



## L'ORO D'ITALIA® E L'ORO DEL MEDITERRANEO 2026

website: [www.olea.info](http://www.olea.info) - [www.oroitalia.info](http://www.oroitalia.info) - email: [concorsi@olea.info](mailto:concorsi@olea.info)

### REGOLAMENTO

#### ART. 1 – IL CONCORSO

**O.L.E.A. - Aps.** (*Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori, Associazione di Promozione Sociale*), con sede in Pesaro, IT, di seguito indicata "OLEA", promuove e organizza il **17° Premio "L'Oro d'Italia"®** 2026 – Concorso nazionale degli oli extravergini, con assegnazione de "Le Gocce d'Oro®".

Il Concorso è riservato agli oli extravergini di oliva prodotti in Italia da olive coltivate e trasformate in Italia.

È contestualmente promosso il **15° Premio internazionale "L'Oro del Mediterraneo"** 2026 <sup>1</sup> riservato agli oli extravergini prodotti da olive coltivate e trasformate negli Stati del bacino del Mediterraneo che include la **7ª** edizione del **Premio "L'Oro dell'Istria" 2026** <sup>2</sup>, riservato agli oli prodotti da olive coltivate e trasformate in Croazia.

Sono indetti inoltre, solo per le aziende pugliesi già iscritte a L'Oro d'Italia, il **18° Premio regionale "L'Oro della Puglia"®** 2026 che include anche il **7° Premio "L'Oro di Federico II"®** 2026 <sup>3</sup> e il **19° Premio "L'Oro del Salento"®** 2026 <sup>4</sup>.

#### ART. 2 – PATROCINI E PARTNER

Per "L'Oro d'Italia®" e per "L'Oro del Mediterraneo", è stato richiesto il patrocinio al MASAF - Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, alla Regione Marche, all'Assemblea Legislativa delle Marche, alla Provincia di Pesaro Urbino, ai Comuni di: Fano (PU) e Torremaggiore (FG) e, inoltre, ai Comuni di San Dorligo della Valle/Dolina (TS), Montegridolfo (RN) e Gradara (PU), sedi di concorsi e/o attività di OLEA. Il patrocinio è richiesto ad altri Enti ed Istituzioni varie, tra cui la Fondazione Lega del Filo d'Oro.

Collaborano attivamente ai Concorsi, il Comitato di assaggio professionale OLEA, l'Istituto d'Istruzione Superiore "A. Cecchi" di Pesaro, l'Associazione Viandanti dei Sapori ed altre istituzioni e associazioni.

Media partner Olio Officina Magazine e la rivista l'OlivoNews.

#### ART. 3 – FINALITÀ E SCOPI

"L'Oro d'Italia®" 2026 e gli altri concorsi hanno lo scopo di:

- selezionare e premiare i migliori oli extravergini di oliva d'Italia e del Mediterraneo in concorso;
- sviluppare, promuovere la cultura dell'olivo e rafforzare l'immagine degli oli extravergini italiani e mediterranei nel mondo;
- far conoscere, apprezzare e valorizzare le caratteristiche organolettiche, le proprietà nutrizionali, i benefici salutistici e gli utilizzi culinari dell'olio extravergine presso i consumatori e i ristoratori, per favorirne un consumo consapevole;
- stimolare olivicoltori e operatori per migliorare la qualità e favorire la commercializzazione in Italia e nel mondo;
- valorizzare l'attività dei produttori olivicoli e dei frantoiani italiani;
- valorizzare il ruolo degli assaggiatori degli oli da oliva.

#### ART. 4 – COMITATO ORGANIZZATORE (C.O.)

Il Comitato organizzatore (da ora C.O.) è costituito da:

- Il Presidente di OLEA, con funzione di presidente dei concorsi;
- Il Direttore di OLEA, con funzione di direttore tecnico dei concorsi e Capo panel;
- Componenti del Consiglio direttivo di OLEA;

La Segreteria è coordinata da OLEA.

Il C.O. si avvale, per i ruoli di rispettiva competenza, della collaborazione di tecnici ed esperti di comprovata professionalità facenti parte di OLEA e dell'Associazione Viandanti dei Sapori.

#### ART. 5 – PARTECIPANTI, SEZIONI, TIPOLOGIE E CATEGORIE

I Concorsi "L'Oro d'Italia®" e "L'Oro del Mediterraneo" sono riservati a tutte le tipologie di oli, siano essi convenzionali, blend o monocultivar, DOP o IGP, biologici o no, prodotti da olive coltivate rispettivamente nel territorio nazionale e nel bacino del Mediterraneo, nella campagna 2025/2026.

Gli oli partecipanti saranno distinti per **Sezioni, Tipologie e Categorie**, come segue:

<sup>1</sup> Apposito regolamento è emanato per le aziende straniere per L'Oro del Mediterraneo

<sup>2</sup> Il Premio L'Oro dell'Istria è riservato a tutti i produttori Croati, comunque iscritti a L'Oro del Mediterraneo

<sup>3</sup> Il Premio L'Oro di Federico II, è riservato ai produttori ricadenti nelle Province di Foggia, Bari e BAT, comunque iscritti a L'Oro della Puglia

<sup>4</sup> Il Premio L'Oro del Salento è riservato ai produttori ricadenti nelle Province di Lecce, Brindisi e Taranto, comunque iscritti a L'Oro della Puglia

## SEZIONI:

1 **Aziende agricole** <sup>5</sup>;

2 **Frantoi/oleifici** singoli, sociali o cooperativi <sup>6</sup>.

Considerata la differente potenzialità produttiva tra le aziende olivicole e i frantoi, OLEA, sentiti i produttori stessi, ha ritenuto opportuno suddividere le realtà produttive di cui sopra in due distinte sezioni.

L'appartenenza alla Sezione è esplicitamente dichiarata dal concorrente. Vedi note legenda.

## TIPOLOGIE:

Gli oli, siano biologici o no, DOP/IGP o no, sono suddivisi nelle due Tipologie:

a) **Blend** <sup>7</sup>

b) **Monocultivar** <sup>8</sup>

Riservato agli oli biologici è inoltre istituito il Premio **OROBIO ITALIA**, per cui anche per questa edizione la partecipazione è gratuita.

Con gli stessi diritti partecipano, in una speciale sezione, gli **Oli Extremi** <sup>9</sup>.

In base al numero degli oli partecipanti, siano Blend o Monocultivar, sarà formata una graduatoria per ogni Categoria.

## CATEGORIE DI FRUTTATO:

In funzione dell'intensità del "fruttato", stabilito dal software elaborato da OLEA <sup>10</sup>, in linea con la metodologia 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 -Rev. 10/2018, per ogni Tipologia, sono previste 3 Categorie, così distinte:

1) **fruttato leggero**;

2) **fruttato medio**;

3) **fruttato intenso**.

Ogni partecipante può concorrere con un massimo di **5** oli di cui:

- **Due** per la tipologia "blend"

- **Tre** per la tipologia "monocultivar".

Il C.O. ha stabilito i quantitativi minimi di partecipazione, nella misura seguente.

Per quanto riguarda la tipologia **blend** <sup>7</sup>, i campioni, per essere ammessi al concorso, devono essere rappresentativi di distinti e omogenei lotti minimi della quantità di seguito indicata, per ogni olio **blend**:

- **Aziende agricole**: lotto minimo di **250 litri**;

- **Frantoi/oleifici**: lotto minimo di **500 litri**;

Per la tipologia **monocultivar** <sup>8</sup>, i campioni, per essere ammessi al concorso, devono essere rappresentativi di distinti e omogenei lotti minimi della quantità di seguito indicata, per ogni olio **monocultivar**:

- **Aziende agricole**: lotto minimo di **150 litri**;

- **Frantoi/oleifici**: lotto minimo di **300 litri**;

Per ogni sezione e tipologia, pena esclusione dal concorso, in caso di verifiche e controlli stabiliti dall'organizzazione, la produzione dovrà essere documentabile.

## ART. 6 – PREMI E RICONOSCIMENTI

In base al numero di campioni presentati e alle Sezioni, Tipologie e Categorie di appartenenza, sono assegnati Premi e riconoscimenti agli oli che avranno ottenuto il punteggio più elevato.

Saranno inoltre premiati i primi tre oli assoluti per ogni Categoria, indipendentemente dalle Sezioni e Tipologia.

Inoltre, riservato agli oli biologici, è istituito il Premio OROBIO, che in base al numero degli oli partecipanti, prevede una graduatoria specifica. I Premi consistono in Targhe o Pergamene per i primi assoluti e Attestati per tutti gli altri.

Al fine di gratificare l'impegno dei produttori ed evidenziare il diverso livello qualitativo dei tanti oli in Concorso, OLEA ha istituito il riconoscimento "**Le Gocce d'Oro** <sup>®</sup>" che, in base al punteggio assoluto attribuito, sono assegnate per distinte fasce di merito e, in ragione delle stesse, agli oli meritevoli, evidenziandone il livello qualitativo generale.

Pertanto, secondo quanto sopra, gli oli saranno fregiati de "Le Gocce d'Oro <sup>®</sup> <sup>11</sup> di OLEA" così previste:

a) 5 Gocce d'Oro quali "Lode di Eccellenza", con punteggio uguale o maggiore di 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.

Non saranno inseriti in graduatoria, salvo specifica richiesta del produttore, gli oli che, a giudizio della Giuria o dalle analisi di laboratorio richieste, abbiano presentato difetti organolettici o chimici, o abbiano conseguito un punteggio inferiore a 50/100.

<sup>5</sup> Sono Aziende agricole quelle il cui olio a concorso è ricavato da oliveti in proprietà o coltivati ad altro titolo. L'estrazione è avvenuta nel frantoio di terzi o in quello aziendale.

<sup>6</sup> Sono Frantoi/Oleifici gli impianti, individuali, sociali o cooperativi che, pur disponendo o no di oliveti in proprietà, operano soprattutto per terzi.

<sup>7</sup> Sono "Blend" gli oli prelevati da singole, distinte ed omogenee partite derivanti da assemblaggi di olive o di oli

<sup>8</sup> Sono "Monocultivar" gli oli prodotti dalle olive di una unica cultivar. Gli oli dovranno essere accompagnati da idonea certificazione che ne attesti la varietà o, su responsabilità del produttore, siano dichiarati tali.

<sup>9</sup> Sono "Oli Extremi" quelli prodotti da oliveti posti a Nord del 45° parallelo

<sup>10</sup> La categoria è individuata in base alla mediana dei valori assegnati agli attributi di "fruttato", in linea con le norme C.O.I e U.E.

<sup>11</sup> Le "Gocce d'Oro", a giudizio inappellabile della Commissione Giudicatrice, sono assegnate agli oli ritenuti meritevoli

Il logo in formato PDF de "Le Gocce d'Oro" conseguite potrà essere utilizzato gratuitamente dai produttori, secondo le modalità di cui all'art. 15.

## PREMI E RICONOSCIMENTI 2025

**I PRIMI TRE OLI DE L'ORO D'ITALIA E DEL MEDITERRANEO** PER SEZIONE, TIPOLOGIA E CATEGORIA

**"IL MIGLIORE" D'ITALIA E DEL MEDITERRANEO** (I PRIMI ASSOLUTI)

**I PRIMI TRE OLI BIOLOGICI "OROBIO ITALIA"**

**"IL MIGLIORE" OROBIO ITALIA ASSOLUTO**

**"IL MIGLIORE" OLIO DOP e IGP ASSOLUTO**

## PREMI SPECIALI

**PREMIO "L'OLIO IN ROSA"** - Il Premio riservato ai migliori oli, tra quelli prodotti da donne titolari di aziende olivicole o frantoi.

**PREMIO "IL FRANTOIO PIU'"** - Il premio è riservato ai frantoiani produttori degli oli vincitori per la Sezione Aziende agricole.

**PREMIO "ALLA CARRIERA"** - Il Premio è riservato ai produttori e frantoiani più affezionati e premiati nelle varie edizioni del concorso.

**PREMIO "OLEA PACKAGING ED ETICHETTA"**- Il premio è riservato al miglior packaging e alla migliore etichetta, in seguito alla valutazione da parte di esperti del settore.

La Giuria potrà assegnare anche eventuali riconoscimenti:

1) ai primi classificati di ogni singola DOP o IGP<sup>12</sup>;

3) ai primi di ogni singola monocultivar<sup>13</sup>;

Altri **Premi Speciali** potranno essere assegnati a discrezione del C.O. e su proposta della Giuria.

A tutti gli altri oli ammessi al concorso sarà consegnato un Attestato di Partecipazione.

## PREMIO ESCLUSIVO

**PREMIO "ETTORE FRANCA"** - 6ª edizione - Premio per la ricerca e l'innovazione in olivicoltura, riservato a ricercatori, personalità, aziende, produttori, docenti e allievi delle scuole agrarie in Italia.

## ART. 7 – PREMIO INTERNAZIONALE "L'ORO DEL MEDITERRANEO" <sup>1</sup> E PREMIO "L'ORO DELL'ISTRIA" <sup>2</sup>

Contestualmente a "L'Oro d'Italia ®", al fine di promuovere scambi culturali e favorire la promozione degli oli prodotti negli Stati bagnati dal Mediterraneo, con apposito Regolamento, è indetto l'15° Premio Internazionale "L'Oro del Mediterraneo 2026".

Al Premio possono partecipare, oltre agli italiani, gli oli da olive prodotte dalle Aziende olivicole e dai Frantoiani i cui oliveti e gli impianti di molitura sono ubicati negli altri Stati del bacino Mediterraneo (Albania, Algeria, Bosnia-Erzegovina, Cipro, Croazia, Egitto, Francia, Gibilterra, Grecia, Israele, Italia, Libano, Libia, Malta, Marocco, Monaco, Montenegro, Palestina, Siria, Slovenia, Spagna, Tunisia, Turchia). Per i produttori italiani le condizioni di partecipazione sono quelle di cui agli articoli 5, 10 e 11 e l'adesione è possibile mediante l'assenso espresso nella Domanda di partecipazione a "L'Oro d'Italia ®".

Per le aziende italiane già iscritte a "L'Oro d'Italia ®", è richiesta **una ulteriore** bottiglia, in aggiunta alle **5** presentate.

Gli oli sono ammessi al concorso se prodotti e confezionati secondo le leggi degli Stati di origine.

In base al numero di campioni presentati e alle Sezioni, Tipologie e Categorie di appartenenza, sono assegnati Premi e riconoscimenti agli oli che avranno ottenuto il punteggio più elevato.

Saranno premiati i primi classificati per le previste sezioni, tipologie e categorie.

Verranno assegnati i premi all'eccellenza "Le Gocce d'Oro".

Saranno inoltre premiati i primi tre oli assoluti per ogni Categoria, indipendentemente dalle Sezioni e Tipologia.

Riservato agli oli biologici, è istituito il Premio OROBIO MED che, in base al numero degli oli iscritti, prevede una graduatoria specifica.

I Premi consistono in Targhe o Pergamene per i primi assoluti e Attestati per tutti gli altri.

Al suo interno, è promossa la 7ª edizione del **Premio "L'Oro dell'Istria"**<sup>2</sup>, concorso riservato agli oli prodotti da olive coltivate in Croazia.

Le modalità di partecipazione sono quelle previste per "L'Oro del Mediterraneo".

I Premi saranno assegnati con le stesse modalità de "L'Oro del Mediterraneo".

## ART. 8 – GIURIA E PROCEDURA CONCORSUALE

Le selezioni si svolgeranno entro il mese di marzo 2026, fino al completamento delle valutazioni da parte della Giuria.

Per il corretto svolgimento delle operazioni concorsuali, nel rispetto delle normative C.O.I., U.E. e nazionali, in materia di valutazioni organolettiche, ritenendo poco idonee le valutazioni a distanza, le varie fasi di selezione degli oli, si svolgeranno solo in presenza.

La Giuria, coordinata dal Direttore di OLEA in veste di Capo panel responsabile, potrà essere composta da un minimo di 16 fino ad un massimo di 24 giudici esperti.

I Giurati sono selezionati tra assaggiatori e capi panel italiani ed esteri, di provata esperienza e profonda conoscenza delle caratteristiche degli oli derivanti dalle più importanti cultivar nazionali e internazionali, aderenti al Comitato di assaggio professionale OLEA e ad altri comitati di assaggio italiani riconosciuti dal Mi.P.A.A.F. e da altri assaggiatori internazionali, di gruppi o panel esteri.

Per la valutazione degli oli sono utilizzati la scheda e il software predisposti da OLEA in linea con la metodologia prevista dalle norme C.O.I. e U.E.

La Giuria, il cui **giudizio è inappellabile e definitivo**, opera a porte chiuse e rigorosamente alla cieca, su campioni anonimizzati e contraddistinti da codici alfanumerici stabiliti ed assegnati dal Garante del concorso.

Gli oli saranno sottoposti a 3 distinte fasi di selezione:

- **Preselezione:** per l'esclusione a priori degli eventuali oli difettati e la suddivisione delle Categorie di "fruttati" come descritti dalle norme C.O.I. e U.E., "leggero, medio e intenso".
- **Selezioni:** nel corso delle quali tutti gli oli, in maniera randomizzata, sono valutati dai componenti della Commissione giudicatrice.

<sup>12</sup> Solo se il numero dei campioni di ogni singola DOP o IGP sia almeno 10.

<sup>13</sup> Solo se il numero dei campioni di ogni "monocultivar" sia almeno 15

- **Finali:** consistenti, se ritenute necessarie e a giudizio del Capo panel Direttore della Giuria, nella eventuale ulteriore valutazione degli oli finalisti, scelti, a discrezione dallo stesso, tra quelli che avranno ottenuto i punteggi più elevati nelle varie Categorie di fruttato.

Ogni olio in concorso, per ogni singola fase, sarà analizzato da almeno 8/12 giudici.

Di ogni fase operativa è redatto un verbale.

A salvaguardia dell'immagine delle aziende, i punteggi assegnati agli oli in concorso non verranno resi noti nelle graduatorie pubblicate. Per tutti gli oli partecipanti sarà elaborata una **Scheda di Valutazione Sensoriale** che sarà consegnata ai produttori.

## ART. 9 – GARANTE

Il Comitato nomina un Garante delle operazioni concorsuali scelto fra pubblici ufficiali o incaricati di pubblico servizio.

Dopo il controllo sulla regolarità delle Domande di partecipazione e della presa in carica degli oli pervenuti, entro la data di scadenza, il Garante rende anonimi i campioni, assegna i codici alfanumerici di presentazione, assicura la correttezza dello svolgimento dei lavori e, al termine delle selezioni, rende noti gli abbinamenti fra campioni, codici e aziende da lui secretati.

## ART. 10 – MODALITÀ DI ISCRIZIONE E CONSEGNA CAMPIONI.

Le Domande di partecipazione e i campioni di olio dovranno pervenire entro **venerdì 20 marzo 2026**.

Entro tale data, i partecipanti a "L'Oro d'Italia" e a "L'Oro del Mediterraneo" devono fare pervenire, a mezzo corriere, posta o consegna a mano a **OLEA - c/o Bar dalla Franci** - Via Campanella, 1 - 61032 Fano PU (o, solo per consegne a mano, a **OLEA** - Via Campanella, 1 - 61032 Fano PU, attiguo al Bar, stesso stabile):

- Originale Domanda di partecipazione/Scheda aziendale** (all. 1 e 2), fornita in PDF compilabile digitalmente e che dovrà essere completata in modo chiaro e leggibile in ogni voce, preferibilmente al p.c., oppure a mano e in stampatello (è valida anche per i produttori italiani qualora chiedano di concorrere anche al Premio "L'Oro del Mediterraneo").
- Copia del bonifico o assegno bancario**, per il pagamento, quale "**contributo di iscrizione**".
- 5 bottiglie** di olio, della capacità minima di almeno 0,5 litri, o numero maggiore di bottiglie se di capacità inferiore, per un totale di **almeno 2,50 litri** per ogni campione<sup>14</sup> di olio iscritto ai concorsi, (o una bottiglia in più, per un totale di almeno **6 bottiglie per almeno 3,00 litri**, qualora s'intenda concorrere anche al Premio "L'Oro del Mediterraneo"),

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

Il prelievo dei campioni è svolto dal produttore stesso<sup>15</sup> che ne autocertifica i quantitativi, tipologia e la conformità alle norme C.O.I., U.E. e nazionali.

Il Comitato provvede alla idonea conservazione dei campioni ricevuti, ma non risponde di quelli pervenuti danneggiati.

La **Domanda di partecipazione/Scheda aziendale + copia Ricevuta di pagamento** per il Contributo di iscrizione potranno essere anticipate all'indirizzo mail **concorsi@olea.info** o **contest@olea.info**, per le aziende estere, entro la data di scadenza del 20 marzo 2026.

## ART. 11 – CONTRIBUTO DI ISCRIZIONE E MODALITÀ DI PAGAMENTO

Questa associazione **OLEA - Aps**, che svolge, come "**associazione di promozione sociale**", la propria attività senza scopo di lucro, con assoluta professionalità e trasparenza, prosegue nel mantenere i più bassi costi di iscrizione tra tutti i Concorsi esistenti nel panorama nazionale e internazionale, contenendo al massimo l'impegno economico da parte dei produttori, per agevolare la partecipazione.

I costi indicati, quale contributo di iscrizione a parziale copertura dei servizi proposti, particolarmente vantaggiosi per le aziende partecipanti e promozionali per il prestigio del Concorso, potranno essere aggiornati annualmente.

Le aziende italiane e straniere che ne hanno diritto e intendono partecipare al Premio "L'Oro d'Italia®" e al Premio "L'Oro del Mediterraneo 2025" sono tenute al pagamento del **contributo di iscrizione**, entro **venerdì 20 marzo 2026**, pena l'esclusione, con le seguenti modalità e importi:

- Bonifico bancario** intestato a **OLEA** cod. IBAN **IT74Y085196826000000706022** - c/o **B.C.C. di Fano SCRL** - Filiale di Lucrezia di Cartoceto (PU), con causale "**Contributo iscrizione L'Oro d'Italia 2026**";
- Assegno bancario** non trasferibile intestato a **OLEA**.

**Quote per L'Oro d'Italia, valide solo per il 2026:**

**Per il 1° campione in concorso:**

- € **100,00**, IVA compresa, per il primo campione di olio, con rilascio di una "**Scheda di valutazione**", oppure,
- € **140,00**, IVA compresa, qualora si richieda anche il rilascio del Panel test "**Certificato di analisi sensoriale**", redatto dal Comitato di assaggio professionale OLEA, in linea con la metodologia 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 -Rev. 10/2018 e utilizzabile ai fini commerciali.

In questo caso, quale "**modulo richiesta di panel test**", varrà la "**Scheda aziendale – All. 2**", debitamente compilata e inviata insieme alla Domanda di Partecipazione al concorso.

Il certificato-rapporto di prova sarà trasmesso via e-mail o PEC, appena possibile e comunque entro il mese di marzo 2025;

**Per i campioni successivi:**

- € **90,00**, IVA compresa, per i successivi oli oltre al primo, con rilascio di una "**Scheda di valutazione**", oppure,
- € **130,00**, IVA compresa, qualora si richieda anche il rilascio del Panel test "**Certificato di analisi sensoriale ufficiale**", redatto dal Comitato di assaggio professionale OLEA e trasmesso alle condizioni di cui sopra.

<sup>14</sup> Gli oli sono così utilizzati: per le selezioni dei concorsi, per le degustazioni guidate, per i corsi, per i momenti gastronomici, per esposizioni e mostre; una serie viene conservata per eventuali verifiche e confronti, poi ceduta in beneficenza insieme a tutte le altre che rimanessero inutilizzate

<sup>15</sup> Sono prelevati dal rappresentante dell'Azienda che si rende responsabile dell'autocertificazione e che, pena la decadenza, accetta gli eventuali controlli di cui all'art. 13.

- **Quote per il Premio L'Oro del Mediterraneo 2026:**

Le aziende italiane già iscritte a "L'Oro d'Italia®", che intendono partecipare anche al Premio "L'Oro del Mediterraneo", sono tenute al pagamento della quota aggiuntiva di **€ 90,00**, IVA compresa, per ogni campione di olio in concorso, da versare contestualmente alle quote per "L'Oro d'Italia®". Delle somme versate sarà emessa regolare fattura.

**Partecipazione al Premio L'Oro della Puglia:**

Anche per la edizione 2026, le aziende della **Puglia** già iscritte a **L'Oro d'Italia®** e che ne daranno assenso nella Domanda di partecipazione, potranno aderire, senza alcun ulteriore onere di iscrizione, al 17° Premio "**L'Oro della Puglia®**", al 6° Premio "**L'Oro di Federico II®**" e al 18° Premio "**L'Oro del Salento®**", grazie alla compartecipazione economica e il patrocinio del Comune di **Torremaggiore (FG)** e dove, entro il mese di Maggio 2026, salvo impedimenti, si terranno le relative premiazioni.

In caso di incompleta o inesatta documentazione, la Segreteria del concorso provvederà a richiederla nei tempi più brevi, consentendo la regolarizzazione della domanda di partecipazione.

**ART. 12 – GRADUATORIE, GUIDA ONLINE DEGLI OLI E PREMIAZIONI**

Gli elenchi alfabetici delle aziende e dei rispettivi riconoscimenti ottenuti (Gocce d'Oro e Menzioni), assegnati nei concorsi, saranno divulgati e pubblicati sul sito web [www.olea.info](http://www.olea.info), **entro il 10 aprile 2026**, solo dopo le verifiche e gli eventuali controlli di cui al successivo art. 13, ritenuti necessari dal C.O.

Dalle graduatorie inserite sul sito sarà possibile, con appositi link sul nome dell'olio, prendere visione della Scheda di valutazione dell'olio in concorso, del sito internet dell'Azienda o dell'Oleificio se esistente, e l'appartenenza al rispettivo descrittore del fruttato, come dai seguenti gruppi, individuati da OLEA nel corso della sua esperienza.

A ciascun olio, sia esso blend o monocultivar, convenzionale o BIO, verrà attribuito un descrittore scelto tra: **Erbaceo, Pomodoro, Frutti rossi/di bosco**, per esprimerne il suo profumo-aroma prevalente. Nel nostro sito [www.olea.info](http://www.olea.info) tutti gli oli, dopo le rispettive graduatorie, verranno riuniti nei tre descrittori per facilitare anche tutti i Consumatori, oltre che i Ristoratori, nella scelta di acquisto utile a portare in tavola i tre gruppi basilari dei profumi degli oli, indicati da OLEA, scegliendo con facilità le Aziende da cui acquistare anche on-line. **Con questo vogliamo realizzare una vera e propria Guida online degli oli d'Italia e del Mediterraneo, che metteremo a disposizione gratuita di tutti in tempo reale, quando ancora gli oli sono ben presenti sul mercato.** Quanto sopra, senza l'esborso di ulteriori costi da parte dei produttori partecipanti. Nel sito è presente, inoltre, una descrizione dei nostri consigli di utilizzo dell'olio in cucina.

Le **graduatorie** con i vincitori saranno invece presentate ufficialmente nel corso della cerimonia di premiazione dei Concorsi che si terrà, salvo variazioni, **sabato 18 aprile 2026 a Fano (PU)**, in occasione del **Gran Galà dell'Olio Italiano 2026**, il cui programma, in fase di allestimento, sarà ricco di momenti culturali, incontri tematici e promozionali, corsi di assaggio e degustazioni guidate, con la partecipazione dei produttori e degli esperti.

**Novità per l'edizione 2026** è l'esclusivo Progetto di OLEA, **L'Olio in Casa**, un'iniziativa promozionale sul corretto acquisto, consumo e utilizzo dell'olio extra vergine di oliva, dedicata alle famiglie e i bambini delle scuole cittadine e della Regione Marche.

Saranno inoltre assegnati, entro il mese di maggio 2026 a Torremaggiore (FG), grazie al patrocinio e la compartecipazione dello stesso Comune di Torremaggiore, anche i premi dei Concorsi "**L'Oro della Puglia®**", "**L'Oro di Federico II®**" e "**L'Oro del Salento® 2026**".

**ART. 13 – VERIFICHE E CONTROLLI**

A salvaguardia dell'immagine del concorso, a garanzia dei produttori e dei consumatori, il C.O. dispone verifiche a campione sulle aziende, premiate o no, circa la presenza e l'entità delle partite degli oli inviati al concorso, nonché prelievi per eventuali e ulteriori verifiche chimico-fisiche e/o organolettiche.

A supporto dei controlli, se richiesto dal C.O., i partecipanti sono tenuti a dimostrare la veridicità dei quantitativi prodotti, venduti o giacenti, le partite degli oli blend e quelle degli oli da monocultivar, le varietà, la provenienza delle olive e degli oli inviati in concorso con idonea e probante documentazione (Registrazione SIAN, ecc.).

Per le eventuali verifiche previste, i partecipanti hanno l'obbligo di conservare l'intero quantitativo del lotto dichiarato, come previsto dall'art. 5, o quantomeno parte del lotto dell'olio in concorso, **fino al 30 aprile 2026** e comunque, se ceduto, documentabile per produzione e vendita.

In caso di mancata ottemperanza alle suddette condizioni, di dichiarazioni mendaci o di irregolarità riscontrate, in qualsiasi momento, il C.O. può escludere dal concorso, ritirare premi e riconoscimenti, dandone comunicazione nei siti web e sui media.

**ART. 14 – ATTIVITÀ PROMOZIONALE.**

OLEA, al fine di promuovere la conoscenza e la commercializzazione degli oli premiati e partecipanti ai suoi Concorsi, si impegna a sviluppare eventi promozionali, organizzare mostre, esposizioni, corsi e degustazioni, in cui gli oli saranno protagonisti e fatti conoscere al grande pubblico da parte dei propri assaggiatori ed esperti.

**ART. 15 – MODALITÀ DI UTILIZZO DEI RICONOSCIMENTI E DEI LOGHI DEL CONCORSO**

Le aziende premiate e/o quelle insignite de "Le Gocce d'Oro", qualora interessate, in subordine alla richiesta scritta e all'autorizzazione rilasciata da OLEA che ne indica le modalità d'uso, potranno utilizzare il segno grafico del concorso o de Le Gocce d'Oro, in formato PDF, mediante la sola riproduzione, tal quale e con la stessa veste grafica, degli attestati o dei riconoscimenti ottenuti.

Il loro utilizzo è comunque limitato all'olio premiato, al quantitativo del lotto in concorso e alla sola annata di riferimento.

A tutela della sua immagine, dei concorsi e dei consumatori, OLEA si riserva di svolgere controlli in merito e diffida quanti non autorizzati, all'utilizzo improprio dei suoi marchi o loghi. La richiesta dovrà essere inviata a [concorsi@olea.info](mailto:concorsi@olea.info) o [contest@olea.info](mailto:contest@olea.info), per le aziende estere.

## ART. 16 – MODIFICHE E INTEGRAZIONI

Il C.O., ai fini del concorso, a sua discrezione o su proposta della Giuria, si riserva il diritto di apportare modifiche migliorative o promuovere la formazione di graduatorie regionali per assegnare premi indetti da OLEA, denominati "L'Oro di ..." ai primi oli di ogni Regione solo se, di quella, sia significativo il numero dei campioni presentati.

### INFO SCADENZA ISCRIZIONI E ARRIVO CAMPIONI

#### REGOLAMENTO, DOMANDA DI PARTECIPAZIONE / SCHEDE AZIENDALE (All. 1 e 2)

Sono scaricabili dai siti web [www.olea.info](http://www.olea.info) | [www.oroditalia.info](http://www.oroditalia.info) | o richiesti all'indirizzo e-mail: [concorsi@olea.info](mailto:concorsi@olea.info)

#### ANTICIPAZIONE DOMANDE / SCHEDE AZIENDALE (All. 1 e 2) E PAGAMENTI

e-mail: [concorsi@olea.info](mailto:concorsi@olea.info)

#### SCADENZA CONSEGNA CAMPIONI E DOMANDE ORIGINALI

ENTRO venerdì 20 marzo 2026

#### RECAPITO DEGLI OLI

OLEA - Aps - c/o Bar dalla Franci, via Campanella, 1 - 61032 Fano PU (attiguo alla sede OLEA) Tel. 0721/1542345 (chiuso sabato pomeriggio)

#### SOLO PER CONSEGNE A MANO

OLEA - Aps (sede operativa), c/o CODMA – via Campanella, 1 - 61032 Fano PU. Previo contatto telefonico al 338 8328092.

**N.B.: le Domande di partecipazione /schede aziendali + copie ricevute di pagamento dovranno essere allegate ai campioni.**

#### SELEZIONI DEL CONCORSO

FANO (PU) marzo 2026

#### PUBBLICAZIONE ELENCHI ALFABETICI DELLE MENZIONI

ENTRO il 10 aprile 2026

#### MANIFESTAZIONE DI PREMIAZIONE

FANO (PU), sabato 18 aprile 2026, in occasione del **Gran Galà dell'Olio Italiano 2026**, il cui programma è in fase di allestimento.

Momenti culturali, incontri tematici, promozionali e gastronomici, corsi di assaggio e degustazioni guidate, con la partecipazione dei produttori e degli esperti.

**Novità per l'edizione 2026** è l'esclusivo Progetto di OLEA, **L'Olio in Casa**, un'iniziativa promozionale dedicata alle famiglie e i bambini delle scuole della Città di Fano e della Regione Marche. Programma in allestimento.

### INFO E CONTATTI

website: [www.olea.info](http://www.olea.info) - [www.oroditalia.info](http://www.oroditalia.info) - email: [concorsi@olea.info](mailto:concorsi@olea.info)

#### SEGRETERIA ORGANIZZATIVA CONCORSO

email: [concorsi@olea.info](mailto:concorsi@olea.info) – Cell. e WhatsApp 329 126 9696 - 347 017 6041

<b>Segreteria produttori</b>	Elisabetta Ambrosetti	329 126 9696
	Costantino Piermaria	347 017 6041
<b>Direttore Concorso</b>	Giorgio Sorcinelli	338 832 8092
<b>Responsabile informatico</b>	Marcello Giusini	351 866 9050

#### CONTATTI CONSIGLIO DIRETTIVO OLEA

email: [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info) – Cell. e WhatsApp 347 017 6041

<b>Presidente</b>	Renzo Ceccacci	335 385 189
<b>V. Presidente</b>	Leonardo Seghetti	338 8577644
<b>Segretario</b>	Costantino Piermaria	347 017 6041
<b>Tesoriere</b>	Mara Beciani	338 779 8125
<b>Direttore</b>	Giorgio Sorcinelli	338 832 8092

**Allegati: Domanda di Partecipazione/Allegato 1 e Scheda aziendale/Allegato 2, in formato PDF scrivibili**

**N.B.:** In caso di impedimenti dovuti a cause di forza maggiore, le date e scadenze dei concorsi e delle attività programmate potrebbero subire modifiche o rinvii a date da destinarsi.