



REGOLAMENTO CONCORSO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA “GOCCIOLA D’ORO”

ART. 1 - OGGETTO

Il presente Regolamento disciplina il concorso a premi “Gocciola d’oro” che si svolge nell’ambito della mostra-mercato denominata Prim.OLIO a Bagno a Ripoli.

La partecipazione al concorso è libera e gratuita. Possono partecipare al concorso esclusivamente le aziende che partecipano a Prim.OLIO. L’utilizzazione del riconoscimento non comporta alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura né per il Comune né per le aziende che intendano avvalersene.

ART. 2 - FINALITA’

Il concorso si propone:

- 1) di valorizzare gli oli extravergine di oliva per favorirne la conoscenza e l’apprezzamento dei consumatori nonché rafforzarne la presenza nei mercati e favorire la diffusione di buone pratiche alimentari;
- 2) di stimolare gli operatori del settore al miglioramento della qualità del prodotto attraverso il confronto delle produzioni olearie;
- 3) di favorire l’attività imprenditoriale nel comparto oleario.

ART. 3 – SOGGETTI PARTECIPANTI

Il concorso è riservato ai produttori di olio extravergine di oliva che partecipano a Prim.OLIO.

Possono partecipare al concorso esclusivamente le aziende olivicole, coltivatori diretti e gli imprenditori agricoli il cui prodotto sia coltivato e raccolto nei Comuni della Città Metropolitana di Firenze, partecipanti alla mostra mercato prim.OLIO e in regola con la normativa vigente per quanto riguarda la produzione e l’imbottigliamento.

Per azienda olivicola si intende un’impresa agricola in possesso del numero di partita IVA e iscritta in Camera di Commercio che si dedica alla coltivazione degli ulivi, alla cura degli oliveti, e alla raccolta delle olive.

Per coltivatore diretto si intende colui che esercita un’attività professionale organizzata prevalentemente con il lavoro proprio e dei componenti della famiglia (art.2083 CC)

Per imprenditore agricolo diverso dall’azienda olivicola e dal coltivatore diretto, si intende chi esercita un’attività diretta alla coltivazione del fondo, alla silvicoltura, all’allevamento del bestiame e alle altre attività connesse (art.2135 CC)

Ogni azienda può partecipare al concorso con un solo olio.

ART.4 – REGOLE PER I CAMPIONI DI OLIO AMMESSI AL CONCORSO

La partecipazione al concorso è riservata a coloro che abbiano presentato domanda su apposito modello predisposto dall’Ufficio contestualmente alla presentazione della scheda di iscrizione alla manifestazione.

Il campione di olio deve essere contenuto in un contenitore (a titolo esemplificativo: bottiglia di vetro di colore scuro o verde , lattina di acciaio, Bag in Box) con capacità minima di 500 ml regolarmente etichettata e pronta per il consumo.

Personale dipendente di ruolo dell’Amministrazione Comunale sceglierà due contenitori campione della tipologia indicata dall’azienda e appartenenti allo stesso lotto.

Un campione verrà oscurato tramite nastro isolante o altro mezzo ritenuto idoneo ad assicurare l’anonimato e consegnato alla Commissione di assaggio.

Il secondo campione verrà sigillato con una fascia di identificazione e consegnata all’azienda.

Nel caso che emergano difetti significativi nel campione di olio sottoposto ad analisi, sarà così possibile valutare se sia dipeso da difetti di conservazione del campione.

Dopo aver concluso questa operazione, il personale incaricato del ritiro apporrà una sigla di identificazione al campione ritirato per la Commissione (un numero o una lettera) e riporterà la stessa sigla sulla la domanda di partecipazione al concorso con i dati dell'azienda produttrice che verrà custodita in una busta chiusa e sigillata fino al giorno della proclamazione dei vincitori.

Chi espone più tipologie di olio extravergine di oliva può indicare quella con cui intende partecipare al concorso.

ART.5 – ANALISI DEI CAMPIONI

I campioni di olio ammessi al concorso saranno sottoposti ad analisi sensoriali ed organolettiche dell'olio extravergine di oliva da parte di commissione di assaggio riconosciuta. Le analisi sensoriali per la classificazione merceologica degli oli di oliva vengono effettuate dalla Commissione di assaggio in collaborazione con laboratori esterni.

Chi partecipa al concorso non può far parte della Giuria.

Chi ha rapporti con le Aziende iscritte e ammesse al Concorso (consulenti, dipendenti, collaboratori ecc) non può far parte della Giuria.

La Giuria valuterà gli oli sotto il profilo organolettico a prescindere dalle analisi chimiche.

Il giudizio della Giuria sarà definitivo e inappellabile.

ART. 6 – SEZIONI CONCORSO

Il concorso è distinto in due sezioni:

Olio extravergine di oliva prodotto a Bagno a Ripoli

Olio extravergine di oliva prodotto nella Città Metropolitana di Firenze

Fino alla consegna alla Giuria, l'organizzazione assicura che i campioni ritirati siano conservati in modo scrupoloso e adeguato, lontano da fonti di luce e/o di calore in modo da assicurarne l'integrità.

I campioni di olio ammessi al concorso verranno presentati alla Giuria contraddistinti esclusivamente dalla sigla di identificazione attribuita (un numero o una lettera) e divisi per sezione di Concorso:

Olio extravergine di oliva prodotto a Bagno a Ripoli – campioni contraddistinti con sigla di identificazione numerica (1,2,3)

Olio extravergine di oliva prodotto nella Città Metropolitana di Firenze - campioni contraddistinti con sigla di identificazione alfabetica (A,B,C)

ART. 7 – CLASSIFICA

Il punteggio assegnato a ciascun campione sarà ottenuto dalla media aritmetica dei giudizi espressi da ciascun componente della Giuria. Nei casi in cui ci sia discordanza tra i componenti della Giuria, il Capo panel provvederà a ripetere la prova. La Giuria opererà al fine di stilare una classifica di merito dei prodotti in Concorso premiando gli oli ritenuti più interessanti da un punto di vista organolettico. La giuria non potrà esprimere valutazioni in merito alla classificazione merceologica degli oli.

La Giuria opera a porte chiuse.

A salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti al concorso, il punteggio assegnato ai singoli campione non sarà reso noto.

ART.8 - PREMIAZIONE

Per la sezione Olio extravergine di oliva prodotto a Bagno a Ripoli verranno premiati gli oli posizionati al primo, secondo e terzo posto della classifica.

Per la sezione Olio extravergine di oliva prodotto nella Città Metropolitana di Firenze verrà premiato l'olio posizionato al primo posto della classifica.

Il produttore di olio classificatosi primo nella sezione Olio extravergine di oliva prodotto a Bagno a Ripoli riceverà il premio “ Gocciola d'oro”.

L'organizzazione, sentito il parere della giuria, si riserva di attribuire eventuali premi speciali agli oli in Concorso.

Tutte le aziende partecipanti al Concorso riceveranno la propria scheda di valutazione in forma riservata.

L'organizzazione sentito il parere della giuria, si riserva di non attribuire alcun premio o di diminuire gli oli premiati, qualora fra i prodotti presentati non vi siano oli sufficientemente di pregio sotto il profilo organolettico in una o in entrambe le sezioni del Concorso.

La proclamazione dei vincitori e la consegna dei premi sarà resa nota alle aziende partecipanti durante l'incontro conviviale o altro evento organizzato a chiusura della manifestazione prim.OLIO.

Le aziende premiate avranno diritto a menzionare il riconoscimento ottenuto sui prodotti corrispondenti al campione premiato. Dell'assegnazione dei premi sarà data ampia comunicazione tramite la stampa locale e tutti i canali ritenuti idonei.