

SISTEMA DI DEGUSTAZIONE E VALUTAZIONE

Di ogni campione viene stabilita la categoria: fruttato leggero, fruttato medio o fruttato intenso, sulla base delle caratteristiche organolettiche.

Ciascun olio verrà sottoposto ad una serie di degustazioni e valutazioni al termine di ognuna delle quali verranno individuati i prodotti per le selezioni successive, l'ultima delle quali stabilirà, con il punteggio definitivo, la graduatoria finale di ogni categoria.

La scheda analitica, redatta per ogni campione, sarà la sintesi delle valutazioni espresse dai commissari nell'ultima selezione superata e riporterà i punteggi medi assegnati ad ogni attributo considerato, segnalando i pregi e gli eventuali difetti riscontrati.

Il comitato organizzatore è garante dell'assoluto anonimato dei campioni, della professionalità dei commissari assaggiatori e della scrupolosa obiettività di ogni operazione.

Il comitato organizzatore, a suo insindacabile giudizio, esaminati i risultati finali riconosciuti dalla Giuria, stabilirà il numero degli oli premiati ai quali rilasciare la pergamena che autorizza a fregiare il prodotto con il bollino de "L'Orciolo d'Oro".



INIZIATIVE COLLATERALI GIUGNO - LUGLIO 2014

ISOLE DEL GUSTO

Saranno organizzate serate promozionali di assaggio dei prodotti premiati ai Concorsi, con abbinamenti di prodotti tipici.

PREMIAZIONE

La premiazione dei Concorsi e l'assegnazione dei premi avranno luogo durante la serata di Gala alla presenza di Autorità, di giornalisti qualificati ed operatori economici del settore. La manifestazione si terrà durante un "incontro conviviale".

PUBBLICITÀ

Le diverse fasi della Manifestazione e le varie iniziative collaterali saranno ampiamente documentate e pubblicizzate attraverso i principali canali di informazione (RAI-TV, Network, stampa, ecc.). Verrà pubblicata una brochure illustrata con l'elenco degli oli premiati. La classifica sarà pubblicata nel sito www.enohobby.it

PROMOZIONE E ORGANIZZAZIONE



Enohobby Club



Camera di Commercio
Pesaro e Urbino

Segreteria Enohobby Club dei Colli Malatestiani:
tel e fax 0541 964366

E-mail: enohobby@gradara.net - www.enohobby.it

PATROCINIO E COLLABORAZIONI



Regione Marche



Provincia di
Pesaro e Urbino



AZIENDA SPECIALE AGROALIMENTARE
Camera di Commercio Pesaro Urbino



Comune di Pesaro



Comune di Gradara



Gabicce Mare
la baia verde blu
Comune di Gabicce Mare



Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea
e dell'Italia REG. CE 867/08 s.m.i.



Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
Associazioni di categoria della Provincia di Pesaro e Urbino:
C.I.A., Coldiretti, Unione Agricoltori, Co.P.Agri

L'Orciolo d'Oro

15° CONCORSO
NAZIONALE
OLI EXTRAVERGINI
DI OLIVA BIOLOGICI

6° CONCORSO
NAZIONALE
OLI EXTRAVERGINI
DI OLIVA
a Denominazione di
Origine Protetta e ad
Indicazione Geografica
Protetta (D.O.P. e I.G.P.)

16° CONCORSO
INTERNAZIONALE
OLI EXTRAVERGINI
DI OLIVA



Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari
e Forestali
Camera di Commercio di Pesaro e Urbino
Regione Marche
Provincia di Pesaro e Urbino
Comune di Pesaro
Comune di Gradara
Comune di Gabicce Mare
Azienda Speciale Terre di Rossini e Raffaello
UNAPROL
BCC Gradara
Associazione Nazionale Città dell'Olio

EDIZIONE 2014

ASSOCIAZIONE ENOHOBBOY CLUB DEI COLLI MALATESTIANI

Gentile Produttore,

siamo giunti con soddisfazione alla XXIII edizione de "L'Orciolo d'Oro", Concorso che riscuote sempre maggiori consensi e interesse da parte del mondo olivicolo.

Ringraziamo tutti voi per la partecipazione entusiasta che ci gratifica e ricompensa per il lavoro svolto. Il nostro Concorso che, ci teniamo a ricordare, è il primo nato in Italia, si è sempre contraddistinto, a giudizio unanime, per la serietà con cui sono condotte tutte le fasi dei lavori: è questo il motivo del successo che ottiene di anno in anno e di cui siamo orgogliosi.

L'obiettivo de "L'Orciolo d'Oro" è quello di mettere a confronto le diverse ripologie degli oli extravergini italiani, ognuno con le proprie peculiarità, per stimolare i produttori ad ottenere prodotti di eccellenza oltre ad incrementarne la conoscenza e fornire al consumatore un valido strumento per capire ed apprezzare le qualità dell'olio extravergine d'oliva.

*In questa ottica la nostra associazione continua nell'organizzazione dei Concorsi tradizionali riservati agli oli extravergini, agli oli extravergini biologici e agli oli extravergini D.O.P. e I.G.P., e nell'organizzazione dei "Premi Speciali": la novità di questa edizione è l'istituzione del **Premio al primo classificato tra gli oli monovarietali**. Inoltre si prosegue con due premi molto ambiti come il **"5° Premio della Stampa L'Orciolo d'Oro"**: sponsor ufficiale **UNAPROL***



Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea
e dell'Italia REG. CE 867/08 s.m.i.

Nell'ambito di tale Premio sarà celebrata la 4° edizione del premio nazionale Oli Extra vergine di Oliva di Alta Qualità Italiana "Unaprol" da assegnare ai primi tre oli, ognuno per ogni categoria di fruttato e selezionati tra le sezioni del concorso.

Le tematiche al settore olivicolo saranno al centro di un Convegno che si organizzerà il pomeriggio del 28 giugno p.v., giorno della Premiazione Ufficiale.

Cordiali saluti

Marta Cartoceti
Presidente Enohobby Club

Tutte le nostre iniziative sono pubblicate nel sito: www.enohobby.it



Camera di Commercio
Pesaro e Urbino

REGOLAMENTO "L'ORCIOLO D'ORO" EDIZIONE 2014

23° CONCORSO NAZIONALE OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA

15° CONCORSO NAZIONALE OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA BIOLOGICI

6° CONCORSO NAZIONALE OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA a Denominazione di Origine Protetta e ad Indicazione Geografica Protetta (D.O.P. e I.G.P.)

16° CONCORSO INTERNAZIONALE OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA

Art. 1 La Camera di Commercio di Pesaro e Urbino promuove il Concorso Nazionale ed Internazionale dell'Enohobby Club dei Colli Malatestiani di Gradara per l'assegnazione del premio

"L'ORCIOLO D'ORO"

con il sostegno della Regione Marche, della Provincia di Pesaro e Urbino, del Comune di Pesaro - Assessorato allo Sviluppo Economico, Turismo, Sport e Gioco, dell'Azienda Speciale Terre di Rossini e Raffaello, dell'UNAPROL e 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 e spagnola nel sito www.enohobby.it.

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:

- 1) il Presidente pro tempore dell'Enohobby Club dei Colli Malatestiani responsabile dell'organizzazione del Concorso "L'Orciolo d'Oro";
- 2) un Funzionario della Camera di Commercio di Pesaro e Urbino;
- 3) un Funzionario del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali;
- 4) un Funzionario della Provincia di Pesaro e Urbino;
- 5) un Funzionario del Comune di Pesaro - Assessorato allo Sviluppo economico, Turismo, Sport e Gioco;
- 6) un Funzionario dell'Azienda Speciale Terre di Rossini e Raffaello;
- 7) il Segretario dell'Enohobby Club dei Colli Malatestiani 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, c/o A.M.F.E. snc, Via Divisione Acqui n. 5 Villa Fastigi - 61122 Pesaro (PU) entro il giorno 22 febbraio 2014, la seguente documentazione per ogni olio presentato in Concorso:

a) La domanda di partecipazione, che dovrà indicare:

- la ragione sociale e l'indirizzo dell'Azienda
- la denominazione commerciale del prodotto
- la tipologia dell'olivaggio
- 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 categoria "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 dei campioni potrà essere redatto e sottoscritto, uno per ciascuna partita d'olio, da un incaricato specifico 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 delle 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, o direttamente da un responsabile dell'azienda tramite autocertificazione. Nel ver-

bale 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 a mezzo FAX al numero 0541.964366 entro il 15 Febbraio 2014 o via e-mail a enohobby@gradara.net.

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 che serviranno per la promozione dei prodotti stessi. Se possibile, si preferisce l'invio in formato digitale.

e) Quota di iscrizione di Euro 65,00 (sessantacinque/00) per ogni olio che si intende far partecipare ai Concorsi che dovrà essere versata o a mezzo assegno circolare o bancario non trasferibile intestato all'Enohobby Club dei Colli Malatestiani, o a mezzo bonifico bancario presso Banca di Credito Cooperativo di Gradara **IBAN IT 94 M 08578 68330 000010182940** intestato a Enohobby Club, a titolo di contributo alle spese organizzative per una manifestazione che non persegue scopo di lucro. Copia del bonifico dovrà essere allegata alla documentazione. Sarà rilasciata ricevuta dell'avvenuto pagamento della quota di partecipazione.

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 concorsuali, 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 Euro 0,06 più IVA). Saranno inoltre assegnati:

- **5° "Premio della Stampa L'Orciolo d'Oro"**: sponsor ufficiale **UNAPROL** - riconoscimento da conferire tramite una selezione degli oli finalisti tra le filiere tracciate di alta qualità certificata, da parte di una giuria composta da giornalisti esperti nel settore oleo-enogastronomico che collaborano alle più importanti testate nazionali.



Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia REG. CE 867/08 s.m.l.

- **4° Premio Nazionale Oli Extravergini di Oliva di Alta Qualità Italiana "Unaprol"** da assegnare ai primi tre oli, ognuno per ogni categoria di fruttato e selezionati tra le sezioni del Concorso.
- **Premio al primo classificato tra gli oli monovarietali.**
- **Premio alla migliore confezione.**
- **Premio all'etichetta graficamente migliore.**
- **Premio al primo classificato tra gli oli marchigiani.**

Art. 12 La premiazione dei vincitori avverrà sabato 28 giugno p.v. unitamente a quella del Concorso Nazionale Vini promosso dallo stesso Enohobby Club, nel corso di una festosa serata di Gala dedicata ai vincitori presso un prestigioso Centro Congressi di Pesaro.