

CONCORSO OLIO CAPITALE - REGOLAMENTO

Art. 1

Fiera Trieste Spa, in occasione della manifestazione “**Olio Capitale**” (10-12 giugno 2007), istituisce il **Concorso “Olio Capitale”** riservato agli oli extra vergini di oliva tipici e di qualità prodotti nell’area mediterranea.

Art. 2

Il premio, promosso e patrocinato da Fiera Trieste e organizzato in collaborazione con il settimanale telematico Teatro Naturale, ha come finalità la **valorizzazione degli oli extra vergine d'oliva tipici e di qualità dell'area mediterranea**, rafforzandone l’immagine in particolare sui mercati esteri e offrendo alla filiera un’occasione di sana competizione per il miglioramento della qualità dell’olio e per la cura dell’immagine del prodotto.

Art. 3

Gli Enti organizzatori di cui all’art. 2 costituiscono il Comitato di Coordinamento, che presiede alla organizzazione e realizzazione del Premio, avvalendosi di una Segreteria organizzativa istituita presso Fiera Trieste.

Art. 4

Sono **ammessi al Concorso tutti gli oli extra vergine ottenuti dalla lavorazione di olive prodotte nella campagna olearia 2006/07 e prodotti nei Paesi che si affacciano sul Mar Mediterraneo**, senza pregiudizio alcuno riguardo alla provenienza delle olive o dell’olio ottenuto.

I soggetti che possono partecipare al Concorso sono:

- olivicoltori produttori d’olio in proprio;
- frantoi che provvedano alla lavorazione, confezionamento e commercializzazione dell’olio;
- oleifici cooperativi e organizzazioni di produttori;
- ditte imbottigliatrici, confezionatrici che possano garantire, mediante opportuna documentazione, la provenienza dell’olio presentato al concorso.

Art. 5

Il Concorso è distinto in **tre sezioni**:

- fruttato leggero
- fruttato medio
- fruttato intenso

Sono previste menzioni d’onore proposte a insindacabile giudizio delle Giurie appositamente istituite e nominate dal Comitato di Coordinamento.

Art. 6

Il Comitato di Coordinamento, ricevuti i campioni d’olio extra vergini d’oliva, procede all’**attribuzione di un codice, onde garantire l’anonimato dei suddetti campioni**, e istituisce una apposita Giuria, composta da tecnici ed esperti di oli vergini ed extra vergini d’oliva, che eseguirà una prima valutazione organolettica degli oli pervenuti.

Tale Giuria, che opererà a porte chiuse, procederà all’assegnazione di ciascun campione alla rispettiva sezione (vedi Art. 5), eleggendo quindi una rosa di sei finalisti per ciascuna sezione.

Art. 7

Gli **oli finalisti** verranno sottoposti, in occasione della manifestazione Olio Capitale, al giudizio di **tre Giurie** composte da:

- **consumatori**, mediante banco di assaggio pubblico presso i locali della Fiera e presidiato da tecnici ed esperti di oli vergini ed extra vergini d'oliva che, fornite le istruzioni per l'assaggio dei campioni, faranno compilare le schede di valutazione per ciascun olio;
- **utenti professionali** titolari o coadiutori di esercizi del canale Horeca. La Giuria sarà composta da un minimo di sei membri, procederà alla valutazione dei campioni a porte chiuse mediante apposita scheda di valutazione e sarà affiancata da un Segretario, con ruolo notarile, nominato dal Comitato di Coordinamento;
- **esperti e tecnici** di oli vergini ed extra vergini d'oliva. La Giuria sarà composta da un minimo di sei membri, procederà alla valutazione dei campioni a porte chiuse mediante apposita scheda di valutazione e sarà affiancata da un Segretario, con ruolo notarile, nominato dal Comitato di Coordinamento.

Il Comitato di Coordinamento, preso atto delle valutazioni autonome e indipendenti delle singole Giurie, opererà la sintesi dei risultati unicamente attraverso strumenti matematico-statistici, in particolare mediante **media ponderata** (Giuria popolare 30%, Giuria Horeca 30%, Giuria esperti 40%) dei punteggi attribuiti a ogni singolo campione e quindi proclamerà i vincitori per ciascuna sezione, unitamente alle menzioni d'onore eventualmente assegnate da ciascuna Giuria.

Il Comitato di Coordinamento si riserva il diritto di condurre, direttamente o tramite personale all'uopo delegato, apposite verifiche anche a posteriori, non esclusa la ripetizione delle analisi chimiche, tendenti ad assicurare la veridicità di quanto dichiarato dalle ditte vincitrici. Gli eventuali costi derivati dalle operazioni di verifica saranno a carico delle aziende vincitrici.

Art. 8

L'azienda che intende partecipare al Concorso deve far pervenire **entro il 31 maggio 2007** la domanda di partecipazione, redatta sull'apposito modulo, a mezzo corriere, posta fax o altro mezzo al seguente indirizzo:

Fiera Trieste S.p.A. – Piazzale de Gasperi, 1 – 34139 Trieste –

Fax n. 040/393062 – e-mail: olio@fiera.trieste.it

Copia del modulo dell'adesione e del presente Regolamento sono scaricabili dal sito web:

www.fieratriste.it/olio

La domanda di partecipazione va compilata in ogni sua parte, preferibilmente a macchina e comunque in stampatello leggibile. Le domande illeggibili saranno eliminate.

Si dovrà far pervenire inoltre, entro il 31 maggio 2007:

- a) certificato di analisi chimica dei campioni di olio presentati al concorso, rilasciato da un laboratorio di analisi accreditato dal Sinal e/o dal Mipaaf, che contenga i seguenti dati: acidità libera espressa in percentuale di peso in grammi di acido oleico, numero dei perossidi, K232 nm, K270 nm e ΔK ;
- b) n. 6 bottiglie in confezioni originali etichettate della capacità minima di lt. 0,50 per ogni prodotto presentato.

Gli organizzatori declinano ogni responsabilità per l'eventuale arrivo in ritardo dei campioni rispetto alla data stabilita, alla perdita totale o parziale dei campioni nel corso del trasporto, per eventuali alterazioni chimico – fisiche organolettiche dei campioni per effetto di escursioni termiche, rottura o altre anomalie verificatesi durante il trasporto. Le spese di spedizione fino alla destinazione sono a completo carico delle aziende partecipanti.

Dalla ricezione fino alla presentazione dei campioni alle Giurie, è cura degli organizzatori conservare i campioni in modo scrupoloso e adeguato in modo da assicurarne l'integrità.

Art. 9

La proclamazione dei vincitori e la consegna dei premi sarà notificata direttamente alle aziende partecipanti.

I premi consisteranno in un *trofeo/targa* e un diploma accreditante.

Le aziende premiate avranno diritto a menzionare il riconoscimento conseguito sulle confezioni delle loro produzioni della campagna olearia 2006/07. Dell'assegnazione dei premi sarà data ampia comunicazione alla stampa regionale e nazionale e agli organi d'informazione.

Art. 10

L'Organizzazione si riserva il diritto di modificare il presente Regolamento in qualsiasi momento ove ciò si rendesse necessario.

Art. 11

La partecipazione al Concorso è gratuita per gli espositori di "Olio Capitale".

E' ammessa la partecipazione anche di aziende non espositrici a fronte di un pagamento di € 50,00 + IVA.