



## 25° concorso regionale degli oli extravergini di oliva - 2024

www.olea.info

### Regolamento

#### Art. 1 – Il Concorso e il promotore

O.L.E.A. - Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori con sede nazionale a Pesaro, **promuove** la 25ª edizione del Premio "L'Oro delle Marche®" 2024 – Concorso regionale degli oli extravergini di oliva, con l'assegnazione de "Le Gocce d'Oro®".  
Il Concorso è riservato agli oli prodotti nella Regione Marche nella campagna olearia 2024.

#### Art. 2 – Patrocini richiesti e collaborazioni

Il Concorso "L'Oro delle Marche" è organizzato con il patrocinio richiesto alla Regione Marche, al Consiglio Regionale - Assemblea Legislativa delle Marche e al Comune di Fano. Partecipano per quanto di competenza, l'I.I.S. "A. Cecchi" di Pesaro e l'Associazione Viandanti dei Sapori. La collaborazione è richiesta al Consorzio Olio Marche I.G.P., al Consorzio Olio Cartoceto D.O.P., alle varie Associazioni di produttori delle Marche e ad altri Enti.

#### 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 marchigiano, sia esso convenzionale, biologico, o classificato D.O.P. Cartoceto o I.G.P. Marche;
- far conoscere, apprezzare e valorizzare le sue caratteristiche presso i consumatori per favorirne un consumo consapevole;
- stimolare olivicoltori e operatori per migliorare la qualità e favorire la sua commercializzazione;
- valorizzare l'attività dei produttori olivicoli e dei frantoiani delle Marche;
- valorizzare il patrimonio culturale olivicolo e oleario delle Marche;
- favorire un'agricoltura e un'olivicultura sociale e sostenibile;
- valorizzare il ruolo degli assaggiatori degli oli da oliva.

#### Art. 4 – Comitato organizzatore e Segreteria

Il Comitato organizzatore (da ora Comitato) è costituito dai seguenti membri di O.L.E.A.:

- il Presidente, con funzioni di Presidente del concorso;
- il Direttore, quale responsabile del concorso e della Giuria;
- Componenti del Consiglio e/o del Comitato operativo O.L.E.A.;

La Segreteria, coordinata da O.L.E.A., potrà avvalersi della collaborazione di rappresentanti di altri Enti o Associazioni.

#### Art. 5 – Partecipanti, sezioni, tipologie e categorie

Il Concorso L'Oro delle Marche è riservato a tutte le tipologie di oli, siano essi convenzionali, blend o monocoltivar, DOP, IGP o biologici, prodotti dalle **aziende agricole o frantoi delle Marche, titolari di partita IVA e che commercializzano l'olio in proprio secondo le norme vigenti** e suddivisi in due distinte **Sezioni**:

- **Aziende agricole**, anche in possesso di frantoio aziendale;
- **Frantoi**, che lavorano olive per conto terzi o dagli stessi acquisite;

Ognuna delle due sezioni darà vita alle rispettive graduatorie, ulteriormente suddivise nelle categorie di fruttato previste.

Il Comitato, a sua discrezione, in funzione del numero degli oli pervenuti e su proposta del responsabile della Giuria potrà variare o raggruppare le Sezioni.

#### Tipologia oli e quantitativi ammessi:

Ogni partecipante può concorrere per le seguenti Tipologie e, per questa edizione, con i seguenti quantitativi minimi:

- Oli **blend**, per un massimo di **due** oli diversi, da lotti di almeno **200** litri per le **Aziende agricole** e **400** litri per i **Frantoi**;
- Oli **monocoltivar**, per un massimo di **tre** oli diversi, da lotti di almeno **80** litri per le **Aziende agricole** e **150** litri per i **Frantoi**.

In ogni caso, il totale dei campioni presentati non dovrà superare le 4 unità.

#### Categorie:

In funzione del "fruttato" e della sua intensità, determinata secondo la modalità stabilita dai Reg.ti U.E. (Reg.to delegato UE) 2022/2104, (Reg.to di Esecuzione) 2022/2105 e Norma C.O.I. T/20. Doc.15, sono previste, se rappresentate, 3 categorie distinte in:

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

Il Comitato, a sua discrezione, in funzione delle intensità dei fruttati e su proposta del responsabile della Giuria potrà variare o raggruppare il numero delle categorie.

#### Premio "OROBIO Marche" (L'Oro delle Marche-Biologico)

Per favorire e rafforzare la filiera degli oli biologici marchigiani, è istituito anche il **Premio "OROBIO Marche"**, riservato agli **oli biologici** già partecipanti al concorso principale L'Oro delle Marche.

Tutti gli oli partecipanti, siano essi blend o monocultivar, DOP o IGP, **ma necessariamente biologici**, daranno vita ad un Premio distinto e ad una ulteriore graduatoria riservata agli "Oli Biologici", suddivisa per le categorie di fruttato previste, ma senza distinzione tra le Sezioni Aziende agricole o Frantoi.

Potranno essere assegnati premi speciali ad altri oli bio, ritenuti meritevoli da parte della Giuria.

Le aziende bio che intenderanno partecipare, oltre alla graduatoria generale, **anche** a quella di **OROBIO Marche**, dovranno farne esplicita richiesta nella Domanda di partecipazione, accettando le condizioni del Regolamento.

Anche per questa edizione, la partecipazione a questa distinta Sezione e alla relativa graduatoria è **gratuita**.

Per la classificazione quale olio bio, farà fede l'apposito bollino stampato in etichetta, autorizzato dall'organismo di controllo e il produttore, se richiesto dall'organizzazione, dovrà fornire copia della prevista certificazione rilasciata dall'organismo di controllo preposto.

#### **Art. 6 - Premi e riconoscimenti**

Per ogni singola categoria, sezione e tipologia, saranno premiati i primi 3 oli classificati, purché si siano aggiudicati almeno **4 Gocce d'Oro** quale Menzione di Merito.

Il Comitato, a sua discrezione e su indicazione della Giuria, potrà assegnare premi speciali:

- ai primi della D.O.P. Cartoceto e/o della I.G.P. Marche, se presenti<sup>1</sup>;
- ai primi per la tipologia Blend;
- ai primi per la tipologia Monocultivar;

Dalle graduatorie scaturite a conclusione del Concorso, gli oli meritevoli potranno fregiarsi, secondo le fasce di merito, del riconoscimento "**Le Gocce d'Oro**"<sup>2</sup>, così previste:

- a) 5 Gocce d'Oro quali "Lode di Eccellenza", con punteggio uguale o maggiore di 90 ( $p \geq 90/100$ ); (Eccellente);
- b) 4 Gocce d'Oro quali "Menzione di Merito", con punti  $p \rightarrow [80/100 \leq p < 90/100]$ ; (Ottimo)
- c) 3 Gocce d'Oro quali "Menzione di Qualità", con punti  $p \rightarrow [70/100 \leq p < 80/100]$ ; (Molto buono)
- d) Attestati di Qualità", con punti  $p \rightarrow [50/100 \leq p < 70/100]$ ; (Buono).
- e) Attestati di Partecipazione per tutti gli oli iscritti al concorso.

Su richiesta scritta ad O.L.E.A. e in seguito a sua autorizzazione, gli interessati potranno utilizzare il logo delle 3, 4 o 5 Gocce d'Oro assegnate, il quale sarà inviato in formato PDF ai richiedenti.

Potranno essere assegnati inoltre premi speciali della Giuria ai primi assoluti delle varie tipologie di oli.

Il Comitato, a sua discrezione e su proposta della Giuria potrà variare l'entità dei premi, in funzione del numero di oli in concorso.

#### **Art. 7 - Giuria e procedura concorsuale**

La Giuria è presieduta e coordinata dal Direttore di O.L.E.A. e Capo Panel del Comitato professionale di assaggio O.L.E.A., riconosciuto dal Mi.P.A.A.F.

La Giuria è composta da assaggiatori di provata esperienza, soci O.L.E.A., giudici componenti del Comitato professionale di assaggio O.L.E.A. operante nella Regione Marche. Selezionati dal presidente della Giuria, potranno essere invitati altri assaggiatori e/o capi panel membri altri Panel riconosciuti.

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 Giuria non possono far parte assaggiatori che abbiano in concorso oli direttamente prodotti e/o comunque della propria azienda. Le selezioni del Concorso si terranno entro il 30 novembre e comunque appena possibile.

A salvaguardia dell'immagine delle aziende, i punteggi assegnati agli oli non saranno resi pubblici.

**Il giudizio della Giuria è inappellabile.**

#### **Art. 8 - Garante**

Il Comitato nomina un Garante delle operazioni concorsuali, scegliendolo tra pubblici ufficiali o incaricati di pubblico servizio.

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 produttori partecipanti.

#### **Art. 9 - Scadenze della Domanda di partecipazione e consegna degli oli**

Entro **Lunedì 25 novembre 2024**, i campioni dovranno pervenire, spediti o consegnati a mano, a uno dei seguenti recapiti:

- **Bar dalla Franci** - via Campanella, 1, - 61032 **Fano** (PU), attiguo alla sede di O.L.E.A.;
- oppure **O.L.E.A. - c/o I.I.S. - "A. Cecchi"** - Via Caprile, 1 - 61121 Pesaro.
- o solo consegna a mano a **O.L.E.A. - c/o CODMA**, via Campanella, 1- 61032 **Fano** (PU), previo accordo al n. 338 8328092.

Le confezioni consegnate dovranno contenere:

1. **domanda di partecipazione/verbale di prelievo (all.1)**, in originale, compilata in ogni parte;
2. **n. 3 bottiglie piene**, per ogni olio in concorso, della capacità di almeno 0,50 litri cadauna (o almeno 6 se da 0,25 l) per un totale di almeno 1,5 l;  
**n. 1 bottiglia vuota**, per le mostre ed esposizioni.

Tutte le 4 bottiglie dovranno essere sigillate, etichettate e confezionate a norma di legge.

I campioni possono essere prelevati direttamente dal produttore, il quale sotto la propria responsabilità, ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000, ne autocertifica il prelievo, oppure da incaricati da O.L.E.A. se richiesti;

3. **copia del bonifico bancario, o assegno bancario non trasferibile**, come pagamento delle quote di partecipazione.

Per le stesse sarà emessa regolare fattura elettronica.

Il Comitato provvederà alla corretta conservazione dei campioni ricevuti, ma non risponderà di quelli pervenuti danneggiati.

**Art. 10 - Verifiche e controlli**

Per eventuali verifiche, stabilite a discrezione del Presidente della Giuria, i partecipanti hanno l'obbligo di conservare parte dei lotti degli oli in concorso fino al 20 dicembre 2024.

In questo caso, se loro richiesto, gli olivicoltori e i frantoiani partecipanti sono tenuti, pena l'esclusione dal concorso, a dimostrare, con idonea e probante documentazione, la produzione regionale degli oli nonché il quantitativo dei lotti degli oli in concorso.

Il Comitato, a supporto delle analisi organolettiche e a garanzia del giudizio globale, potrà svolgere anche analisi chimico-fisiche e, in caso di dichiarazioni mendaci o irregolarità riscontrate, potrà in qualsiasi momento ritirare i premi o i riconoscimenti assegnati, dandone comunicazione sui media e nei siti web.

**Art. 11 - Quote di partecipazione (Concorso e/o Panel test)**

Le quote di partecipazione **al solo Concorso**, a parziale copertura delle spese organizzative, sono pari a **€ 50,00**, IVA compresa, per ogni campione di olio presentato;

Le quote sono da versare sul c/c IBAN IT74Y085196826000000706022 - c/o **B.C.C. di Fano SCRL** - Filiale di Lucrezia di Cartoceto (PU), con **Bonifico bancario** intestato a O.L.E.A. o con **Assegno bancario** non trasferibile, intestato a O.L.E.A.

**N.B: Alle aziende iscritte al presente Concorso che intenderanno partecipare alla prossima edizione 2025 del Premio Nazionale L'Oro d'Italia e del Premio Internazionale L'Oro del Mediterraneo, le cui selezioni sono in programma nel mese di Febbraio 2025, saranno applicate condizioni e tariffe particolarmente favorevoli.**

**IMPORTANTE: Certificazione di Panel Test**

Si informano tutti i produttori delle Marche che è a loro disposizione il Panel-Comitato di assaggio professionale O.L.E.A., riconosciuto dal Mi.P.A.A.F., abilitato al rilascio delle certificazioni ai fini commerciali di cui ai Reg.ti U.E. (Reg.to delegato UE) 2022/2104, (Reg.to di Esecuzione) 2022/2105 e Norma C.O.I. T/20. Doc.15 e che, agli stessi produttori, verranno applicare condizioni vantaggiose.

Pertanto tutte le aziende partecipanti al concorso, previa presentazione dell'apposito Modulo richiesta di valutazione (Allegato 1), scaricabile dal sito [www.olea.info](http://www.olea.info) o fornito, su richiesta, da O.L.E.A. stessa, potranno sottoporre i propri oli, ad esclusione di quelli atti a diventare D.O.P. Cartoceto e/o I.G.P. Marche, alla certificazione ufficiale di Panel test, a cura del Comitato di assaggio professionale O.L.E.A., con le seguenti favorevoli condizioni:

1. **Quota Concorso + Certificazione di Panel Test** (per ciascun campione in concorso)

**€ 100,00**, IVA compresa, comprendente la **Quota concorso** + il **Certificato di Panel Test** ufficiale ai fini commerciali come previsto dai Reg.ti U.E. (Reg.to delegato UE) 2022/2104, (Reg.to di Esecuzione) 2022/2105 e Norma C.O.I. T/20. Doc.15, rilasciato dal Comitato di Assaggio Professionale O.L.E.A., **entro il 30 dicembre**;

In questo caso i campioni utilizzati per il Panel test saranno quelli presentati al Concorso;

2. **Solo Certificazione di Panel Test** (per ciascun campione non in concorso)

**€ 60,00**, IVA compresa, comprendente il **Certificato di analisi sensoriale** ufficiale ai fini commerciali di cui ai Reg.ti U.E. (Reg.to delegato UE) 2022/2104, (Reg.to di Esecuzione) 2022/2105 e Norma C.O.I. T/20. Doc.15, rilasciato dal Comitato di Assaggio Professionale O.L.E.A., per ogni campione valutato. In questo caso necessitano n. 2 bottiglie da almeno 250 cl. per ogni campione, corredate del Modulo richiesta (Allegato 1) scaricabile dal sito [www.olea.info](http://www.olea.info).

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

Tutti gli oli inviati al Concorso potranno essere esposti in mostra al pubblico, il giorno **domenica 24 novembre 2024**, c/o il CODMA, via Campanella, 1 Loc. Rosciano - Fano PU, nell'ambito della XXXVI<sup>a</sup> edizione di **Sapori e Aromi d'Autunno 2024**. organizzata dai Viandanti dei Sapori con la collaborazione di OLEA.

La **cerimonia di premiazione**, con l'assegnazione dei riconoscimenti si terrà alle ore 10.00 del giorno **Sabato 14 dicembre 2024**, presso l'**Aula Formativa della Protezione Civile** di Fano c/o il CODMA, via Campanella, 1 Loc. Rosciano - Fano PU, in occasione del **Gran Galà dell'Olio delle Marche 2024**.

Gli oli partecipanti 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 Istituzioni e Associazioni benefiche e di solidarietà sociale marchigiane, quali la Fondazione Lega del Filo d'Oro e la Mensa Opera Padre Pio di Fano o altre.

**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" e/o "IGP Marche" in esame siano almeno 5.

2 - Le "Gocce d'Oro", a giudizio inappellabile della Giuria, potranno essere assegnate agli oli comunque ritenuti meritevoli del riconoscimento.

## INFO E CONTATTI CONCORSO:

### Segreteria organizzativa/tecnica

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

### Segreteria concorso

Elisabetta Ambrosetti cell. 329/1269696

Costantino Piermaria cell. 347/0176041

### Segretario

Costantino Piermaria cell. 347/0176041

### Responsabile amministrazione

Mara Beciani cell. 338/7798125

### Direttore

Giorgio Sorcinelli cell. 338/8328092

### Presidente O.L.E.A.

Renzo Ceccacci cell. 335/385189

## RECAPITO E CONSEGNA CAMPIONI

### Entro Lunedì 25 novembre 2024

Invio postale o corriere o consegna a mano:

Bar dalla Franci - c/o CODMA, via Campanella, 1 - 61032 Fano (PU), attiguo alla sede operativa di O.L.E.A.

oppure O.L.E.A. - c/o I.I.S. - "A. Cecchi" - Via Caprile, 1 - 61121 Pesaro. (orari: 10.00 - 12.00 da lun. a ven.) - tel. 0721.21440

Solo consegna a mano:

O.L.E.A. - Sede operativa - c/o CODMA, via Campanella, 1- 61032 Fano (PU), previo accordo 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 Giuria avrà ritenuto meritevoli.

## PREMIAZIONI

Le premiazioni del Concorso e l'assegnazione dei vari riconoscimenti avranno luogo, alla presenza dei produttori, delle autorità e della stampa, alle ore 10:00 di **Sabato 14 dicembre 2024**, presso l'Aula Formativa della Protezione Civile di Fano c/o il CODMA.

Nel corso della cerimonia verranno presentati: la 16ª edizione del Premio Nazionale "L'Oro d'Italia® 2025" - Concorso degli oli extravergini di oliva italiani, la 14ª edizione del Premio Internazionale "L'Oro del Mediterraneo® 2025" - Concorso degli oli extravergini di oliva del Mediterraneo.

## RINGRAZIAMENTI

Si ringraziano per la partecipazione e la collaborazione sempre dimostrata, tutti i produttori partecipanti, singoli o associati alle varie Associazioni olivicole, i frantoiani della Regione Marche, il Consorzio Olio Marche IGP e il Consorzio Olio DOP Cartoceto.

Un particolare e sentito ringraziamento è rivolto a tutto il gruppo organizzativo, a tutti gli assaggiatori O.L.E.A. e ai collaboratori, alla Direzione ed al personale dell'I.I.S. "A. Cecchi" di Pesaro e all'Associazione Viandanti dei Sapori.

**L'ORO DELLE MARCHE È IL PRIMO CONCORSO D'ITALIA CHE APRE LA CAMPAGNA OLEARIA 2024/2025**

*Regolamento e Domanda di partecipazione (All. 1) sono scaricabili dal sito [www.olea.info](http://www.olea.info)*