



## L'ORO D'ITALIA® E L'ORO DEL MEDITERRANEO 2023

website: [www.olea.info](http://www.olea.info) - [www.oroitalia.info](http://www.oroitalia.info) - e.mail: [concorsi@olea.info](mailto:concorsi@olea.info)

### REGOLAMENTO

#### ART. 1 - IL CONCORSO

O.L.E.A. - *Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori*, A.P.S., con sede in Pesaro, promuove e organizza il 14° Premio "L'Oro d'Italia®" 2023 – Concorso nazionale degli oli extravergini, con assegnazione de "Le Gocce d'Oro®".

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

È contestualmente promosso il 12° Premio internazionale "L'Oro del Mediterraneo" 2023 (\*) riservato agli oli extravergini prodotti da olive coltivate e trasformate negli Stati del bacino del Mediterraneo che include la 4ª edizione del Premio "L'Oro dell'Istria" 2023 (\*\*\*\*), riservato agli oli prodotti da olive coltivate e trasformate in Croazia.

Sono indetti inoltre, solo per le aziende pugliesi già iscritte a L'Oro d'Italia, il 15° Premio regionale "L'Oro della Puglia®" 2023 che include il 4° Premio "L'Oro di Federico II®" 2023 (\*\*\*) e il 16° Premio "L'Oro del Salento®" (\*\*).

#### ART. 2 - PATROCINI E PARTNER

Per "L'Oro d'Italia®" e per "L'Oro del Mediterraneo", è stato richiesto il patrocinio al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, alla Regione Marche, all'Assemblea legislativa delle Marche, alla Provincia di Pesaro Urbino, oltre ai Comuni di: Fano (PU), Torremaggiore (FG) e Dignano-Vodnjan (HR) sedi di concorsi ed attività di O.L.E.A.

Il patrocinio è richiesto ad altri Enti ed Istituzioni varie.

Collaborano attivamente ai Concorsi, il Comitato di assaggio professionale O.L.E.A., l'Istituto d'Istruzione Superiore "A. Cecchi" di Pesaro, l'Associazione Viandanti dei Sapori ed altre istituzioni e associazioni. Media partner Olioofficina Magazine.

#### ART. 3 - FINALITÀ E SCOPI

"L'Oro d'Italia®" 2023 e gli altri concorsi hanno lo scopo di:

- selezionare e premiare i migliori oli extravergini di oliva d'Italia e del Mediterraneo in concorso;
- sviluppare, promuovere la cultura dell'olivo e rafforzare l'immagine degli oli extravergini italiani e mediterranei nel mondo;
- far conoscere, apprezzare e valorizzare le caratteristiche organolettiche, le proprietà nutrizionali, i benefici salutistici e culinari dell'extravergine italiano presso i consumatori e i ristoratori per favorirne un consumo consapevole;
- stimolare olivicoltori e operatori per migliorare la qualità e favorire la commercializzazione in Italia e nel mondo;
- valorizzare l'attività dei produttori olivicoli e dei frantoiani italiani;
- valorizzare il ruolo degli assaggiatori degli oli da oliva.

#### ART. 4 - COMITATO ORGANIZZATORE (C.O.)

Il Comitato organizzatore (da ora C.O.) è costituito da:

- Il Presidente di O.L.E.A., con funzione di presidente dei concorsi;
- Il Direttore di O.L.E.A., con funzione di direttore tecnico dei concorsi e Capo panel;
- Componenti del Consiglio direttivo di O.L.E.A.;

La Segreteria è coordinata da O.L.E.A.

Il C.O. si avvale, per i ruoli di rispettiva competenza, della collaborazione dell'I.I.S. "A. Cecchi" di Pesaro e dell'Associazione Viandanti dei Sapori.

#### ART. 5 - PARTECIPANTI, SEZIONI, TIPOLOGIE E CATEGORIE

I Concorsi "L'Oro d'Italia®" e "L'Oro del Mediterraneo" sono riservati a tutte le tipologie di oli, siano essi convenzionali, blend o monocultivar, DOP o IGP, biologici o no, prodotti da olive coltivate rispettivamente nel territorio nazionale e nel bacino del Mediterraneo, nella campagna 2022/2023.

Gli oli partecipanti saranno distinti per **Sezioni, Tipologie e Categorie**, come segue:

##### SEZIONI:

1 **Aziende agricole (1)**;

2 **Frantoi/oleifici** singoli, sociali o cooperativi (2).

Considerata la differente potenzialità produttiva tra le aziende olivicole e i frantoi, O.L.E.A., sentiti i produttori stessi, ha ritenuto opportuno suddividere le realtà produttive di cui sopra in due distinte sezioni.

L'appartenenza alla Sezione è esplicitamente dichiarata dal concorrente. Vedi note legenda.

##### TIPOLOGIE:

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

**a) Blend b) Monocultivar**

Riservato agli oli biologici è inoltre istituito il Premio **OROBIO ITALIA**. Per questa edizione la partecipazione è gratuita.

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

In base al numero degli oli partecipanti, siano Blend o Monocultivar, sarà formata una graduatoria per ogni Categoria.

## **CATEGORIE DI FRUTTATO:**

In funzione dell'intensità del "fruttato", stabilito dal software elaborato da O.L.E.A. (4), in linea con la metodologia del C.O.I e dell'allegato XII del Reg.to (CEE) 2568/91, modificato dal Reg.to di esecuzione (UE) 1604/2019, che detta norme in materia di etichettatura, per ogni Tipologia, sono previste 3 Categorie, così distinte:

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

Ogni partecipante può concorrere con un massimo di **5** oli di cui:

- **Due** per la tipologia "blend"

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

Il C.O. ha stabilito i quantitativi minimi di partecipazione, nella misura seguente.

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, per ogni olio **blend**:

- **Aziende agricole**: lotto minimo di **250 litri**;

- **Frantoi/oleifici**: lotto minimo di **500 litri**;

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 **150 litri**;

- **Frantoi/oleifici**: lotto minimo di **300 litri**;

Per ogni sezione e tipologia, pena esclusione dal concorso, in caso di verifiche e controlli stabiliti dall'organizzazione, la produzione dovrà essere documentabile.

## **ART. 6 - PREMI E RICONOSCIMENTI**

In base al numero di campioni presentati e alle Sezioni, Tipologie e Categorie di appartenenza, sono assegnati Premi e riconoscimenti agli oli che avranno ottenuto il punteggio più elevato.

Saranno inoltre premiati i primi tre oli assoluti per ogni Categoria, indipendentemente dalle Sezioni e Tipologia.

Inoltre, riservato agli oli biologici, è istituito il Premio OROBIO, che in base al numero degli oli partecipanti, prevede una graduatoria specifica. I Premi consistono in Targhe o Pergamene per i primi assoluti e Attestati per tutti gli altri.

Al fine di gratificare l'impegno dei produttori ed evidenziare il diverso livello qualitativo dei tanti oli in Concorso, O.L.E.A. ha istituito il riconoscimento "**Le Gocce d'Oro®**" che, in base al punteggio assoluto attribuito, sono assegnate per distinte fasce di merito e, in ragione delle stesse, agli oli meritevoli, evidenziandone il livello qualitativo generale.

Pertanto, secondo quanto sopra, 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", con punteggio uguale o maggiore di 90/100; (Eccellente);

b) 4 Gocce d'Oro quali "Menzione di Merito", con punti da 80 a 89/100; (Ottimo)

c) 3 Gocce d'Oro quali "Menzione di Qualità", con punti da 70 a 79/100; (Molto buono)

d) Attestati di Qualità", con punti da 50 a 69/100; (Buono).

e) Attestati di Partecipazione per tutti gli oli iscritti al concorso.

Non saranno inseriti in graduatoria, salvo specifica richiesta del produttore, gli oli che, a giudizio della Giuria o dalle analisi di laboratorio richieste, abbiano presentato difetti organolettici o chimici, o abbiano conseguito un punteggio inferiore a 50/100.

Il logo in formato PDF de "Le Gocce d'Oro" conseguite, potrà essere utilizzato gratuitamente dai produttori, secondo le modalità di cui all'art. 15.

## **PREMI E RICONOSCIMENTI 2023**

**I PRIMI TRE OLI DE L'ORO D'ITALIA E DEL MEDITERRANEO** PER SEZIONE, TIPOLOGIA E CATEGORIA

**I PRIMI OLI ASSOLUTI DE L'ORO D'ITALIA E DEL MEDITERRANEO** PER OGNI CATEGORIA DI FRUTTATO: LEGGERO/MEDIO/INTENSO

**"IL MIGLIORE" D'ITALIA E DEL MEDITERRANEO** (I PRIMI ASSOLUTI)

**I PRIMI TRE OLI BIOLOGICI "OROBIO ITALIA"**

**"IL MIGLIORE" OROBIO ITALIA ASSOLUTO**

**"IL MIGLIORE" OLIO DOP e IGP ASSOLUTO**

## **PREMI SPECIALI**

**PREMIO "L'OLIO IN ROSA"** - Il Premio riservato al migliore olio, tra quelli prodotti da donne titolari di aziende olivicole o frantoi.

**PREMIO "IL FRANTOIO PIÙ"** - Il premio è riservato alla professionalità dei frantoiani produttori degli oli vincitori per la Sezione Aziende agricole.

**PREMIO "OLEA PACKAGING ED ETICHETTA"** - Il premio è riservato al miglior packaging e alla migliore etichetta, in seguito alla valutazione da parte di esperti del settore.

## **PREMI ESCLUSIVI**

PREMIO "**ANTONIO RICCI**" – 6ª edizione - Premio per la ricerca e l'innovazione in olivicoltura.

PREMIO "**ETTORE FRANCA**" – 3ª edizione - Premio riservato a personalità, docenti, ricercatori e allievi delle scuole agrarie in Italia.

La Giuria potrà assegnare anche eventuali riconoscimenti:

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

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

Altri **Premi Speciali** potranno essere assegnati a discrezione del C.O. e su proposta della Giuria.

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

## **ART. 7 - PREMIO INTERNAZIONALE "L'ORO DEL MEDITERRANEO" (\*) E PREMIO "L'ORO DELL'ISTRIA"(\*\*\*)**

Contestualmente a "L'Oro d'Italia®", al fine di promuovere scambi culturali e favorire la promozione degli oli prodotti negli Stati bagnati dal Mediterraneo, con apposito Regolamento, è indetto il 10° Premio Internazionale "**L'Oro del Mediterraneo 2023**".

Al Premio possono partecipare, oltre a quelli italiani, gli oli da olive prodotte dalle Aziende olivicole e dai Frantoiani i cui oliveti e gli impianti di molitura sono ubicati negli altri Stati del bacino Mediterraneo (Albania, Algeria, Bosnia-Erzegovina, Cipro, Croazia, Egitto, Francia, Gibilterra, Grecia, Israele, Italia, Libano, Libia, Malta, Marocco, Monaco, Montenegro, Palestina, 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 possibile mediante l'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, in aggiunta alle 5 presentate.

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

In base al numero di campioni presentati e alle Sezioni, Tipologie e Categorie di appartenenza, sono assegnati Premi e riconoscimenti agli oli che avranno ottenuto il punteggio più elevato.

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

Saranno inoltre premiati i primi tre oli assoluti per ogni Categoria, indipendentemente dalle Sezioni e Tipologia.

Inoltre, riservato agli oli biologici, è istituito il Premio OROBIO MED, che in base al numero degli oli partecipanti, prevede una graduatoria specifica. Saranno inoltre assegnati i premi all'eccellenza "Le Gocce d'Oro".

I Premi consistono in Targhe o Pergamene per i primi assoluti e Attestati per tutti gli altri.

Al suo interno, è promossa la seconda edizione del **Premio "L'Oro dell'Istria" (\*\*\*\*)**, concorso riservato agli oli prodotti da olive coltivate e trasformate in Croazia.

Le modalità di partecipazione sono quelle per "L'Oro del Mediterraneo".

I Premi saranno assegnati con le stesse modalità de "L'Oro del Mediterraneo".

#### **ART. 8 - GIURIA E PROCEDURA CONCORSUALE**

Le selezioni si svolgeranno, salvo impedimenti dovuti alla situazione sanitaria CoViD 19, a partire dal 10 febbraio, ad oltranza, fino al completamento delle valutazioni da parte della Giuria.

Per il corretto svolgimento delle operazioni concorsuali, nel rispetto delle normative C.O.I., U.E. e nazionali, in materia di valutazioni organolettiche, ritenendo poco idonee le valutazioni a distanza, le selezioni degli oli in concorso, si svolgeranno solo in presenza.

La Giuria coordinata dal Direttore di O.L.E.A. in veste di Capo panel responsabile, in ossequio alle norme di sicurezza sanitaria, potrà essere composta da un minimo di 16 fino ad un massimo di 24 giudici esperti. I Giurati sono selezionati tra assaggiatori e capi panel italiani ed esteri, di provata esperienza e profonda conoscenza delle caratteristiche degli oli derivanti dalle più importanti cultivar nazionali e internazionali, aderenti al Comitato di assaggio professionale O.L.E.A. e ad altri comitati di assaggio italiani riconosciuti dal Mi.P.A.A.F. e da altri assaggiatori internazionali, di gruppi o panel esteri. La metodologia di valutazione degli oli utilizza la scheda e il software predisposti da O.L.E.A. in linea con la metodologia prevista dalle norme C.O.I e U.E.

La Giuria, il cui **giudizio è inappellabile e definitivo**, opera a porte chiuse e rigorosamente alla cieca, su campioni anonimizzati e contraddistinti da codici alfanumerici stabiliti ed assegnati dal Garante del concorso.

Gli oli saranno sottoposti a 3 distinte fasi di selezione:

- **Preselezione:** per l'esclusione a priori degli eventuali oli difettati e la suddivisione delle Categorie di "fruttati" come descritti dalle norme C.O.I. e U.E., "leggero, medio e intenso".

- **Selezioni:** nel corso delle quali tutti gli oli, in maniera randomizzata, sono valutati dai componenti della Commissione giudicatrice.

- **Finali:** consistenti nella ulteriore valutazione degli oli finalisti, scelti dal Capo Panel tra quelli che avranno ottenuto i punteggi più elevati nelle varie Categorie di fruttato.

Ogni olio in concorso, per ogni singola fase, sarà analizzato da almeno 8/12 giudici.

Di ogni fase operativa è redatto un verbale.

A salvaguardia dell'immagine delle aziende, i punteggi assegnati agli oli in concorso non verranno resi noti.

Per tutti gli oli partecipanti sarà elaborata una **Scheda di Valutazione Sensoriale** che sarà inviata ai produttori.

#### **ART. 9 - GARANTE**

Il Comitato nomina un Garante delle operazioni concorsuali scelto fra pubblici ufficiali.

Dopo il controllo sulla regolarità delle Domande di partecipazione e della presa in carica degli oli pervenuti, entro la data di scadenza, rende anonimi i campioni, assegna i codici alfanumerici 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 - MODALITÀ DI ISCRIZIONE E CONSEGNA CAMPIONI.**

Le Domande di partecipazione e i campioni di olio dovranno pervenire entro **Sabato 4 Febbraio 2023**.

Entro tale data, i partecipanti a "L'Oro d'Italia" e a "L'Oro del Mediterraneo" devono fare pervenire, a mezzo corriere, posta o consegna a mano a **O.L.E.A. - c/o Bar dalla Franci - Via Campanella, 1 - 61032 Fano PU** (solo per consegne a mano, a **O.L.E.A. - c/o I.I.S. "A. Cecchi" - via Caprile, 1 - 61121 Pesaro**):

**a) Originale Domanda di partecipazione/Scheda aziendale** (all. 1 e 2), che dovrà essere compilata in modo chiaro e leggibile in ogni voce, preferibilmente al p.c., oppure a mano o in stampatello (è valida anche per i produttori italiani qualora chiedono di concorrere anche al Premio "L'Oro del Mediterraneo").

**b) Copia del bonifico o assegno bancario**, per il pagamento, quale "**contributo di partecipazione**".

**c) 5 bottiglie** di olio, della capacità minima di almeno 0,5 litri, per un totale di **almeno 2,50 litri** per ogni campione (**10**) di olio iscritto ai concorsi, (o **6** bottiglie, per **almeno 3,00 litri**, qualora s'intenda concorrere anche al Premio "L'Oro del Mediterraneo"),

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

Il prelievo dei campioni può essere svolto dal produttore stesso (**11**) che autocertifica il prelievo.

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

La Domanda di partecipazione/Scheda aziendale + copia Ricevuta di pagamento per il Contributo di iscrizione potranno essere anticipate all'indirizzo mail [concorsi@olea.info](mailto:concorsi@olea.info).

#### **ART. 11 - CONTRIBUTIVO DI ISCRIZIONE E MODALITÀ DI PAGAMENTO**

Questa organizzazione, che svolge la propria attività senza scopo di lucro, con assoluta professionalità e trasparenza, prosegue nel mantenere i più bassi costi di iscrizione tra tutti i Concorsi esistenti nel panorama nazionale e internazionale, contenendo al massimo l'impegno economico da parte dei produttori, per agevolare la partecipazione.

I costi indicati, quale contributo di iscrizione a parziale copertura dei servizi proposti, particolarmente vantaggiosi per le aziende partecipanti e promozionali per il prestigio del Concorso, potranno essere aggiornati annualmente.

Le aziende italiane e straniere che ne hanno diritto e intendono partecipare al Premio "L'Oro d'Italia®" e al Premio "L'Oro del Mediterraneo 2023" sono tenute al pagamento del contributo di iscrizione, entro Sabato 4 Febbraio 2023, pena l'esclusione, con le seguenti modalità e importi:

**a) Bonifico bancario** intestato a **O.L.E.A.** cod. IBAN **IT74Y085196826000000706022** - c/o **B.C.C. di Fano SCRL** - Filiale di Lucrezia di Cartoceto (PU), con causale "**Contributo iscrizione L'Oro d'Italia 2023**";

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

**Quote per L'Oro d'Italia, valide solo per il 2023:**

**Per il 1° campione in concorso:**

- **€ 100,00**, IVA compresa, per il primo campione di olio, con rilascio di una "**Scheda di valutazione**", oppure,
- **€ 130,00**, IVA compresa, qualora si richieda anche il rilascio del Panel test "**Certificato di analisi sensoriale ufficiale**", utilizzabile ai fini commerciali di cui al Reg. CEE 2568/91, redatto dal Comitato di assaggio professionale O.L.E.A. riconosciuto dal Mi.P.A.A.F. e trasmesso via e-mail o Posta elettronica certificata, appena possibile e comunque **entro il 15 marzo 2023**;

**Per i campioni successivi:**

- **€ 90,00**, IVA compresa, per i successivi oli oltre al primo, con rilascio di una "**Scheda di valutazione**", oppure,
- **€ 120,00**, IVA compresa, qualora si richieda anche il rilascio del Panel test "**Certificato di analisi sensoriale ufficiale**", utilizzabile ai fini commerciali di cui al Reg. CEE 2568/91, redatto dal Comitato di assaggio professionale O.L.E.A. riconosciuto Mi.P.A.A.F. e trasmesso via e-mail o Posta elettronica certificata, appena possibile e comunque **entro il 15 marzo 2023**;

**Quote per il Premio L'Oro del Mediterraneo 2023:**

Le aziende italiane già iscritte a "L'Oro d'Italia®", che intendono partecipare anche al Premio "L'Oro del Mediterraneo", sono tenute al pagamento della quota aggiuntiva di **€ 90,00**, IVA compresa, per ogni campione di olio in concorso, da versare contestualmente alle quote per "L'Oro d'Italia®". Delle somme versate sarà emessa fattura.

**Partecipazione al Premio L'Oro della Puglia:**

Anche per la edizione 2023, le aziende della **Puglia** già iscritte a **L'Oro d'Italia®** e che ne daranno assenso nella Domanda di partecipazione, potranno aderire, senza alcun ulteriore onere di iscrizione, al 15° Premio "**L'Oro della Puglia®**", al 4° Premio "**L'Oro di Federico II®**" 2023 e al 16° Premio "**L'Oro del Salento®**", grazie alla compartecipazione economica e il patrocinio del Comune di Torremaggiore (FG) e dove, entro il mese di maggio, salvo impedimenti, si terranno le relative premiazioni.

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

#### **ART. 12 - GRADUATORIE, GUIDA ONLINE DEGLI OLI E PREMIAZIONI**

Gli elenchi alfabetici delle aziende e dei rispettivi riconoscimenti ottenuti (Gocce d'Oro e Menzioni), assegnati nei concorsi, saranno divulgati e pubblicati sul sito web [www.olea.info](http://www.olea.info), **entro il 15 Marzo 2023**, solo dopo le verifiche e gli eventuali controlli di cui al successivo art. 13, ritenuti necessari dal C.O.

Dalle graduatorie inserite sul sito sarà possibile, con appositi link sul nome dell'olio, prendere visione della Scheda di valutazione dell'olio in concorso, del sito internet dell'Azienda o dell'Oleificio se esistente, e l'appartenenza al rispettivo descrittore del fruttato, come dai seguenti gruppi, individuati da O.L.E.A. nel corso della sua esperienza.

A ciascun olio, sia esso blend o monocultivar, convenzionale o BIO, verrà attribuito un descrittore scelto tra: **Erbaceo, Pomodoro, Frutti rossi**, per esprimerne il suo profumo-aroma prevalente. Nel nostro sito [www.olea.info](http://www.olea.info) tutti gli oli, dopo le rispettive graduatorie, verranno quindi riuniti nei tre descrittori per facilitare anche tutti i Consumatori, oltre che i Ristoratori, nella scelta di acquisto utile a portare in tavola i tre gruppi basilari dei profumi degli oli, indicati da O.L.E.A., scegliendo con facilità le Aziende da cui acquistare anche on-line. **Con questo vogliamo realizzare una vera e propria Guida online degli oli d'Italia e del Mediterraneo, che metteremo a disposizione gratuita di tutti in tempo reale, quando ancora gli oli sono ben presenti sul mercato.** Quanto sopra, senza l'esborso di ulteriori costi da parte dei produttori partecipanti. Nel sito è inoltre presente una descrizione dei nostri consigli di utilizzo dell'olio in cucina.

Le **graduatorie ufficiali** con i vincitori, saranno invece presentate ufficialmente nel corso della cerimonia di premiazione dei Concorsi che si terrà, salvo variazioni o impedimenti, **Sabato 22 aprile 2023**, a **Fano (PU)**, in occasione del **Gran Galà dell'Olio Italiano**, previsto per il weekend 22 e 23 aprile 2023, che vedrà anche la 2a edizione di **EXPOLEA - il Salotto dell'Olio Italiano**, aperta a tutti i produttori aderenti al concorso, secondo il programma degli eventi in fase di allestimento, il quale potrà subire variazioni che saranno tempestivamente comunicate.

Saranno assegnati inoltre, entro maggio 2023 a Torremaggiore (FG), anche i premi dei Concorsi "**L'Oro della Puglia®**" e "**L'Oro di Federico II®**".

#### **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, se richiesto dal C.O., i partecipanti sono tenuti a dimostrare la veridicità dei quantitativi prodotti, venduti o giacenti, le partite degli oli blend e quelle degli 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 **30 marzo 2023** e comunque, se ceduto, documentabile per produzione e vendita.

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

#### **ART. 14 - ATTIVITÀ PROMOZIONALE.**

O.L.E.A., al fine di promuovere la conoscenza e la commercializzazione degli oli premiati e partecipanti ai suoi Concorsi, si impegna a sviluppare eventi promozionali, organizzare mostre, esposizioni, corsi e degustazioni, in cui gli oli saranno protagonisti e fatti conoscere al grande pubblico da parte dei propri assaggiatori ed esperti.

Inoltre, O.L.E.A., in occasione del **Gran Galà dell'Olio 2023** che si terrà a **Fano** (PU), la storica e accogliente città adriatica, nel weekend **22 e 23 Aprile 2023**, intende organizzare la 2ª edizione di **"EXPOLEA - Il Salotto dell'Olio"**, una mostra mercato dedicata ai migliori oli de "L'Oro d'Italia" e riservata, senza oneri di iscrizione, ai produttori aderenti ai concorsi e per i quali sarà messo a disposizione uno spazio espositivo, **a condizioni particolarmente favorevoli**. Programma e condizioni in preparazione.

#### **ART. 15 - MODALITÀ DI UTILIZZO DEI RICONOSCIMENTI E DEI 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 il segno grafico del concorso o de Le Gocce d'Oro, in formato PDF, 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 quanti non autorizzati, all'utilizzo improprio dei suoi marchi o loghi. La richiesta dovrà essere inviata a [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info).

#### **ART. 16 - MODIFICHE E INTEGRAZIONI**

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

#### **NOTE:**

- 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 è individuata in base alla mediana dei valori assegnati agli attributi di "fruttato", in linea con i parametri dalle norme C.O.I e U.E.
  - 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 10.
  - 8 Solo se il numero dei campioni di ogni "monocultivar" sia almeno 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; una serie viene 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 la decadenza, accetta gli eventuali controlli di cui all'art. 13.
- (\*) Apposito regolamento è emanato per le aziende straniere per L'Oro del Mediterraneo.
- (\*\*) Il Premio L'Oro del Salento è riservato ai produttori ricadenti nelle Provincie di Lecce, Brindisi e Taranto, comunque iscritti a L'Oro della Puglia;
- (\*\*\*) Il Premio L'Oro di Federico II, è riservato ai produttori ricadenti nelle Provincie di Foggia, Bari e BAT, comunque iscritti a L'Oro della Puglia;
- (\*\*\*\*) Il Premio L'Oro dell'Istria, è riservato a tutti i produttori Croati, comunque iscritti a L'Oro del Mediterraneo.

## **INFO SCADENZA ISCRIZIONI E ARRIVO CAMPIONI**

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

Sono scaricabili dai siti web [www.olea.info](http://www.olea.info) | [www.oroditalia.info](http://www.oroditalia.info) | o richiesti all'indirizzo e-mail: [concorsi@olea.info](mailto:concorsi@olea.info)

### **ANTICIPAZIONE DOMANDE / SCHEDA AZIENDALE (All. 1 e 2) E PAGAMENTI**

[concorsi@olea.info](mailto:concorsi@olea.info) | fax. 071 - 7959015

### **SCADENZA CONSEGNA CAMPIONI E DOMANDE ORIGINALI**

**ENTRO Sabato 4 febbraio 2023**

### **RECAPITO DEGLI OLI**

**O.L.E.A. - c/o Bar dalla Franci** - via Campanella, 1 - 61032 Fano PU (attiguo sede O.L.E.A.) Tel. 0721 1542345 (sabato pom. chiuso).

### **SOLO PER CONSEGNE A MANO**

**O.L.E.A. - c/o I. I. S. "A. Cecchi"**, via Caprile, 1 - 61121- Pesaro (sede legale) tel. 0721-21440.

**O.L.E.A. - c/o CODMA** – via Campanella, 1 - 61032 Fano PU (sede operativa). Previo contatto telefonico al 338 8328092.

**N.B.:** le Domande di partecipazione /schede aziendali + copie ricevute di pagamento, dovranno essere allegate ai campioni.

### **SELEZIONI DEL CONCORSO**

**FANO (PU) Febbraio 2023**

### **PUBBLICAZIONE ELENCHI ALFABETICI DELLE MENZIONI**

**ENTRO il 15 Marzo 2023**

### **MANIFESTAZIONE DI PREMIAZIONE**

**FANO (PU), Sabato 22 aprile 2023**, in occasione del **Gran Galà dell'Olio 2023**.

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

## **INFO E CONTATTI**

### **SEGRETERIA ORGANIZZATIVA CONCORSO**

E.mail: [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info) | [concorsi@olea.info](mailto:concorsi@olea.info) | fax. 071 - 7959015

<b>Presidente O.L.E.A. e del Concorso</b>	Renzo Ceccacci	335 385 189
<b>Direttore del Concorso e Capo Panel</b>	Giorgio Sorcinelli	338 832 8092
<b>Segreteria produttori</b>	Elisabetta Ambrosetti	329 126 9696
	Costantino Piermaria	347 017 6041
	Luigi Maria Arseni	339 431 7715

<b>Amministrazione</b>	Mara Beciani	338 779 8125
<b>Responsabile informatico</b>	Marcello Giusini	

**Allegati: Domanda di Partecipazione/Allegato 1 e Scheda aziendale/Allegato 2**, in formato PDF compilabili

**N.B.:** In caso di impedimenti dovuti alle disposizioni sanitarie legate contenimento della pandemia CoViD 19, date e scadenze dei concorsi e delle attività programmate potrebbero subire modifiche o rinvii a date da destinarsi.