

## 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 frangere il prodotto con il bollino de "L'Orciolo d'Oro".



## INIZIATIVE COLLATERALI GIUGNO - LUGLIO 2010

### MOSTRA DI OLI E VINI

Le confezioni premiate ai Concorsi saranno oggetto di rassegne espositive nell'ambito delle serate promozionali di degustazione.

### ISOLE DEL GUSTO

Saranno allestiti banchi di assaggio dei prodotti premiati ai Concorsi, con abbinamenti di prodotti tipici.

### PREMIAZIONE

La premiazione dei Concorsi e il riconoscimento alla migliore confezione e all'etichetta "artistica" avranno luogo durante la serata di Gala alla presenza di Autorità, di giornalisti qualificati ed operatori economici del settore. La manifestazione si concluderà con un "incontro conviviale".

### PROMOZIONE

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 che sarà distribuita ai partecipanti.

Inoltre l'elenco sarà inserito nel sito [www.enohobby.it](http://www.enohobby.it)

### ORGANIZZAZIONE

Enohobby Club dei Colli Malatestiani  
Segreteria: tel e fax 0541 964366 - 61012 GRADARA (PU)  
E-mail: [enohobby@gradara.net](mailto:enohobby@gradara.net) - [www.enohobby.it](http://www.enohobby.it)

### PATROCINIO E COLLABORAZIONI



Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali  
Associazioni di categoria della Provincia di Pesaro e Urbino:  
C.I.A., Coldiretti, Unione Agricoltori, Co.P.Agrì  
Associazione Nazionale Città dell'Olio  
UNAPROL

Stampa Nobili Pesaro - Tel. 0721.283563

# L'Orciolo d'Oro

11° CONCORSO  
NAZIONALE  
OLI BIOLOGICI  
2° CONCORSO  
NAZIONALE OLI  
EXTRA VERGINI  
DI OLIVA  
a denominazione di  
origine protetta e ad  
indicazione geografica  
(D.O.P. e I.G.P.)  
12° CONCORSO  
INTERNAZIONALE  
OLI DA OLIVE



## CONCORSI VINI & OLI ENOHOBBI

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

EDIZIONE 2010

19° CONCORSO NAZIONALE OLI EXTRA VERGINI D'OLIVA

## ASSOCIAZIONE ENOHOBBI CLUB DEI COLLI MALATESTIANI

*Gentile Produttore,*

*siamo giunti con soddisfazione alla IXX 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.*

*Prosegue anche in questa edizione la sessione dedicata agli oli a DOP e IGP, visto il successo ottenuto lo scorso anno. Il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ci sostiene e stimola a proseguire nel nostro progetto rivolto alla valorizzazione e conseguente promozione dell'olio italiano.*

*Ci auguriamo di poterLa incontrare nella serata della premiazione che quest'anno si terrà sulla terrazza del Cruiser Congress Hotel, Centro Congressi, terrazza sul mare che è stata completamente rinnovata e che sarà la degna cornice di un evento tanto prestigioso.*

*Cordiali saluti*

*Marta Cartoceti  
Presidente Enohobby Club*

*Tutte le nostre iniziative sono pubblicate nel sito:  
[www.enohobby.it](http://www.enohobby.it)*



Regione Marche



Provincia PU



Comune di Pesaro



UNAPROL



Enohobby Club

## REGOLAMENTO CONCORSI "L'ORCIOLO D'ORO"

### 19° CONCORSO NAZIONALE OLI EXTRA VERGINI DI OLIVA

### 11° CONCORSO NAZIONALE OLI BIOLOGICI

### 2° CONCORSO NAZIONALE OLI EXTRA VERGINI DI OLIVA a Denominazione di Origine Protetta e ad Indicazione Geografica Protetta (D.O.P. e I.G.P.)

### 12° CONCORSO INTERNAZIONALE OLI DA OLIVE

**Art. 1** L'Enohobby Club dei Colli Malatestiani, con la collaborazione e il sostegno della Regione Marche, della Provincia di Pesaro e Urbino, della Camera di Commercio di Pesaro e Urbino, del Comune di Pesaro - Assessorato allo Sviluppo economico, Turismo, Sport e Gioco, dell'Azienda speciale Terre di Rossini e Raffaello e con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio e dell'UNAPROL, indice il concorso Nazionale ed Internazionale per l'assegnazione del premio

#### "L'ORCIOLO D'ORO"

Le norme elencate di seguito sono valide per i Concorsi riservati alle sezioni nazionali, mentre il regolamento per il Concorso Internazionale Oli da olive, con norme diverse, verrà pubblicato in lingua inglese e spagnola nel sito [www.enohobby.it](http://www.enohobby.it).

**Art. 2** Il Concorso si propone di valorizzare gli oli extra vergini di oliva promuovendo la conoscenza di quelli che, per qualità, possano conseguire sia l'apprezzamento dei consumatori sia un rafforza-

mento 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 extra vergini di oliva classificati tali in base ai parametri ed alle norme stabilite dal regolamento CE 2568/91 e successive modificazioni e 510/06

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

**Art. 5** L'Enohobby Club, organizzatore del Concorso, 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 del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali;
- 3) un Funzionario della Camera di Commercio di Pesaro e Urbino;
- 4) un Funzionario dell'Azienda speciale Terre di Rossini e Raffaello;
- 5) un Funzionario del Comune di Pesaro Assessorato allo Sviluppo economico, Turismo, Sport e Gioco;
- 6) 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 06 marzo 2010, la seguente documentazione per ogni olio presentato:

- 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 e successive modificazioni e 510/06
  - l'appartenenza ad una delle categorie "DOP-IGP", "biologici" o "senza indicazione"

- 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 5 (cinque) q.li del prodotto presentato al Concorso

- l'impegno da parte dell'azienda a richiedere all'ente organizzatore un quantitativo minimo, pari a numero 500, di Bollini che saranno ceduti al costo unitario di Euro 0,05 + IVA. Dovrà essere allegata copia di certificato di analisi contenenti il valore dell'acidità del campione.

**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. Nel verbale dovrà essere attestata l'esistenza e l'entità della partita da cui proviene il campione.

**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 cerallacca, pertanto in tale caso non saranno ammessi al Concorso.

**d) N. 10 etichette** che dovranno essere quelle normalmente impiegate nella confezione del prodotto.

**e) Quota di iscrizione di Euro 60,00 (sessanta/00)** 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 della quale sarà rilasciata ricevuta.

**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 e successive modificazioni 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, provenienti dalle varie Regioni da cui provengono i campioni. 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 Organizzatore 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 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** A tutti gli oli premiati sarà rilasciato "L'Orciolo d'Oro" consistente in una **pergamena diploma**. Ai primi tre classificati dei Concorsi Nazionali, per ognuna delle tre categorie (fruttato leggero, medio, intenso) sarà rilasciato un premio particolare, consistente in un **Orciolo in ceramica**. Ai campioni che parteciperanno alla fase finale sarà assegnata la "**Gran Menzione**". Tali riconoscimenti autorizzano a fregiare con il bollino, che ha come effigie il piccolo orciolo di terracotta in cui tradizionalmente veniva conservato l'olio, i contenitori in cui sarà confezionata la partita. I Bollini saranno ceduti al costo unitario di Euro 0,05 più IVA. **Premi particolari verranno assegnati alla migliore confezione, all'etichetta graficamente migliore e al primo classificato tra gli oli marchigiani.**

**Art. 12** La premiazione dei vincitori avverrà **sabato 26 giugno 2010** unitamente a quella del Concorso Nazionale Vini promosso dallo stesso Enohobby Club, nel corso di una festosa serata di Gala dedicata ai vincitori presso il prestigioso Cruiser Congress Hotel di Pesaro, che ha già riservato per noi il nuovissimo spazio della terrazza.