



Associazione Prov.Prod.Olivicoli Latina



Provincia di Latina



Centro Assaggiatori Prod.Olivic.Latina

l'Olio delle Colline®

Paesaggi dell'Extravergine e Buona Pratica Agricola dei Lepini Ausoni, Aurunci

XIII edizione

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

13° Concorso Olio Extra Vergine

5° Concorso Olio DOP Colline Pontine

10° Concorso Olio Biologico

8° Concorso Migliore Confezione

13° Riconoscimento Paesaggi dell'Extravergine e Buona Pratica Agricola

Art. 1 (Enti Organizzatori)

L'Associazione Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina "CAPOL" in collaborazione con l'Associazione Provinciale Produttori Olivicoli Latina "ASPOL", indice il XIII Concorso provinciale per l'assegnazione del premio **"L'OLIO DELLE COLLINE, Paesaggi dell'Extravergine e Buona Pratica Agricola dei Lepini Ausoni Aurunci"**.

Art. 2 (Scopi)

Il concorso, non vuole avere la pretesa di premiare il migliore olio extravergine di oliva della nostra Provincia, ma si propone:

- a) di valorizzare i migliori oli extravergini di oliva prodotti nel territorio dei Monti Lepini, Ausoni e Aurunci, per favorirne la conoscenza della loro caratterizzazione e tipicizzazione mediante analisi sensoriali;
- b) di stimolare gli olivicoltori e frantoiani al miglioramento della qualità del prodotto;
- c) di contribuire alla diffusione e valorizzazione a livello provinciale della professionalità degli assaggiatori di olio d'oliva in sintonia con la normativa italiana e comunitaria in materia;
- d) favorire il consumo consapevole e un uso appropriato dell'olio extravergine di oliva;
- e) di riconoscere l'importanza dell'olivicoltura nella tutela e conservazione di un ambiente rurale che è storia della nostra Provincia.

Art. 3

Il Concorso premia l'olio e contemporaneamente vuole riconoscere l'importanza socio-economica e culturale delle aziende olivicole che operano nel territorio dei Lepini, Ausoni e Aurunci (area di produzione della DOP "Colline Pontine"), nonché ad individuare e a premiare un certo numero di aziende che operino secondo criteri della "Buona Pratica Agricola". Pertanto il concorso si suddivide in 2 Sezioni:

- 1) *Olio delle Colline;*
- 2) *Paesaggi dell'Extravergine e "Buona Pratica Agricola" dei Lepini, Ausoni e Aurunci.*

Sezione 1° "L'Olio delle Colline"

Art. 4 (Aziende partecipanti)

Possono partecipare al Concorso olivicoltori produttori di olio in proprio, singoli o associati. Il concorso è riservato all'olio extravergine d'oliva di qualità ottenuto da olive prodotte in Provincia di Latina.

Gli oli extravergini devono essere riconosciuti tali in base ai parametri stabiliti dalla normativa vigente ed, in particolare, devono rispettare le norme contenute al Reg. CE 796/2002 e successive modifiche.

Il campione sarà accettato solo dopo la verifica della regolarità della domanda di partecipazione al concorso.

E' ammessa la partecipazione al Concorso di una stessa azienda per più categorie, ma l'azienda che risulterà vincitrice di più di un premio nella stessa categoria, potrà ritirare solo il premio di maggior importanza e/o rilevanza.



Art. 5 (Comitato organizzatore)

Il Comitato Organizzatore è costituito dagli Enti promotori di cui all'art. 1, comitato che presiede all'organizzazione e realizzazione del concorso. Il Coordinatore del Comitato organizzatore è il Presidente dell'Associazione CAPOL (Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina) e a quest'ultimo è affidato anche il compito di Coordinatore e referente del Concorso.

Il Comitato provvede a stimolare la partecipazione al Concorso e ad indirizzare e supportare tutte le operazioni inerenti alla predisposizione ed al funzionamento del concorso.

Art. 6 (Giuria)

I campioni di olio ammessi al Concorso saranno sottoposti ad un esame organolettico, secondo quanto disposto dall'all.XII al Reg. CE 796/2002 e successive modifiche, da una Giuria nominata dal CAPOL e costituita da esperti assaggiatori iscritti agli Elenchi Regionali/Nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini. Non potranno partecipare ai lavori della Commissione eventuali assaggiatori che abbiano in concorso oli prodotti nella loro azienda. I campioni potranno essere sottoposti, su richiesta del Comitato organizzatore, solo per alcuni parametri, anche ad un esame chimico-fisico.

Il giudizio della Commissione sarà definitivo ed inappellabile.

Art. 7 (Domanda di partecipazione e prelievo dei campioni)

I partecipanti dovranno far pervenire direttamente al CAPOL o tramite e-mail capol.latina@gmail.com (Tel. mobile 3291099593) – la domanda di partecipazione predisposta dal Comitato di Coordinamento nel periodo compreso dal 1 novembre 2017 al 15 gennaio 2018. Per la categoria “Extravergini” la partita minima di partecipazione è fissata in 100 chilogrammi di prodotto e la provenienza delle olive saranno attestati dalla dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà da produrre secondo la modulistica della domanda di partecipazione. Ogni olivicoltore potrà gareggiare con un solo campione di olio. Le partite di olio dalle quali provengono i campioni di olio che partecipano al concorso devono essere ottenute da olive raccolte e molite dal 1 ottobre 2017 al 15 gennaio 2018 e potranno essere successivamente verificate dai tecnici incaricati dal Comitato di Coordinamento.

Il prelievo dei campioni dovrà essere effettuato da tecnici incaricati dagli Enti promotori presso le aziende produttrici che partecipano al concorso entro il 26 gennaio 2018. Per la categoria “Extra Vergini” saranno prelevati due campioni di olio in contenitori di dimensione di 0,50 litri, provenienti da partite di almeno 100 chilogrammi di prodotto. Per partecipare alla sezione riservata agli oli *DOP Colline Pontine* verranno prelevati i campioni, in numero di tre, in bottiglie di capacità non inferiore a 0,50 litri, mentre per partecipare alla sezione riservata al premio speciale “Migliore Confezione” verranno prelevati i campioni, in numero di tre, in bottiglie di capacità non inferiore a 0,50 litri e confezionati a norma di legge.

Art. 8 (Valutazione)

I campioni di olio presentati saranno sottoposti, in forma rigorosamente anonima (saranno muniti solamente di un numero distintivo) ad un esame organolettico da parte della apposita Commissione di cui all'art. 6, in base agli indirizzi impartiti dal Comitato di Coordinamento.

Al fine di garantirne la regolarità, le operazioni di anonimizzazione verranno eseguite a cura del Comitato di Coordinamento.

Art. 9 (Esito della valutazione)

Il punteggio assegnato a ciascun campione sarà ottenuto dalla media aritmetica dei giudizi espressi, in termini numerici, da ciascun membro componente.

Il Presidente del CAPOL garantirà gli aspetti formali e le modalità operative ed al termine dei lavori redigerà una graduatoria di merito.

Il Comitato di assaggio professionale CAPOL riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali con Decreto del 05/06/2014, opererà presso la Sala panel della Camera di Commercio di Latina.

A salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti al concorso, non saranno pubblicati né la graduatoria, né il punteggio ottenuto dai singoli campioni, ma sarà diffuso solo l'elenco dei produttori partecipanti. La giuria emetterà giudizi inappellabili.



Art. 10 (Premi per la categoria “Extra Vergine” di fruttato: intenso, medio e leggero)

La Commissione di assaggio designerà i primi 3 classificati di ogni categoria di fruttato (intenso, medio e leggero), produttori dell’olio che avranno ottenuto il maggior punteggio, tenendo conto di quanto riportato all’art. 4 ultimo comma, e procedendo alla redazione delle classifiche in due sezioni: una per le aziende iscritte alla Camera di Commercio (con l’attività prevalente nel settore olivicolo), e l’altra per i produttori che non attivano tale procedura (piccole produzioni). Ai restanti campioni di olio selezionati per la finale sarà assegnata la “Gran Menzione”. Inoltre sarà assegnato un ulteriore riconoscimento al migliore olio che avrà ottenuto il maggior punteggio nelle due sezioni.

Art. 11 (Premio “Olio Biologico”)

E’ prevista l’assegnazione al primo e secondo classificato al premio “Olio Biologico” che sarà assegnata al prodotto, certificato a norma di legge, che avranno ottenuto il punteggio più alto tra gli oli biologici delle aziende partecipanti. Ai restanti campioni di olio selezionati per la finale sarà assegnata la “Gran Menzione”.

Art. 12 (Premio “DOP Colline Pontine”)

Premi speciali verranno assegnati al primo e secondo classificato che hanno imbottigliato il prodotto *DOP Colline Pontine*, aziende che avranno ottenuto il maggior punteggio. Ai restanti campioni di olio selezionati per la finale sarà assegnata la “Gran Menzione”.

Art. 13 (Premio speciale “Migliore Confezione”)

Premi particolari verranno assegnati alle due migliori confezioni ed etichetta fra le aziende olivicole che confezionano solo ed esclusivamente secondo le norme di legge per la categoria merceologiche olio extra vergine di oliva. Una Commissione di esperti, selezionata sulla base di specifiche professionalità attinenti agli aspetti che saranno presi in esame, valuterà, di ciascuna confezione e tipologia di prodotto in concorso e assegnerà i premi alle prime 2 aziende classificate che avranno ottenuto il maggiore punteggio. La giuria, nominata dal Comitato di coordinamento, valuterà le confezioni con particolare riferimento alla completezza e contenuto delle informazioni, nel rispetto della normativa, riportate nell’etichetta e retroetichetta (50% della valutazione finale); funzionalità, design della bottiglia e valutazione dell’etichetta dal punto di vista grafico (35% della valutazione finale); dei materiali impiegato per la confezione che valorizzano le qualità e l’origine del prodotto (15% della valutazione finale). Il giudizio sarà espresso anche tenendo in considerazione elementi quali: chiusure, capsule, etichette, controetichette, sigilli, collarini, compresa anche l’eventuale confezione esterna, o astuccio, che racchiuda la bottiglia.

Sezione 2°

“Paesaggi dell’Extravergine e Buona Pratica Agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci”

Art. 14 (Commissioni di valutazione)

Gli Enti promotori di cui all’art. 1 provvedono a nominare tre Commissioni formate da tecnici qualificati del settore per ogni comprensorio dei Monti Lepini, Ausoni e Aurunci e coordinate da un supervisore. Le Commissioni individueranno 9 tipologie (3 per ogni comprensorio) di aziende olivicole che risultano rispondere alle caratteristiche di cui al punto seguente (art. 14); le stesse saranno censite con apposita scheda tecnica di valutazione e previo sopralluoghi presso le aziende.

Art. 15 (Premio “Paesaggi dell’Extravergine e Buona Pratica Agricola”)

Gli Enti promotori rilasceranno il premio “Paesaggi dell’Extravergine e Buona Pratica Agricola” alle 9 aziende olivicole di cui all’art. 14, che hanno le seguenti caratteristiche:

- a) Caratteristiche qualitative: conservazione e utilizzo di varietà autoctone;
- b) Rendimento produttivo: cura delle piante nel rispetto dell’equilibrio vegetativo;
- c) Profilo agronomico: mantenere il livello di sostanza organica nel suolo, assicurando adeguate sistemazioni idrauliche agrarie;
- d) Mantenimento degli elementi caratteristici del paesaggio (terrazzamenti e muretti a secco);
- e) Conservazione di antiche strutture rurali: cisterne, casali, mulini ecc.



Art. 16 (Cerimonia di premiazione)

La premiazione dei Concorsi e il riconoscimento alla migliore confezione ed etichetta *DOP Colline Pontine*, nonché all'aziende individuate secondo gli articoli 14 e 15 (Paesaggi dell'Extravergine), avranno luogo nel corso della manifestazione promozionale "*I Paesaggi dell'Extravergine, percorsi guidati tra Coltura e Cultura*". A tutti i partecipanti sarà consegnato un attestato di partecipazione consistente in una pergamena diploma.

Dell'assegnazione dei premi sarà data ampia comunicazione alla stampa ed altri organi di informazione.

Art. 17 (Disposizioni finali)

Non sono ammessi al Concorso le confezioni d'olio di aziende che abbiano subito, con sentenza passata in giudicato, condanne per frodi, sofisticazioni o associazione mafiosa.

La partecipazione al concorso e l'utilizzazione dei riconoscimenti non comportano alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni di partecipazione previste dal presente regolamento.

Le aziende titolari degli oli premiati avranno diritto di menzionare il riconoscimento conseguito, nel rispetto della corretta informazione al consumatore, esclusivamente nella controetichetta della bottiglia, nella cartellonistica e simili, inserendo la dicitura: "Vincitore dell'anno 2018 del Concorso L'Olio delle Colline, Paesaggi dell'Extravergine".

L'associazione *CAPOL* provvederà a realizzare iniziative per la divulgazione dei nominativi delle aziende partecipanti e la valorizzazione dei loro prodotti.

Allegati: (1) domanda di partecipazione, (2) modello prelievo campioni, (3) scheda Commissione "Paesaggi".

Latina, 1 Novembre 2017

Il Coordinatore Concorso
"L'olio delle Colline, Paesaggi dell'Extravergine"
Luigi Centauri

