



ASSOCIAZIONE ELAION

X Concorso Oleario Nazionale “Premio TRICOLLE”

Città di ARIANO IRPINO (21 – 25 gennaio 2010)

REGOLAMENTO

L'Associazione 'ELAION nell'ambito della manifestazione “ Ex Olivis 2010”, in collaborazione con l'Amministrazione Comunale di Ariano Irpino, il Consorzio COPROVOLI, il Comitato Promotore DOP “Irpinia-Colline dell'Ufita” e l'ASA (Analisti Sensoriali Associati), con il patrocinio della REGIONE CAMPANIA, Assessorato all'Agricoltura, PROVINCIA di AVELLINO, COMUNITA' MONTANA dell'UFITA e CAMERA di COMMERCIO di Avellino , indice ed organizza la X Edizione del Concorso Oleario Nazionale degli Oli Tipici

“Premio TRICOLLE” Città di Ariano Irpino

Il concorso si svolgerà ad Ariano Irpino (AV) dal 21 al 25 gennaio 2010.

Art. 1 (Comitato d'onore)

Il **Comitato d'Onore** che assolve alla funzione di proclamare e premiare i vincitori del Concorso è così composto:

- Ministro delle Politiche Agricole e Forestali e/o suo delegato
- Assessore all'Agricoltura Regione Campania e/o suo delegato
- Assessore all'Agricoltura Provincia di Avellino e/o suo delegato
- Presidente Camera di Commercio di Avellino e/o suo delegato
- Sindaco di Ariano Irpino
- Preside IPAA di Ariano Irpino
- Presidente C I A di Avellino
- Presidente Ass. Nazionale Città dell'Olio e/o suo delegato
- Presidente Comitato DOP “Irpinia – Colline dell'Ufita”
- Presidente Associazione 'Elaion
- Presidente Consorzio COPROVOLI
- Presidente ASA - Analisti Sensoriali Associati
- Presidente OLEUM - Associazione Nazionale Assaggiatori Olio di Olio
- Presidente Giuria Concorso “ Premio Tricolle”

Art. 2 **(Finalità)**

2.1 Il Concorso persegue lo scopo di valorizzare la produzione dell'olio extravergine di oliva e divulgarne le caratteristiche di pregio e di tipicità di quelli prodotti in Italia, riservando particolare attenzione all'olio extravergine di oliva della varietà 'Ravece'.

2.2 Sensibilizzare l'intera filiera olivicola, a migliorare le tecniche di produzione ed "affinare" il packaging, allo scopo di favorire una più efficace penetrazione sui mercati qualificati.

2.3 Dare piena attuazione al Reg. CEE che detta norme relative all'analisi organolettica degli oli vergini e sostenere e promuovere le Associazioni professionali che operano nel comparto.

2.4 Stimolare il consumatore ad orientarsi verso la scelta e l'utilizzo di oli extravergini di categoria superiore.

Art. 3 **(Partecipazione)**

Possono partecipare al Concorso i produttori di olio extravergine di oliva che nella campagna 2009/2010 abbiano prodotto almeno **200 litri (unico lotto)**, esclusivamente da cultivar autoctone e la cui Azienda ricada nel territorio della Repubblica Italiana.

Art. 4 **(Richiesta di partecipazione)**

I produttori che intendono partecipare al Concorso devono far pervenire, unitamente al campione di olio, la richiesta di partecipazione (*v. scheda allegata*) oltre la quota di partecipazione nella misura di **€ 35,00 (trentacinque/00)** per ogni campione di olio presentato.

Il versamento può essere effettuato (*in contanti e/o allegando assegno non trasferibile intestato all'Associazione ELAION*) al seguente recapito:

Associazione ELAION, "X Concorso Oleario Nazionale PREMIO TRICOLLE"
c/o COMUNE di ARIANO IRPINO – PALAZZO Degli UFFICI, via TRIBUNALI, 35 - 83031 ARIANO IRPINO (AV);

Entro e non oltre le ore 18,00 del 19 gennaio 2010.

Ad ognuno dei partecipanti, su espressa richiesta, saranno consegnati n. 2 inviti per l'ingresso al Gran Gala del giorno 25 gennaio 2010 presso il Grand Hotel Biffy

Art. 5 **(Modalità di svolgimento)**

Il Concorso prevede le seguenti modalità di svolgimento.

I produttori che hanno presentato domanda di partecipazione, consegneranno entro il termine stabilito:

N° **04 (Quattro)** campioni di olio in bottiglie di vetro scuro di almeno **50 cl**, tutte ermeticamente chiuse ed etichettate, oltre ad una bottiglia vuota dello stesso formato regolarmente etichettata da utilizzare per le varie esposizioni.

(Allegare: numero due etichette per ogni campione di olio, una brochure aziendale ed una breve presentazione dell'Azienda e del prodotto (possibilmente in CD).

L'Associazione si ritiene esonerata da qualsiasi responsabilità qualora i campioni dovessero risultare inadeguati o compromessi nelle loro caratteristiche organolettiche e/o chimico-fisiche a qualsiasi causa addebitabile.

Di contro si impegna a custodirli nelle condizioni più idonee al mantenimento delle caratteristiche precedentemente espresse.

I campioni saranno resi anonimi e contrassegnati con un numero progressivo attribuito dal Segretario dell'Associazione o da un suo delegato.

Unitamente al campione, il partecipante indicherà, su apposita scheda:

cognome e nome o ragione sociale, la denominazione commerciale, generalità ed indirizzo, località e Comune di produzione, le varietà, sistema di raccolta, frangitura, estrazione dell'olio, conservazione, vendita e prezzo indicativo praticato, oltre alle analisi chimiche (*Acidità libera e Perossidi*) riferite al campione presentato (*se in possesso*).

Art. 6 (Valutazione)

I campioni consegnati avranno il seguente iter valutativo:

- A) **Preselezione degli oli**, basata su esame organolettico, effettuata da un panel di assaggiatori.
- B) **Analisi chimica**, finalizzata ad accertare l'acidità libera; gli oli risultati extravergini saranno inseriti in apposita graduatoria in base al valore dell'acidità.
- C) **Assaggio**, sarà eseguito da una Giuria composta da minimo 12 assaggiatori più il Capo Panel, utilizzando una scheda appositamente predisposta.

La graduatoria finale sarà stilata sulla base del punteggio riportato alla valutazione sensoriale.

In caso di ex-aequo si terrà conto del valore dell'acidità libera.

L'Associazione ha facoltà di avvalersi di laboratori pubblici e/o privati per l'accertamento chimico e di tecnici esperti di propria fiducia per l'accertamento organolettico.

I campioni saranno valutati secondo i parametri indicati dal Reg. CEE n. 796/2002.

Art. 7 (Numero di partecipanti)

Sono ammessi a partecipare esclusivamente i campioni pervenuti presso il punto raccolta

Associazione ELAION, "X Concorso Oleario Nazionale PREMIO TRICOLLE"

campioni di cui all'art. 4 del presente Regolamento, entro i termini stabiliti

ore 18,00 del 19 gennaio 2010.

Art. 8
(Organizzazione della Giuria)

Il Presidente della Giuria, coadiuvato dal Segretario, garantirà gli aspetti formali e le modalità operative del Concorso ed al termine redigerà un verbale riportante i risultati delle analisi sensoriali con la graduatoria finale. La Giuria opererà a porte chiuse a salvaguardia del prestigio delle Aziende partecipanti; il punteggio assegnato ai singoli campioni non sarà reso noto.

Nel caso si è interessati a conoscere la valutazione del proprio campione, si può richiedere alla segreteria dell'Associazione Elaion entro il termine di otto giorni dalla proclamazione dei vincitori.

Art. 9
(Premiazione)

La **proclamazione dei vincitori e la premiazione** avverrà ad Ariano Irpino (AV) il giorno **25 gennaio 2010** con inizio alle **ore 20.00**, nel corso del

Gran Gala : Anteprema dell'Olio Ravece

Saranno assegnati ai primi tre classificati di ogni categoria, (eccetto il premio "Speciale Ravece", che sarà riservato soltanto al primo classificato); i seguenti premi:

- PREMIO TRICOLLE **CATEGORIA FRUTTATI INTENSI**
- PREMIO TRICOLLE **CATEGORIA FRUTTATI MEDI**
- PREMIO TRICOLLE **CATEGORIA FRUTTATI LEGGERI**
- PREMIO TRICOLLE **SPECIALE RAVECE, (assegnato agli oli monovarietali Ravece)**
- PREMIO TRICOLLE **SPECIALE Monovarietale**
- DIPLOMA DI MERITO **SPECIALE FRANTOIO di QUALITA'.**

Al **Primo - Secondo - Terzo** classificato di ogni categoria e al vincitore del **premio Speciale Ravece e al Premio Speciale Monovarietale** sarà consegnato una **Maiolica Artistica Arianese** e una **Pergamena diploma**; inoltre alle Aziende vincitrici sono riservati **n° 100 Bollini** che verranno ceduti in omaggio.

Il diploma di merito **Frantoio di Qualità**, sarà assegnato ai frantoi che hanno molito le olive dei campioni risultati vincitori nelle varie categorie, compreso il premio speciale Ravece; mentre a tutti gli altri frantoi abbinati ai campioni giudicati positivamente dalla giuria di assaggio sarà consegnato una **Menzione di Buon Frantoio**.

I primi nove campioni (tre per ciascuna categoria *Intensi, Medi e Leggeri*), oltre al vincitore del Premio *Speciale Ravece*, prodotti esclusivamente con olive monovarietali coltivate in Campania sarà consegnato un *buono di spedizione* offerto dall'Associazione ed avranno conseguito il diritto di partecipare alla

“VII Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali 2010”

organizzata da: **ASSAM – Regione Marche, Il Sole 24 Ore – Edagricole e CRA - Spoleto.**

A tutti i partecipanti sarà consegnato un **Attestato di Partecipazione** ; verranno considerati rinunciatori coloro che non ritireranno il premio durante la premiazione.

Durante la premiazione, le bottiglie dell’Olio dei partecipanti verranno poste *all’ ASTA “OLIO per la VITA”*, il cui ricavato andrà devoluto a favore di una associazione a scopo di beneficenza.

Art. 10

(Uso del logo della manifestazione)

La partecipazione al concorso è libera, l’utilizzazione del logo della manifestazione deve essere espressamente autorizzata dalla Associazione. I vincitori possono propagandare il riconoscimento conseguito nei modi che riterranno più opportuni, mentre tutte le aziende partecipanti e giudicate positivamente dalla Giuria di assaggio, saranno inserite nella pubblicazione:

“ PREMIO TRICOLLE – GUIDA AI MIGLIORI OLI TIPICI D’ITALIA 2010 ”

La premiazione ufficiale e l’assegnazione dei premi, saranno inoltre ampiamente pubblicizzati su riviste di tiratura nazionale ed internazionale.

Art. 11

(Insindacabilità del giudizio)

Il giudizio della Commissione di Assaggio è insindacabile. L’Associazione si riserva il diritto di modificare il presente regolamento in qualsiasi momento che si renda necessario.

Tutti i dati forniti dalle Aziende saranno trattati con riservatezza, nel rispetto della legge vigente sulla privacy.