLEA, L'Oro d'Italia in tasca 2017.

## RINGRAZIAMENTI

Si ringraziano per la partecipazione e la collaborazione sempre dimostrata:

Tutti i produttori partecipanti, singoli e associati alle varie Associazioni olivicole e i Frantoiani della Regione Marche Un particolare e sentito ringraziamento è rivolto a tutto il gruppo organizzativo, al Panel degli assaggiatori O.L.E.A. e ai collaboratori, alla direzione e al personale dell'I.I.S. A. Cecchi di Pesaro e alle Associazioni Viandanti dei Sapori e I Borghi del Gusto

**Allegati: Domanda di Partecipazione (All. 1) e Verbale di prelievo (All. 2)**