



12. Međunarodno natjecanje za mediteranska ekstra djevičanska maslinova ulja www.olea.info

Natjecanje

Objavljena je 12. Međunarodna Nagrada **L'Oro del Mediterraneo 2023** (Zlato Mediterana 2023), u svrhu promicanja kulturne razmjene i aktivnosti pripadnika mediteranskog bazena. Natjecanje je rezervirano za ekstra djevičanska maslinova ulja proizvedena u državama Sredozemlja. Dodatno, osnovana je i Zlatna Nagrada za istarska ulja. (vidi članak 3.). Natječaj sponzorira O.L.E.A., uz suradnju i sudjelovanje nacionalnih i međunarodnih organizacija.

Ciljevi i svrhe

L'Oro del Mediterraneo 2023 ima sljedeću svrhu:

- razvijati promociju i jačanje kulture i imidža ekstra djevičanskog maslinovog ulja (EDMU) na Mediteranu;
- poboljšati znanje o senzornim, hranjivim i zdravim svojstvima;
- povećati potrošnju EDMU-a;
- potaknuti uzgajivače maslina i proizvođače na poboljšanje kvalitete i promociju marketinga;
- povećati aktivnost maslinara i ulogu kušača maslinovih ulja.

Rezultati i nagrade

Svečana dodjela 12. međunarodnog natjecanja **L'Oro del Mediterraneo 2023** bit će u subotu, 22 TRAVNJA 2023. u gradu Fano (Pu), Italija. Povodom svečanosti **Grand Oil Gala**, istovremeno sa svečanom dodjelom nagrada 14. nacionalnog natjecanja **L'Oro di Italia 2023**.

Proizvođači i stručnjaci bit će pozvani na nekoliko promotivnih i gastronomskih događaja koji se održavaju tijekom natjecanja. Na maifestaciju će biti pozvani administratori, kulturne ličnosti, trgovci i potrošači. Program događaja podložan je promjenama ovisno o mjerama vezanim za pandemiju Covid-19.

Prilozi:

- *Pravila natjecanja;*
- *Prijavnica / Izvještaj o odustajanju;*
- *Informacije natjecanja i rokovi.*

PRAVILA NATJECANJA

Članak 1. - Promoteri

O.L.E.A. (Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori - organizacija stručnih kušača) promovira 12. međunarodnu nagradu **L'Oro del Mediterraneo 2023**.

Članak 2. - Organizacijski odbor i Tajništvo

Organizacijski odbor (O.O.) sastoji se od:

- Predsjednik O.L.E.A.-e u funkciji predsjednika natjecanja;
- Tajnica O.L.E.A.-e u funkciji voditeljice panela i direktorice natjecanja;
- Članovi O.L.E.A.-e;

Tajništvo koji koordinira OLEA, surađuje s I.I.S. "A. Cecchi" u Pesaru i Udrugom Viandanti dei Sapori

Članak 3. - Sudionici, sekcije, vrste i kategorije

Natjecanje **L'Oro del Mediterraneo** rezervirano je za ekstra djevičanska maslinova ulja proizvedena tijekom sezone 2022/2023. Maslinici i uljare moraju se nalaziti u jednoj od sljedećih zemalja: Albaniji, Alžiru, Bosni i Hercegovini, Hrvatskoj, Cipru, Egiptu, Francuskoj, Grčkoj, Izraelu, Italiji, Libanonu, Libiji, Malti, Maroku, Crnoj Gori, Siriji, Sloveniji, Španjolskoj, Tunisu i Turskoj.

4. nagrada "Zlato Istre" "**L'Oro dell'Istria**" rezervirana je za hrvatska ulja.

Ulje se mora pakirati prema zakonima države porijekla.

Sudionici su podijeljeni u sekcije:

1. **Gospodarstva**¹

2. **Pojedinačne uljare, društvene ili zadružne**²: Industrije ili tvrtke koje su isključivo punionice i / ili samo pakiraju ulja nisu dopuštene.

Vrste ulja:

Konvencionalna, ekološka i ona sa zaštićenom oznakom izvornosti (ZOI, itd.), mogu se dodijeliti jednoj od sljedećih vrsta:

- a) **Mješavina**
- b) **Monosortno**

Kategorije:

¹ Gospodarstva čija su ulja dobivena od vlastitih maslina ili proizvedenih od drugih. Prerada u vlastitoj ili uslužnoj uljari.

² Uljare su postrojenja, pojedinačna, društvena ili zadružna, koja, iako imaju ili ne posjeduju maslinike, uglavnom rade za treće strane

Ovisno o intenzitetu „voćnosti“, tri različite kategorije utvrđene su prema skali softvera razvijenog od OLEA-e. Svaka sekcija ima tri kategorije:

- **Lagana voćnost**
- **Srednja voćnost**
- **Intenzivna voćnost.**

Svaki sudionik može se natjecati s najviše 5 ulja od kojih:

- **Dva**, za vrstu "mješavina"
- **Tri** za vrstu "monosortno".

Što se tiče vrste, **mješavina**³, uzorci moraju predstavljati homogene i određene uzorke niže navedene minimalne količine:

- Gospodarstva: minimalna količina koja predstavlja uzorak je 250 litara;
- Uljare: minimalna količina koja predstavlja uzorak je 500 litara;

Monosortni⁴ uzorci moraju predstavljati homogene i određene uzorke niže navedene minimalne količine:

- Gospodarstva: minimalna količina koja predstavlja uzorak je 150 litara;
- Uljare: minimalna količina koja predstavlja uzorak je 300 litara;

O.O., prema vlastitom nahođenju i na prijedlog žirija, može mijenjati broj vrsta, kategorija ili nagrada, ovisno o broju sudionika.

Članak 4. - Nagrade i priznanja

Nagrađivat će se do tri maslinova ulja za svaku sekciju, vrstu i kategoriju.

Žiri će nagraditi prva ulja unutar vrste "mješavina" i "monosortno". Moći će se dodijeliti potvrde kvalitete i zasluga najvrijednijim uljima.

Nadalje, O.L.E.A. je utvrdila "Zlatne kapi" "Le Gocce d'Oro" nagradu koje se dodjeljuju za zasluge kako bi se označile razine kvalitete za ulja kako slijedi:

- a) 5 Zlatnih kapi kao "Pohvala za izvrsnost", za rezultat preko 90/100; (Izvršno)
- b) 4 Zlatne kapi kao "Posebna zasluga" za rezultat od 80 do 89/100; (Sjajno)
- c) 3 Zlatne kapi kao "Posebna kvaliteta" za rezultat od 70 do 79/100; (Jako dobro).

Logo u PDF formatu mogu besplatno koristiti kompanije nakon molbe e-poštom (segreteria@olea.info) organizaciji.

Za ekološka ulja, prema broju sudionika, bilo da je mješavina ili monosortno, formirat će se rangiranje za svaku kategoriju. OO, na prijedlog Ispitnog odbora, može mijenjati broj kategorija ili nagrada, ovisno o broju sudionika. Ulja koja nisu nagrađena dobit će potvrdu o sudjelovanju.

Članak 5 - Postupci žirija i natjecanja

Žirijem, predsjedava Predsjednik O.L.E.A.-e, a upravlja tajništvo O.L.E.A.-e. Žiri se sastoji od sudaca koje bira izravno O.L.E.A., među iskusnim kušačima. Suci moraju imati dobro znanje o senzornim karakteristikama najvažnijih mediteranskih i međunarodnih sorti maslina.

Suci koriste poseban ocjenivački list i softver koji je pripremila O.L.E.A. za ocjenu uzoraka.

Uzorci se ocjenjuju "na slijepo" i kodificiraju šiframa koje je Supervizor dodijelio tijekom natjecanja.

Svaka radna faza bilježi se zapisnikom.

Žiri djeluje iza zatvorenih vrata i njegova je presuda neopoziva.

Da bi se zajamčila zaštita sudionika, rezultat svakog ulja neće se objavljivati.

Članak 6. – Garant (Jamac)

O.O. nominira Supervizora za procese natjecanja koji je ujedno i javni službenik.

Jamac objavljuje šifre uzorcima koji na taj način postaju anonimni, osigurava ispravnost rada i na kraju ocjenjivanja objavljuje parove uzoraka, šifre i proizvođače koje je izdvojio.

Članak 7. - Obrazac prijave i sustav isporuke za ulja - Pojednosti i rokovi

Do subote 4 veljače 2023., sudionici moraju dostaviti sljedeće dokumente u O.L.E.A.u – c/o Bar dalla Franci, via Campanella, 1 – 61032 Fano PU (IT) ili O.L.E.A. c/o I.I.S. "A. Cecchi" - via Caprile, 1 - 61121 Pesaro (IT), a dokumente i prije putem e-pošte na contest@olea.info:

- a) prijava za sudjelovanje / izvješće o uzorkovanju u izvornom obliku (prilog 1);
- c) kopiju potvrde o plaćanju kotizacije iz banke;
- d) 3 boce ulja, svaka od 500 ml, sa etiketom i pakirane u skladu s propisima svake države.

Sve dokumente poslati ranije na e-poštu segreteria@olea.info.

Uzorke mora uzeti sam proizvođač koji samoovjerava ono što je deklarirano.

O.O. osigurava čuvanje zaprimljenih uzoraka, ali ne odgovara za one koji su zaprimljeni oštećeni.

Članak 8 - Naknade, propisi, prijava za sudjelovanje i zapisnik o povlačenju

Tvrte koje žele sudjelovati na natjecanju L'Oro del Mediterraneo 2023, moraju platiti kotizaciju odnosno naknadu u iznosu od €. 100,00 za prvi uzorak ulja u konkurenciji i €. 90,00 za ostale koje moraju, pod kaznom isključenja, platiti do 4. veljače 2023. u skladu sa sljedećim postupcima: Bankovni prijenos uplatom na O.L.E.A.-u na IBAN IT89H031111331000000019062 - SWIFT: BLOPIT22 - c / o UBI BANCA- Pesaro, IT.

Za sudionike nagrade Zlato Istre, naknada je uključena u kotizaciju.

3 "Mješavina" su ulja dobivena iz pojedinačnih, odvojenih i homogenih serija koja proizlaze iz mješavne sorata plodova maslina ili mješavine ulja pojedinih sorata

4 "Monosortno" su ulja proizvedena od maslina jedne sorte. Ulja moraju biti popraćena odgovarajućim certifikatom koji potvrđuje sortu ili, na odgovornost proizvođača, deklarirana kao takva.

U slučaju nepotpune ili netočne dokumentacije, Tajništvo će je zatražiti dopunu u najkraćem mogućem roku, kako bi omogućili njihovu regularizaciju.
Pravilnik, prijavnice i zapisnik o povlačenju mogu se preuzeti sa mrežne stranice www.olea.info ili se mogu zatražiti na e-pošti segreteria@olea.info.

Članak 9. - Nagrade i rangiranje

Abecedni popis sudionika sa priznanjima (Zlatne kapi) biti će objavljen do 15. ožujka 2023.
Službena ljestvica biti će objavljena i službeno predstavljena tijekom ceremonije dodjele nagrada natjecanja koja će se održati **u subotu 22. travnja 2023. u Fano (PU)** povodom svečanosti **Oil Gala** čiji će se program objaviti u najkraćem mogućem roku. Više informacija bit će poslano proizvođačima.
Program događaja podložan je izmjenama prema zdravstvenim mjerama vezanim za Covid-19 pandemiju.

Članak 10. - Izmjene

Prema ciljevima natjecanja, O.O. zadržava pravo izmjene Uredbe, u cilju njezinog poboljšanja.

INFO I ROKOVI

PRAVILNIK I OBRAZAC ZA PRIJAVU (Prilog 1)

Može se preuzeti s mrežne stranice ili zatražiti na www.olea.info i poslati na e-poštu: **contest@olea.info / Whats app +39 3291269696**

ADRESE I ZAHTJEVI ZA SUDJELOVANJE:

Do petka, 18. veljače 2022. godine, na adresu:

O.L.E.A. – c/o Bar dalla Franci - Via Campanella, 1 – 61032 Fano PU (IT) ili O.L.E.A. - C / o I. I. S. "A. Cecchi" - via Caprile, 1-61121 - Pesaro - IT (radno vrijeme od 10:00 do 12:00, od ponedjeljka do petka) tel. +39 0721-21440

N.B: Prijave / obrasci gospodarstva + kopija potvrde o plaćanju moraju se priložiti uzorcima.

PROVEDBA OCJENJIVANJA

FANO (PU) VELJAČA 2023

PREDSTAVLJANJE REZULTATA I NAGRADA

DO 15. OŽUJKA 2023

SVEČANA DODJELA NAGRADA

FANO (PU) Italija, subota 22. TRAVNJA, u povodu talijanske **Gran Gala dell'Olio** 2023. godine.
Kulturološka događanja, tematski, promotivni i gastronomski sastanci sa sudjelovanjem proizvođača i stručnjaka (program u izradi).

Napomena: program izbora i događanja biti će potvrđen, podliježe izmjenama zdravstvenih mjera vlasti za sprečavanje pandemije Covid-19. Svaka izmjena biti će objavljena na vrijeme.

KONTAKTI:

TAJNIŠTVO NATJECANJA

E- pošta: segreteria@olea.info / contest@olea.info / fax. +39 071 – 7959015

Direktor natjecanja:

Giorgio Sorcinelli +39 338-832 8092

Tajništvo proizvođača:

Elisabetta Ambrosetti +39 329 126 9696

Costantino Piermaria +39 347 017 6041

Administrativna tajnica:

Mara Beciani +39 338 779 8125

www.olea.info

Organizator, koji provodi neprofitne aktivnosti, profesionalno i transparentno, nastavlja održavati najnižu kotizaciju u odnosu na sva postojeća natjecanja na nacionalnoj i međunarodnoj sceni, minimalizirajući troškove od strane proizvođača u cilju poticanja sudjelovanja.