



REGOLAMENTO E DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Scaricabile dai siti web:

www.oroitalia.info o www.olea.info

o richiesto all'indirizzo e.mail: segreteria@olea.info

ANTICIPAZIONE DOMANDE DI PARTECIPAZIONE

entro **Martedì 9 Marzo 2010**

O.L.E.A. - Segreteria Nazionale

al numero di Fax 071/7959015 o all'indirizzo e.mail:segreteria@olea.info

RECAPITO OLI E ORIGINALI DOMANDE DI PARTECIPAZIONE

entro le **ore 18.00 di Martedì 9 Marzo 2010**

O.L.E.A. - c/o I.I.S. - Istituto di Istruzione Superiore "A. Cecchi" - Via Caprile,1

61100 PESARO / Orari: 10.00 -12.00 da Lunedì a Venerdì - tel. 0721-21440

PREMIAZIONI: Ore 16.00 – Sabato 27 Marzo 2010 Lecce

INFO E CONTATTI

Segreteria Organizzativa: O.L.E.A. - www.olea.info

e.mail: segreteria@olea.info / fax. 071- 7959015

Resposabile Organizzativo: Giorgio Sorcinelli 338-8328092

Segreteria Amministrativa: Mara Beciani 338-7798125



Si ringraziano per la partecipazione i seguenti enti e associazioni

Comune di Lecce / Confartigianato di Lecce / Coldiretti di Lecce / Comune di Ugento - Assessorato all'ambiente / U.N.A.PR.OL U.N.A.S.C.O. / C.N.O. / FEDERDOP / Accademia Agraria in Pesaro / I.I.S. "A.Cecchi" Pesaro



Media partner

TEATRO NATURALE



Camera di Commercio di Lecce



Patrocinii e contributi richiesti

Comune di Lecce
Comune di Ugento - Ass. all'ambiente
Confartigianato di Lecce
Coldiretti di Lecce
U.N.A.PR.OL
U.N.A.S.C.O.
C.N.O.
FEDERDOP

Collaborazioni

C.E.A. Posidonia di Ugento
Ass.ne Viandanti del Gusto
Ass.ne "I Borghi del Gusto"
Accademia Agraria in Pesaro
I.I.S. - "A.Cecchi" di Pesaro
Consorzio Tutela D.o.p.
Terra d'Otranto

Media partner

Teatro Naturale

2010 / PREMIO NAZIONALE

L'ORO D'ITALIA®

LE GOCCE D'ORO®

1° CONCORSO DEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA ITALIANI DI ECCELLENZA
(Blend, Monovarietali, D.O.P., I.G.P. e Biologici)

PREMIAZIONI

27 MARZO 2010 LECCE





L'Oro d'Italia
27 marzo 2010 Lecce

Regolamento

Art. 1 - Promotore

O.L.E.A. - Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori (Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti) indice e promuove il **Premio Nazionale "L'Oro d'Italia"** - 1° Concorso degli Oli Extravergini di Oliva Italiani di Eccellenza, con l'assegnazione **"Le Gocce d'Oro"** 2010. Il Concorso è riservato agli oli extravergini di oliva: blend, monovarietali, D.O.P., I.G.P. e biologici, prodotti in Italia da olive coltivate in Italia.

Art. 2 - Collaborazioni e patrocinio

Il Concorso "L'Oro d'Italia" - Le Gocce d'Oro 2010, è organizzato da **O.L.E.A.**, con il patrocinio del Mi.P.A.A.F. - Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali, con il patrocinio e il contributo richiesto a: Camera di Commercio di Lecce, Provincia di Lecce, Comune di Lecce, Comune di Ugento - Ass. all'ambiente - Unaprol, Cno, Unasco, Federdop, Coldiretti di Lecce e Confartigianato di Lecce, con la collaborazione di: I.I.S. - Istituto di Istruzione Superiore "A. Cecchi" di Pesaro, Ass.ne Viantanti dei Sapori, C.E.A. Posidonia di Ugento, Consorzio di Tutela Dop Terra d'Otranto, Ass.ne Europea e Mediterranea "I Borghi del Gusto", Accademia Agraria in Pesaro, media partner "Teatro Naturale".

Art. 3 - Finalità e scopi

Il Concorso Nazionale "L'Oro d'Italia", è riservato agli oli extravergini di oliva "prodotti in Italia da olive coltivate in Italia" ed ha lo scopo di:

- Sviluppare**, promuovere la cultura e rafforzare l'immagine dell'olio extra vergine di oliva italiano prodotto nelle varie Regioni italiane, comprese le zone limite per la olivicoltura e negli areali di produzione delle D.O.P. italiane riconosciute, di farne conoscere, apprezzare e valorizzare le caratteristiche organolettiche e le proprietà salutistiche presso il grande pubblico dei consumatori ed estimatori;
- Stimolare** gli olivicoltori e gli operatori della filiera per migliorarne la qualità e favorirne la commercializzazione in Italia e all'estero;
- Valorizzare** l'importante ruolo degli esperti assaggiatori di oli di oliva vergini, in particolare dell'associazione O.L.E.A. e diffondere al grande pubblico la conoscenza della qualità dell'olio extra vergine di oliva e le caratteristiche organolettiche, tramite l'insegnamento delle corrette tecniche dell'assaggio, nel rispetto della normativa vigente e delle finalità del concorso.

Art. 4 - Comitato Organizzatore (C.O.) - Segreteria Organizzativa

- E' istituito il Comitato Organizzatore (C.O.), costituito da:
- il Presidente di O.L.E.A., o suo delegato, con funzioni di Presidente del Concorso;
 - il Segretario Nazionale di O.L.E.A., responsabile organizzativo del concorso;
 - i membri del Consiglio O.L.E.A.;
 - un rappresentante della Camera di Commercio di Lecce.

E' inoltre costituita una Segreteria Organizzativa, coordinata da O.L.E.A., con la collaborazione dell'I.I.S. "A. Cecchi" di Pesaro e del C.E.A. Posidonia di Ugento, con il compito di divulgare l'evento, contattare le aziende e seguire le varie fasi di ricevimento e gestione dei campioni inviati al concorso e la successiva organizzazione dell'evento conclusivo di premiazione e promozione.

Art. 5 - Partecipanti, Categorie, Sezioni e Tipologie di fruttato

Il Concorso è riservato agli oli extravergini di oliva prodotti nella campagna 2009/2010, da olive coltivate nel territorio nazionale, che siano classificati "extravergini", prodotti da:

- **Olivicoltori:** singoli, associati, cooperative e frantoiani titolari di oliveti;
- **Oleifici:** singoli, associati o cooperativi.

Categorie:

Gli oli dovranno appartenere alle seguenti Categorie:

1. **Extravergini**, distinti in **Sezioni "Blend"** o **"Monovarietali"**
2. **Extravergini D.O.P. (o I.G.P.)**

Tipologie di fruttato:

Per la **Categoria "Extravergini"**, sono previste n. **3** distinte **Tipologie** di fruttato in base alla intensità, in accordo alle indicazioni del Reg. CE 640/2008, così distinte:

- a. **fruttato leggero;**
- b. **fruttato medio;**
- c. **fruttato intenso.**

Per gli oli **Extravergini D.O.P. o I.G.P.** valgono le tipologie di fruttato previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

Il quantitativo minimo per la partecipazione è pari a **Litri 200** (duecento) per ogni lotto di olio in concorso, prodotto nella campagna olivicola 2009/2010.

(*) Qualora gli oli siano ottenuti da oliveti coltivati oltre i 500 mt. s.l.m. in tutte le regioni italiane o a nord del 45° parallelo, nelle intere regioni Valle d'Aosta, Trentino-Alto Adige e Friuli Venezia Giulia e parte delle regioni Piemonte, Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna, sono accettati campioni rappresentativi di lotti minimi di almeno **Litri 50**, per i quali potrà essere emanata una graduatoria a parte. Ogni partecipante può presentare al **massimo 3 oli** di cui: 1 campione per ognuna delle Sezioni "Blend" e "Monovarietali" per la Categoria "Extravergini" e 1 Campione per la Categoria "Extravergini D.O.P. o I.G.P." Tutti gli oli in concorso dovranno essere confezionati ed etichettati a norma di legge e secondo le vigenti direttive U.E.

Art. 6 - Premi e riconoscimenti

Per la Categoria **"Extravergini"**, saranno premiati i primi 3 oli classificati per ogni singola "tipologia". Per la Categoria **"Extravergini D.O.P. o I.G.P."** sarà premiato il primo classificato di ogni singola "D.O.P. o I.G.P." qualora il numero dei campioni sia maggiore o uguale a 10. In caso contrario gli oli D.O.P. o I.G.P. parteciperanno nella categoria "Extravergini". Saranno premiati inoltre i primi 3 oli che avranno ottenuto il maggior punteggio assoluto tra tutti gli oli D.O.P. o I.G.P. partecipanti. All'interno di ciascuna "Categoria" e "Sezione", verrà istituito un **Premio Speciale** dedicato al miglior olio extravergine di oliva **"Biologico"** qualora il numero dei campioni biologici, sia maggiore o uguale a 15. E' istituita altresì, all'interno della Categoria degli oli "Extravergini", la **Sezione "Monovarietali"** per premiare i migliori, qualora il numero dei campioni stessi, sia maggiore o uguale a 15, per ogni varietà. Detti oli saranno valutati da una apposita commissione composta da assaggiatori O.L.E.A. ed altri esperti in materia che ne verificheranno la rispondenza

alle

caratteristiche varietali. Una graduatoria a parte potrà essere riservata agli oli di cui al Punto (*) dell'art.5. Dalle graduatorie scaturite dai lavori della C.G. verranno evidenziate fasce di merito per l'assegnazione del riconoscimento **"Le Gocce d'Oro"** di O.L.E.A., rispettivamente:

a) **5 Gocce d'Oro** = Menzione di Eccellenza

b) **4 Gocce d'Oro** = Menzione di Qualità

c) **3 - 2 e 1 Gocce d'Oro** = Menzione di Merito, verranno assegnate agli oli comunemente ritenuti meritevoli a giudizio inappellabile della C.G.;

d) **Attestato di Partecipazione** = che andrà a tutti gli oli ammessi al concorso.

E' inoltre istituito un **"Premio Immagine"** riservato rispettivamente al packaging e all'immagine grafica delle etichette degli oli presentati.

Il C.O., su proposta del Presidente della C.G., potrà diminuire o accorpere, a sua insindacabile discrezione, il numero delle "categorie", "tipologie" o dei premi, in proporzione al numero dei partecipanti e si potranno eventualmente premiare altri prodotti che vengano ritenuti meritevoli di riconoscimento.

I partecipanti hanno l'obbligo di conservare integro il lotto di olio in concorso, fino al **29 Marzo 2010**, per le eventuali verifiche, a discrezione del C.O., sulla presenza del/lotto/i di provenienza dei campioni in concorso.

Le aziende vincitrici del Premio "L'Oro d'Italia" e quelle insignite dei riconoscimenti

"Le Gocce d'Oro", potranno utilizzare su pubblicazioni (web, cartaceo, etc.) il

segno grafico riportante il premio o il riconoscimento ottenuto, solamente previa

autorizzazione rilasciata da O.L.E.A. che, su richiesta scritta (come fac-simile

scaricabile dal sito www.oroitalia.info o www.olea.info trasmessa a

segreteria@olea.info o al Fax n. **071/7959015**, provvederà ad inviare detto

materiale alle aziende richiedenti, materiale che sarà comunque utilizzabile, nel

rispetto della corretta informazione al consumatore.

I promotori si rendono garanti del rispetto delle finalità, di cui all'Art. 3, che ispirano

Art. 7 - Commissione giudicatrice (C.G.) procedura concorsuale

E' costituita, su parere del C.O., una Commissione Giudicatrice (C.G.) presieduta dal

Presidente di O.L.E.A. e coordinata dal Segretario Nazionale di O.L.E.A..

La C.G. è composta da giudici selezionati da O.L.E.A., esperti nella valutazione

organolettica degli oli extra vergini di oliva italiani, iscritti all'elenco nazionale degli

assaggiatori. Il Metodo di valutazione è quello adottato e collaudato da O.L.E.A. per

i concorsi e prevede l'utilizzo di una apposita Scheda di Valutazione "OLEA1©".

L'elaborazione delle schede di valutazione e la determinazione delle graduatorie

avverranno per mezzo del software "OLEATEST©", elaborato da O.L.E.A.

Al termine delle operazioni, il Presidente della C.G., coadiuvato dal Coordinatore

della stessa, stila le graduatorie inappellabili, per ogni categoria e tipologia, utilizzando

i codici anonimi assegnati ad ogni campione. Delle varie fasi operative verrà

redatto apposito verbale firmato dal Presidente, dal Coordinatore della C.G., dal

Segretario e dal Garante del concorso. Non potranno far parte della C.G., assaggiatori

che abbiano in concorso oli prodotti dalla loro azienda o ad essa collegati.

A salvaguardia dell'immagine delle aziende partecipanti non verranno resi noti i

punteggi assegnati agli oli.

Art. 8 - Garante

E' nominato, dal C.O. un **"Garante"** delle operazioni concorsuali, scelto tra un

pubblico ufficiale, notaio, segretario comunale, funzionario regionale o di una camera

di commercio. I campioni di olio ammessi al concorso e sottoposti all'analisi organo-

lettica, saranno resi rigorosamente anonimi, e mantenuti tali dal garante, unico a

conoscenza dell'abbinamento codice campione e azienda. Lo stesso garante inoltre

assicura la correttezza dello svolgimento dei lavori fino al momento dell'abbinamento

finale dei codici dei campioni con i nominativi delle aziende partecipanti.

Art. 9 - Domanda di partecipazione e consegna oli

Entro **Martedì 9 Marzo 2010**, i partecipanti, dovranno inviare la Domanda di parteci-

pazione (**All. 1**) anticipandola a O.L.E.A. - Segreteria Nazionale, a mezzo Fax al

n. **071/7959015** o via e.mail a segreteria@olea.info, nella quale si attesta, inoltre, di

aver provveduto al versamento delle quote di partecipazione al Concorso.

Entro le **ore 18.00 di Martedì 9 Marzo 2010**, i partecipanti, dovranno altresì fare

per venire, tramite corriere o posta all'indirizzo:

O.L.E.A. - c/o I.I.S. - Istituto di Istruzione Superiore "A. Cecchi" - Via Caprile, 1

61100 PESARO Orari: 10.00 -12.00 da Lunedì a Venerdì.

a) **Originali delle Domande di partecipazione** (All. 1)

b) **n°4 bottiglie** della capacità minima di **litri 0,5** per ogni campione, tutte sigillate,

etichettate e confezionate a norma di legge (n.2 bottiglie saranno utilizzate per il

concorso + n. 2 bottiglie per mostre ed esposizioni), prelevate da:

- incaricati da parte del C.O. o delle Camere di Commercio;

- assaggiatori e incaricati da O.L.E.A.

Per la 1ª edizione del Concorso, il prelievo potrà essere effettuato personalmente

dal produttore o rappresentante delle aziende partecipanti, previa autocertificazione

che accompagna i prodotti;

c) **n. 2 etichette** e contro etichette per ogni singolo olio;

d) **Copia del bollettino o bonifico di pagamento** per le quote di partecipazione.

Nella domanda partecipazione, dovrà essere attestata l'effettiva entità del lotto dal

quale sono stati prelevati i campioni di olio in Concorso.

Il C.O. provvederà alla idonea conservazione dei campioni ricevuti integri e non si

rende responsabile dei campioni pervenuti danneggiati o mal conservati.

Non saranno accettati gli oli oltre il termine di scadenza o sprovvisti della Domanda

di Partecipazione e della copia di avvenuto pagamento delle quote di partecipazio-

ne.

Art. 10 - Quota di partecipazione

La quota di partecipazione (a parziale contributo alle spese di organizzazione), è pari

a **€ 60,00** I.V.A. compresa, per ogni campione di olio inviato al Concorso; (*) per i soci

O.L.E.A. **€ 40,00** I.V.A. compresa. Alla Domanda di partecipazione, va allegata la

ricevuta del pagamento, per la quale verrà emessa regolare fattura.

Il Regolamento e la Domanda di partecipazione, sono visionabili e scaricabili

dai siti web www.oroitalia.info e www.olea.info, oppure richiesti alla

segreteria O.L.E.A.: segreteria@olea.info - 338/7798125.

Art. 11 - Premiazioni

La cerimonia di premiazione avverrà, salvo altre indicazioni, alle **ore 16.00 di Sabato**

27 Marzo 2010 a Lecce, in occasione di una manifestazione promozionale, in luogo

che verrà comunicato tempestivamente ai produttori.

Nell'ambito dell'evento gli oli partecipanti saranno esposti al pubblico in un apposito

spazio-promozionale e fatti degustare a cura di esperti assaggiatori O.L.E.A.

Alle aziende premiate verranno assegnati riconoscimenti consistenti in pergamene-

diplomi, accompagnati da elaborati artistici ed artigianali dedicati, che riporteranno il

risultato conseguito nel Concorso "L'Oro d'Italia" 2010.

Il C.O. potrà in qualsiasi momento, in caso di dichiarazioni mendaci o irregolarità

riscontrate, ritirare eventuali premi già assegnati. Tutti gli oli presentati al Concorso

saranno utilizzati dal C.O., per i soli scopi dell'iniziativa e per gli eventi che O.L.E.A.

promuove e a cui partecipa nell'intero territorio nazionale, esposizioni, mostre e

degustazioni.

Art. 12 - Modifiche

Qualora lo ritenga opportuno e per gli scopi del concorso, il C.O. si riserva il diritto

di modificare, a sua discrezione, il presente **Regolamento**.