



1^a Edizione del CONCORSO REGIONALE “EXTRACAMPANIA 2020” BANDO DI PARTECIPAZIONE E REGOLAMENTO

- VISTO** l’Art. 3 dello statuto dell’Associazione Uni.Sapori
- VISTO** che nell’anno 2020 a corredo delle numerose iniziative inerenti alla valorizzazione delle produzioni olearie campane, è nelle intenzioni dell’Associazione, in collaborazione con l’Associazione Assaggiatori Associati e con il Consorzio Osservatorio dell’Appennino Meridionale, promuovere un concorso per gli oli di qualità campani;
- VISTA** la richiesta di patrocinio avanzata in data 30 gennaio 2020 alla Regione Campania - UOD 50 07 06 dall’Associazione Uni.Sapori, finalizzata alla realizzazione di detto concorso;
- VISTA** la nota della Giunta Regionale della Campania – Direzione Generale Politiche Agricole Alimentari e Forestali - prot. 2020. 0248390 del 26/05/2020, con la quale si comunica che la DG Politiche Agricole provvederà ad attivare le procedure per il conferimento del patrocinio al Concorso regionale degli oli extravergini di oliva di qualità campani e, inoltre, comparteciperà all’iniziativa con un contributo economico che sarà assegnato con successivo Decreto di impegno;

EMANA IL SEGUENTE BANDO DI PARTECIPAZIONE E REGOLAMENTO DELLA 1^a EDIZIONE DEL CONCORSO “EXTRACAMPANIA”

Articolo 1

Organizzazione

L’Associazione UNI.SAPORI in collaborazione con l’Associazione Assaggiatori Associati indice la prima edizione del premio “EXTRACAMPANIA”.

Il premio si svolgerà con il patrocinio della Regione Campania e del Consorzio Osservatorio dell’Appennino Meridionale.

Gli organi del Concorso sono il **Comitato Organizzatore** costituito dal Presidente, dal Vicepresidente e dal Segretario dell’Associazione Uni.Sapori, al quale fa capo il **Comitato Esecutivo** composto da due membri dell’Associazione UNI.SAPORI e da due membri dell’Associazione Assaggiatori Associati.

Il Presidente del Comitato Esecutivo è nominato dal Comitato Organizzatore.

Articolo 2

Finalità del premio

Il premio si pone i seguenti obiettivi:

- la valorizzazione degli oli extravergini di oliva prodotti nella Regione Campania, al fine di favorirne la conoscenza da parte dei consumatori e rafforzarne la presenza sui mercati nazionali ed esteri;
- la sensibilizzazione di tutta la filiera produttiva per il miglioramento della qualità dell'olio e per la cura dell'immagine del prodotto, ai fini della presentazione dello stesso su mercati sempre più qualificati;
- una giusta valorizzazione delle professionalità operanti nel settore dell'analisi organolettica degli oli di oliva vergini, contribuendo alla piena attuazione dei Regolamenti CEE e delle disposizioni nazionali che disciplinano la materia;
- la sensibilizzazione dei produttori per incrementare le produzioni di olio extravergine di oliva di elevata qualità.

Articolo 3

Requisiti di partecipazione

1. Possono partecipare al Premio le Aziende singole o associate, presentando uno o più campioni di olio appartenenti a lotti omogenei di almeno 200 kg. La commissione si riserva di verificare i lotti dei campioni attraverso l'esame della documentazione rilasciata dal frantoiano all'atto della molitura;
2. Il Premio è riservato agli oli extravergini di oliva prodotti da olive coltivate in Campania e lavorate in frantoi operanti sul territorio regionale, nelle seguenti categorie:
 - A. Oli a marchio DOP
 - B. Oli senza marchio di tutela
 - C. Oli prodotti nelle aree protette
 - D. Oli monovarietali
 - E. Oli Biologici

Articolo 4

Iscrizione al concorso

I soggetti individuati al precedente Articolo 3, per partecipare, devono registrarsi sul sito del Premio www.extracampania.it, compilando il modulo di partecipazione e indicando il lotto di olio che desiderano inviare. Per ogni lotto da iscrivere va compilato un modulo di partecipazione.

Al termine della procedura, verrà data conferma dell'avvenuta preiscrizione con l'indicazione dei passaggi successivi necessari per completare l'iscrizione (pagamento dei diritti di segreteria, indirizzo di spedizione da utilizzare nell'invio o nella consegna dei campioni).

I costi dei diritti di segreteria sono stabiliti in € 20,00 per il primo lotto da iscrivere e in € 10,00 per ogni lotto successivo al primo.

La quota dovrà essere versata a mezzo bonifico contestualmente all'iscrizione e la ricevuta del bonifico inviata all'indirizzo E-mail: segreteria@extracampania.it.

I dati e la causale del bonifico sono i seguenti:

- **IBAN:** IT60D0335901600100000131610 - **Banca Prossima**
- **CAUSALE:** Iscrizione Concorso "EXTRACAMPANIA 2020"

Articolo 5

Modalità di partecipazione

1. Per ogni lotto di olio si dovranno inviare numero 6 (sei) bottiglie di capacità non inferiore a 0,5 litri. I campioni dovranno pervenire integri, in uno o più colli. Su ogni collo dovrà essere apposto in evidenza il nome dell'Azienda e l'indirizzo di spedizione.
2. I campioni dovranno essere spediti a cura e a spese delle aziende partecipanti e dovranno pervenire **entro il 30 giugno 2020, alle ore 14:00** (farà fede il timbro dell'Ufficio Postale di destinazione) al seguente indirizzo: Luca Martuscelli - via dei Greci 14 – 84081 Baronissi (SA).
Gli organizzatori declinano ogni responsabilità per l'eventuale consegna dei campioni oltre la data stabilita, per la perdita totale o parziale degli stessi durante il trasporto, per eventuali alterazioni chimico-fisiche o organolettiche dei campioni a causa di escursioni termiche, rotture o altre anomalie verificatesi.

Articolo 6

Registrazione e anonimizzazione dei campioni

1. La Segreteria Organizzativa del Premio nella persona del vicepresidente dell'Associazione Uni.Sapori (Luca Martuscelli) verificherà la documentazione inviata dalle aziende e provvederà alla registrazione e alla anonimizzazione dei campioni, assegnando loro un codice alfanumerico identificativo;
2. I campioni, una volta resi anonimi, verranno spediti ai membri della Commissione di assaggio per le successive fasi di analisi sensoriale.

Articolo 7

La Commissione di Assaggio

1. I campioni saranno sottoposti al giudizio di una qualificata Commissione di Assaggio costituita da assaggiatori professionisti, iscritti negli elenchi regionali dei tecnici ed esperti assaggiatori di olio extravergine d'oliva;
2. La Commissione sarà composta da quindici assaggiatori iscritti nell'elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti degli Oli Vergini d'Oliva, preferibilmente capi panel, in rappresentanza delle varie zone olivicole campane, coordinati dal Capo Panel Prof. Giovanni Pipolo e assistiti dal segretario prof. Pietro Romano. Faranno, altresì, parte della Commissione due Capi Panel provenienti da altre regioni olivicole;

3. Non possono far parte della Commissione di Assaggio gli assaggiatori che partecipano al Premio con un loro campione di olio o che hanno legami di parentela diretta con i titolari di aziende partecipanti al premio;
4. La Commissione di Assaggio procederà all'esame organolettico con il metodo del Panel-Test COI, utilizzando una scheda all'uopo predisposta;

Articolo 8

Criteria di valutazione e graduatoria di merito

1. Le categorie premiate sono le seguenti:

- a. Fruttato leggero - 1°, 2° e 3° classificato
 - b. Fruttato medio - 1°, 2° e 3° classificato
 - c. Fruttato intenso - 1°, 2° e 3° classificato
 - d. 1° classificato Oli a marchio DOP
 - e. 1° classificato Oli senza marchio di tutela
 - f. 1° classificato Oli prodotti nelle aree protette
 - g. 1° classificato Oli monovarietali
 - h. 1° classificato Oli Biologici
2. Ad ogni campione verrà assegnato come punteggio la media aritmetica dei giudizi espressi in termini numerici dai componenti della Commissione di Assaggio e sarà assegnato alla categoria di riferimento, in funzione del valore della mediana del fruttato;
 3. Saranno stilate tre graduatorie di merito (vedi Art. 8 – punti a, b, c), una per ogni categoria di fruttato; i primi dieci campioni di ogni categoria accederanno alla fase finale;
 4. Gli oli finalisti saranno successivamente riassaggiati dalla Commissione di Assaggio che provvederà a stilare tre nuove graduatorie di merito, una per ogni categoria di fruttato.
 5. I primi cinque campioni di ogni graduatoria saranno assaggiati nuovamente in maniera da selezionare i tre campioni cui saranno attribuiti i titoli di **“Goccia d'oro”**, **“Goccia d'argento”** e **“Goccia di bronzo”**, mentre i quarti e i quinti classificati saranno premiati con la menzione di merito speciale;
 6. Saranno assegnati, inoltre, premi ai campioni di olio Primi Classificati nelle graduatorie di merito appartenenti ad ognuna delle categorie menzionate nell'art. 3;
 7. Al termine dei lavori il Capo Panel redigerà un verbale con i risultati dell'analisi sensoriale e con le graduatorie finali;
 8. A salvaguardia del prestigio delle Aziende partecipanti al Premio, non sarà reso noto il punteggio assegnato ai singoli campioni;
 9. Il giudizio della Commissione di Assaggio sarà definitivo ed inappellabile.

Articolo 9

Norme generali

Il Presidente del Comitato organizzatore, coadiuvato dai componenti il Comitato organizzatore, garantirà gli aspetti formali e le modalità operative.

Il Comitato Organizzatore si riserva il diritto di condurre, direttamente o tramite personale all'uopo delegato, apposite verifiche anche a posteriori, non esclusa la ripetizione del prelievo e delle analisi, tendenti ad assicurare la veridicità di quanto dichiarato dalle ditte vincitrici.

Le aziende titolari degli oli premiati avranno diritto a pubblicizzare il riconoscimento conseguito. I vincitori e i finalisti potranno apporre, previa comunicazione al Comitato Organizzatore, apposito contrassegno relativo al risultato conseguito sulle confezioni derivanti dal lotto partecipante al Premio.

Gli organizzatori si riservano il diritto di modificare il presente Regolamento in qualsiasi momento ove ciò si rendesse necessario.

Articolo 10

Norme eccezionali

A causa della situazione di emergenza creata dall'epidemia Covid-19, le procedure di cui agli articoli 6 e 7 del presente Regolamento verranno effettuate da remoto.

I campioni di olio saranno anonimizzati (l'operazione verrà effettuata con registrazione video documentale a garanzia della correttezza delle operazioni svolte, a cura del vicepresidente dell'Associazione Uni.Sapori) e spediti alla Commissione di assaggio in pacchi individuali.

La Commissione effettuerà le sedute di assaggio in videoconferenza e trasmetterà in maniera telematica i risultati delle valutazioni.

Se al termine delle procedure la situazione di emergenza non sarà rientrata, la premiazione si svolgerà in modalità telematica (videoconferenza o diretta sui social).

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Associazione Uni.Sapori

c/o Università degli Studi di Salerno-Campus di Fisciano

Consorzio Osservatorio dell'Appennino Meridionale

E-Mail: info@extracampania.it – Cell. 320 7406238

Sito del Concorso: www.extracampania.it