



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

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

17° Concorso Olio Extra Vergine

7° Concorso Olio DOP Colline Pontine

14° Concorso Olio Biologico

12° Concorso Migliore Confezione

3° Concorso Giovane Olivicoltore

1° Concorso Verde in Rosa

2° Concorso Olivicoltore Veterano

17° Riconoscimento Paesaggi dell'Extravergine e Buona Pratica Agricola

Art. 1

L'Associazione Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina "CAPOL", con il patrocinio della Regione Lazio, Provincia di Latina e Camera di Commercio di Frosinone-Latina, indice il XVII 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) incentivare il recupero dei terreni olivicoli abbandonati e le piccole produzioni che nascono da territori caratterizzati da un'alta biodiversità;
- f) 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 due 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 (Consorti, Cooperative, reti di impresa) e frantoi oleari. 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 (Ente organizzatore)

L’Associazione CAPOL-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.

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

L’Ente organizzatore garantisce che, ai sensi del D.Lgs 196/2003 e dell’art. 13 del Regolamento UE 2016/679, i dati forniti dai produttori partecipanti sono richiesti esclusivamente per fini organizzativi e per la valorizzazione e promozione dei prodotti delle Aziende partecipanti.

Art. 6 (Giuria)

I campioni di olio ammessi al Concorso saranno sottoposti ad un esame organolettico, secondo quanto disposto dall’allegato 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. Per ciascun campione sottoposto all’assaggio che abbia raggiunto la percentuale minima di punteggio necessaria per superare la prima selezione verrà redatta una apposita scheda di valutazione. 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 (mobile 329.1099593) – la domanda di partecipazione predisposta dal Comitato di Coordinamento nel periodo compreso dal 1 novembre al 30 dicembre-2021. Per la categoria “Extravergini” la partita minima di partecipazione è fissata in 50 chilogrammi di prodotto e la provenienza delle olive saranno attestati dalla dichiarazione 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 2021 al 15 gennaio 2022 e potranno essere successivamente verificate dai tecnici incaricati dal CAPOL.

Le aziende produttrici che partecipano al concorso dovranno presentare i campioni di olio entro il 15 gennaio 2022 (ore 14:00) presso la sede dell’associazione Capol, Latina Via Carrara, 12/A - Loc. Tor Tre Ponti (mobile 329.1099593). Per la categoria “Extra Vergini” i produttori che non confezionano con etichetta il prodotto, dovranno partecipare consegnando due campioni di olio in contenitori, forniti dalla Associazione, di 0,50 litri provenienti da partite non inferiori a 50 chilogrammi di prodotto. Mentre per le aziende che parteciperanno alla sezione riservata agli oli “DOP Colline Colline Pontine” e alla sezione riservata al premio speciale “Migliore Confezione ed etichetta”, dovranno consegnare tre bottiglie di capacità non inferiore a 0,50 litri e confezionate a norma di legge. Le aziende che confezionano in bottiglia con etichetta dovranno essere iscritte alla Camera di Commercio e potranno partecipare con tre bottiglie confezionate.

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 dall'Ente organizzatore.

Al fine di garantirne la regolarità, le operazioni di anonimizzazione verranno eseguite a cura dell'Ente organizzatore.

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 Frosinone-Latina e la Sala panel del Capol presso il Centro servizi del Consorzio per lo Sviluppo Industriale Roma - 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 2 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 che imbottigliano, etichettano l'olio e risultano iscritte alla Camera di Commercio, e l'altra per i produttori che non attivano tale procedura (piccole produzioni). Su proposta della Commissione di Assaggio, l'Associazione CAPOL potrà inoltre assegnare una menzione speciale agli oli partecipanti non premiati che avranno superato un punteggio soglia particolarmente alto stabilito di anno in anno in relazione alle caratteristiche proprie dell'annata. 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 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. Su proposta della Commissione di Assaggio, l'Associazione CAPOL potrà inoltre assegnare una menzione speciale agli oli partecipanti non premiati che avranno superato un punteggio soglia particolarmente alto stabilito di anno in anno in relazione alle caratteristiche proprie dell'annata.

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. Su proposta della Commissione di Assaggio, l'Associazione CAPOL potrà inoltre assegnare una menzione speciale agli oli partecipanti non premiati che avranno superato un punteggio soglia particolarmente alto stabilito di anno in anno in relazione alle caratteristiche proprie dell'annata.

Art. 13 (Premio speciale “Migliore Confezione”)

Premi particolari verranno assegnati alle due migliori confezioni ed etichetta fra le aziende olivicole iscritte alla Camera di Commercio che confezionano solo ed esclusivamente secondo la normativa europea 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 (70% della valutazione finale); funzionalità, design della bottiglia e valutazione dell'etichetta dal punto di vista grafico (20% della valutazione finale); dei materiali impiegato per la confezione che valorizzano le qualità e l'origine del prodotto (10% 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.

Art. 14 (Premio “Giovane Olivicoltore”, Menzioni: “Maga Circe” e “Olivicoltore Veterano”)

E' prevista l'assegnazione al primo classificato del premio “Giovane Olivicoltore” (titolare rappresentante dell'Azienda con età fino a 40 anni ed iscritto alla Camera di Commercio), che avrà ottenuto il punteggio più alto tra gli oli delle aziende partecipanti. Inoltre saranno assegnati le menzioni speciali al primo classificato: premio “Verde in Rosa” alle Aziende produttrici condotte al femminile e premio “Olivicoltore Veterano” al produttore partecipante con l'olio extra vergine di oliva che esercita l'attività di olivicoltore da più anni. Su proposta della Commissione di Assaggio, l'Associazione CAPOL potrà inoltre assegnare una menzione speciale agli oli partecipanti non premiati che avranno superato un punteggio soglia particolarmente alto stabilito di anno in anno in relazione alle caratteristiche proprie dell'annata.

Sezione 2°

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

Art. 15 (Commissioni di valutazione)

L'Ente promotore 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 producono olio extra vergine di oliva e partecipano al Concorso nella categoria extra vergine (art. 10), risultano rispondere alle caratteristiche di cui al punto seguente (art. 16); le stesse saranno censite con apposita scheda tecnica di valutazione e previo sopralluoghi presso le aziende.

Art. 16 (Premio “Paesaggi dell'Extravergine e Buona Pratica Agricola”)

L'Ente promotore rilascerà il premio “Paesaggi dell'Extravergine e Buona Pratica Agricola” alle 9 aziende olivicole di cui all'art. 15, 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. 17 (Cerimonia di premiazione)

La premiazione dei Concorsi nonché all'aziende individuate secondo gli articoli 15 e 16 (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. Dell'assegnazione dei premi sarà data ampia comunicazione alla stampa ed altri organi di informazione.

Art. 18 (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.

Potranno essere effettuati dei controlli sugli oli vincitori per verificare la compatibilità tra i campioni messi in commercio come oli vincitori. In assenza di compatibilità, l'olio vincitore verrà escluso con provvedimento motivato adottato dall'organizzazione e all'azienda coinvolta verrà vietata la partecipazione alle successive edizioni del Concorso stesso.

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 cartellonistica e simili, inserendo la dicitura: "Vincitore dell'anno 2022 del Concorso L'Olio delle Colline, Paesaggi dell'Extravergine".

A proprio insindacabile giudizio, l'organizzazione si riserva di inserire i migliori oli prodotti da olivicoltori e aziende in una propria guida, pubblicata in forma cartacea, denominata "EVO – L'Oro delle Colline" la cui diffusione e commercializzazione è di esclusiva competenza dell'organizzazione. Per la redazione della guida l'organizzazione potrà chiedere ai partecipanti informazioni, fotografie e immagini. La guida sarà presentata durante la cerimonia di premiazione.

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) scheda Commissione "Paesaggi".

Latina, 1 Ottobre 2021

Il Presidente
Luigi Centauri

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Da recapitare a mano o tramite e-mail: capol.latina@gmail.com - info: 329.1099593
(Compilare tutti gli spazi, pena la esclusione a partecipare al Concorso)

ASSOCIAZIONE CAPOL
 17° Concorso “L’Olio delle Colline”
 Via Carrara, 12/A (Loc. Tor Tre Ponti)
 04100 - LATINA

Il sottoscritto _____, nato a _____

il _____ residente a _____ via _____

C.F. o Part.IVA _____ **e-mail** _____

(Cell.) _____ **Tel.** _____ **Fax** _____

Professione: _____

Presa visione del regolamento del Concorso datato 01/10/2021 che dichiara di accettare in tutte le sue disposizioni,
CHIEDE L’AMMISSIONE AL 17° CONCORSO “L’OLIO DELLE COLLINE” CAMPAGNA 2021/22, di
 partecipare al ☐ 17° Concorso Olio “Extra Vergine”, al ☐ 14° Concorso Olio “Biologico”,

☐ 8° Concorso Olio “DOP Colline Pontine” ☐ 12° Concorso “Migliore Confezione”

☐ 3° “Giovane Olivicoltore” ☐ 2° “Olivicoltore Veterano” ☐ 1° “Verde in Rosa”

(barrare il concorso a cui si vuole partecipare).

Il sottoscritto dichiara sotto la sua personale responsabilità e autocertifica di essere produttore e conduttore di oliveti
 ubicati nella provincia di Latina e precisamente:

Ubicazione Oliveto (Comune):località

Superficie ha.....Piante n.....Cultivar:.....

data raccolta ____/____/____ - Le olive sono state molite presso il frantoio.

L’azienda è iscritta alla Camera di Commercio: SI ☐ NO ☐

L’azienda produce “olio *biologico*” (certificato a norma di legge): SI ☐ NO ☐

L’azienda produce “olio *DOP Colline Pontine*” (certificato a norma di legge): SI ☐ NO ☐

E’ ammessa la partecipazione al Concorso di una stessa azienda per più categorie.

Dichiara inoltre:

- che il campione di olio che partecipa alle categorie Extra Vergine ed olio Biologico è rappresentativo di una singola partita, pari ad almeno kg. 50;
- si impegna ad inviare entro il 15/01/2022 (ore 14:00), n. 2 campioni di olio per la categoria *Extra Vergine* da 0,50 litri. Inoltre solo per coloro che partecipano ai due Premi: *DOP e Migliore Confezione*: n. 3 campioni di olio DOP Colline Pontine certificato a norma di legge e N. 3 campioni per il premio “Migliore etichetta” in bottiglie da 0,50, 0,75 e 1,00 litri;
- che accetta l’operato della Giuria del Concorso con particolare riferimento agli articoli 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 e 14 del Regolamento;
- che quanto dichiarato nella presente domanda corrisponde a verità e che in passato non ha subito condanne penali per frodi e/o sofisticazioni.

I dati forniti per la compilazione della presente scheda di adesione saranno oggetto di trattamento unicamente per motivi organizzativi e per la valorizzazione e promozione dei prodotti delle Aziende partecipanti. del Concorso “L’Olio delle Colline”.

Il sottoscritto potrà richiedere in qualsiasi momento la modifica o la cancellazione dei dati personali inviando formale richiesta all’Ente organizzatore: Associazione CAPOL Via Carrara, 12/A (Loc. Tor Tre Ponti) 04100 Latina – email: capol.latina@gmail.com

Data

f i r m a

- ☐ Il sottoscritto/a rilascia l’autorizzazione al trattamento dei propri dati personali ai sensi del D.lgs 30 giugno 2003, n. 196 e ss.mm “Codice in materia di protezione dei dati personali” e dell’art. 13 del Regolamento UE 679/2016.

Data

f i r m a

Denominazione dell'Azienda:

Titolare **Nome:** **Cognome:**

Luogo e di data di nascita:

Via: Località:

CAP: Città P.Iva:

Tel. azienda: fax **E-mail:**

Tel cellulare titolare: Altri n. tel.:

Sito Internet:

Descrizione azienda

Altitudine metri s.l.m.

Adesione al biologico	No	Si	Da che anno
-----------------------	----	----	-------------

Adesione programma regionale Agroambientale(PSR);	No	Si	Da che anno
---	----	----	-------------

Presenza di muretti a secco, terrazzamenti, cisterne casali e mulini;	No	Si	Breve descrizione:
---	----	----	--------------------

Stato di conservazione dei muretti secco, terrazzamenti, cisterne casali e mulini;	Alto	Medio	Basso
--	------	-------	-------

Stato del terreno	incolto	lavorato sulla fila	lavorato tra le file
	inerbimento	sulla fila	tra le file
	diserbo	sulla fila	tra le file

Sesto d'impianto

Irrigazione	Si	tipo
	No	

Smaltimento acque superficiali	buono	scarso
--------------------------------	-------	--------

Inizio attività

Possesso del terreno origine (eredità, acquisto, donazione):



INDIRIZZO PRODUTTIVO:

Colture principali

1
2
3
altre

sup.
totale
sup.
sup.
sup.
sup.

Numero piante di olivo

Varietà

n. di piante per varietà

età delle piante

<10 anni

10-40 anni

>40 anni

REGISTRAZIONI DISPONIBILI

Controlli fitosanitari

servizio assistenza

aziendale
pubblico
privato

uso di trappole

si No

Calendario di fertilizzazione

analisi del suolo

si No

Strumentazione meteo

si No

Analisi olio

si No

Inizio raccolta

Tempi di lavoro per la raccolta

CONDUZIONE DELL'OLIVETO

Concimazione

Chimica
Organica
Sovescio

Quantità
Quantità
Specie

periodo

periodo

Potatura

Annuale

Biennale

triennale

altro

Lavorazione

Tipo

periodo

Problemi riscontrati



RACCOLTA E CONSERVAZIONE DELLE OLIVE

Raccolta	Manuale manodopera	Meccanica Fissa	stagionale	mista mista	
Trasporto	trasporto cassoni	Cassette		sfuse	sacchi
Conservazione	al suolo in cassette	su stuoia in sacchi	in cassoni altro		
Durata (gg.)	> 1 giorno	1-2 giorni		3-5 giorni	Oltre 5

TRASFORMAZIONE AZIENDALE

Tipo di frantoio	continuo	tradizionale	Altro
Metodo di molitura	martelli	molazze	altro
Metodo di estrazione	centrifuga	pressione	Altro
Produzione olio	2020	2019	2018

CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Locali idonei		si	No
Temperatura		min.	Max
Modo di conservazione	vasche smaltate orci in terracotta	vasche piastrellate altro	vasche inox

Metodo di pulizia contenitori

Durata della conservazione

Tipo di conduzione:	lavoro familiare	si	no	n.addetti
	lavoro extrafamiliare	si	no	numero

Data,

Il rilevatore

La Commissione

