



REGOLAMENTO "L'ORCIOLO D'ORO" EDIZIONE 2019

28° CONCORSO NAZIONALE OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA

20° CONCORSO NAZIONALE OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA BIOLOGICI

11° CONCORSO NAZIONALE OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA a Denominazione di Origine

Protetta e ad Indicazione Geografica Protetta (D.O.P. e I.G.P.)

21° CONCORSO INTERNAZIONALE OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA

Art. 1 Enohobby Club, presieduto da Marta Cartoceti, ideatrice del concorso L'Orciolo d'Oro, promuove e indice il Concorso Nazionale ed Internazionale per l'assegnazione del premio

"L'ORCIOLO D'ORO"

con il sostegno della Regione Marche, del Comune di Pesaro, della Regione Lombardia, del Comune di Milano, dell'Unaprol Consorzio Olivicolo Italiano e Coldiretti, con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio.

Le norme elencate di seguito sono valide per i Concorsi riservati alle sezioni nazionali, mentre il regolamento per il Concorso Internazionale Oli extravergini di oliva, con norme diverse, verrà pubblicato in lingua inglese nel sito www.lorciolodoro.com.

Art. 2 – Il Concorso si propone di valorizzare gli oli extravergini di oliva promuovendo la conoscenza di quelli che, per qualità, possano conseguire sia l'apprezzamento dei consumatori sia un rafforzamento della loro presenza sui mercati nazionali ed esteri. Si propone inoltre di stimolare olivicoltori e frantoiani al miglioramento della qualità del prodotto.

Art. 3 – Il Concorso, cui possono partecipare i produttori di olio, singoli o associati, è riservato agli oli extravergini di oliva classificati tali in base ai parametri ed alle norme stabilite dai regolamenti CE 2568/91 e successive modificazioni e 510/06.

Art 4 – Una sezione specifica sarà dedicata agli oli extravergini di oliva a Denominazione di Origine Protetta e Indicazione Geografica Protetta che saranno valutati separatamente.

Una sezione specifica sarà dedicata agli oli extravergini di oliva Biologici che saranno valutati separatamente.

Art. 5 – L'Enohobby Club, nomina un Comitato di Coordinamento costituito dai rappresentanti di alcuni degli Enti collaboratori:





- il Presidente dell'Enohobby Club responsabile dell'organizzazione del Concorso "L'Orciolo d'Oro";
- Vice Presidente Enohobby Club;
- un Funzionario del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali;
- un Funzionario del Comune di Pesaro;
- il Segretario dell'Enohobby Club con funzioni di Segretario.

Art. 6 – L'Enohobby Club, durante tutto il concorso, è garante del rispetto della normativa vigente e dei principi ispiratori del Concorso.

Art. 7 – Gli aspiranti a partecipare ai Concorsi dovranno far pervenire alla Segreteria dell'Enohobby Club, presso FLE Viale Murillo 1, 20149 Milano entro il giorno 05 Marzo 2019 la seguente documentazione per ogni olio presentato in Concorso:

a) la domanda di partecipazione, che dovrà essere compilata a carattere stampatello chiaramente leggibile e che dovrà indicare:

- la ragione sociale e l'indirizzo dell'Azienda
- la denominazione commerciale del prodotto
- la tipologia dell'oliario
- l'indicazione esplicita del valore di acidità ed una dichiarazione di rispondenza ai requisiti del Reg. CE 2568/91, 1989/03 e 510/06
- l'appartenenza ad una delle categorie "DOP-IGP", "biologici", "100 % qualità italiana"
- il numero e le capacità dei recipienti di commercializzazione sui quali si intende applicare il bollino "L'Orciolo d'Oro"
- la dichiarazione che attesta, sotto responsabilità del produttore, la commercializzazione in proprio di almeno 3 (tre) quintali del prodotto presentato al Concorso da parte dell'azienda.

b) il verbale di prelievo campioni potrà essere redatto e sottoscritto, uno per ciascuna partita di olio, direttamente da un responsabile dell'azienda tramite autocertificazione oppure da un incaricato dell'Enohobby Club, da personale incaricato dalle Camere di Commercio, da un Vigile sanitario o urbano, da un Messo comunale, da un funzionario del Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali o del NAS, da assaggiatori che siano iscritti o abbiano i titoli per l'iscrizione agli albi o elenchi degli assaggiatori costituiti in base alle norme vigenti. Nel verbale dovrà essere attestata l'esistenza e l'entità della partita da cui proviene il campione.

Nota: sia la domanda che il verbale dovranno essere anticipati tramite e-mail all'indirizzo lorciolodoro@gmail.com entro il 05 Marzo 2019.

c) i campioni, in numero di sei, dovranno essere in recipienti di capacità non inferiore a 0,5 litri e confezionati a norma di legge. Non è permesso sigillare i tappi delle bottiglie con ceralacca, pertanto in tale caso non saranno ammessi al Concorso.

d) n.03 etichette che dovranno essere quelle normalmente impiegate nella confezione





del prodotto onde poterne controllare l'esattezza dei dati riportati.

e) quota di iscrizione di € 100 (cento/00)+iva per ogni olio che si intende far partecipare ai Concorsi che dovrà essere versata a mezzo bonifico bancario intestato a FLE snc presso Banca Intesa IBAN IT98P0306909448100000012504 o assegno bancario intestato a FLE snc a titolo di quota di partecipazione. Copia del bonifico dovrà essere allegata alla documentazione.

f) copia certificato di analisi contenenti il valore dell'acidità del campione.

Art. 8 – I campioni di olio, ammessi al Concorso, dopo un esame della documentazione da parte del Comitato Coordinatore, saranno sottoposti ad un esame organolettico effettuato secondo il disposto dell'all. XII al reg. CE 2568/91, 1989/03 e 510/06, da una

Giuria di assaggiatori nominata dal Comitato Coordinatore , i cui membri siano iscritti agli

Albi o Elenchi degli assaggiatori costituiti in base alle norme vigenti, appartenenti alle diverse associazioni di degustatori, provenienti da tutte le Regioni italiane in modo che la Giuria sia la più eterogenea possibile.

Il Comitato nominerà il Direttore della Giuria (Capo Panel) che sarà supportato nello svolgimento del suo lavoro dal segretario che curerà gli aspetti formali e le modalità operative ed al termine dei lavori redigerà un verbale riportante i risultati delle analisi sensoriali.

I campioni potranno essere sottoposti, su richiesta della Giuria, anche solo per alcuni parametri, ad un esame chimico - fisico presso un Laboratorio di analisi scelto dall'Ente promotore che si farà carico delle spese relative. Alle Aziende che ne faranno richiesta nella domanda di partecipazione, sarà rilasciata copia della scheda riassuntiva di valutazione relativa agli oli presentati.

Art. 9 – Il Comitato Coordinatore è garante che i campioni per il test di assaggio e/o inviati al laboratorio di analisi saranno resi rigorosamente anonimi secondo le procedure ordinarie e mantenuti tali da un pubblico ufficiale. Il medesimo assicurerà la correttezza di svolgimento dei lavori, fino al momento in cui la graduatoria stilata dalla Giuria sarà abbinata ai nominativi degli oli e delle Aziende partecipanti.

Art.10 – Verranno premiati gli oli che la Giuria di assaggiatori, a suo giudizio inappellabile, riterrà meritevoli del riconoscimento. Il punteggio assegnato ai singoli campioni non verrà in alcun modo diffuso comparativamente. La Giuria si riserva, sulla base della provenienza geografica o dei criteri organolettici, di suddividere i campioni in tre categorie (fruttato leggero, medio, intenso) da esaminare separatamente, dando luogo a più graduatorie che saranno rese pubbliche omettendo il punteggio assegnato ai singoli campioni. Non sarà reso pubblico l'elenco dei partecipanti.

Art.11 – Premi e riconoscimenti:

- A tutti gli oli premiati sarà assegnata la "Distinzione" consistente in una pergamena diploma attestante i meriti acquisiti.





- Al primo classificato, per ognuna delle tre categorie (fruttato leggero, medio e intenso) sarà rilasciato un premio particolare consistente in un Orciolo in ceramica.
- Al secondo e al terzo classificato, per ognuna delle tre categorie (fruttato leggero, medio e intenso) sarà rilasciato un premio particolare.
- Ai campioni che parteciperanno alla fase finale sarà assegnata la "Gran Menzione". (Tali riconoscimenti autorizzano a fregiare con il bollino de L'Orciolo d'Oro , che ha come effigie il piccolo orcio di terracotta in cui tradizionalmente veniva conservato l'olio, i contenitori in cui sarà confezionata la partita dell'olio premiato. I bollini saranno ceduti al costo unitario di € 0,10 più IVA.)
- Saranno inoltre assegnati:
- 10° "Premio della Stampa L'Orciolo d'Oro": Riconoscimento da conferire tramite una selezione degli oli finalisti da parte di una giuria composta da giornalisti esperti nel settore oleo-enogastronomico che collaborano alle più importanti testate nazionali ed internazionali.
- Premio al primo classificato tra gli oli monovarietali.
- Premio al miglior classificato tra gli oli delle D.O.P. dei Laghi Lombardi e D.O.P. del Garda
- Premio alla confezione ed etichetta graficamente migliore.

Art.12 – La premiazione dei vincitori si terrà nel mese di Maggio 2019 a Tutto Food, fiera internazionale B2B dedicata al food & beverage.

Segreteria Enohobby Club
Tel. - 3515359662
e-mail lorciolodoro@gmail.com
www.lorciolodoro.com.

