

REGOLAMENTO CONCORSO QUARTA EDIZIONE "OLIO CAPITALE"

Art. 1

Fiera Trieste S.p.A, in occasione della manifestazione Olio Capitale 5-8 marzo 2010, istituisce la quarta edizione del Concorso "Olio Capitale" riservato agli oli extra vergine 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 2009/10 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, presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Bologna.

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 e non oltre il primo febbraio 2010** :

a) la domanda di partecipazione, redatta sull'apposito modulo, a mezzo corriere, posta fax o altro mezzo al seguente indirizzo: Fiera Trieste, Piazzale De Gasperi 1, 34139 Trieste. Copia del modulo dell'adesione e del presente Regolamento sono scaricabili dal sito web: www.oliocapitale.it.

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

Si consiglia l'invio anticipato della domanda a mezzo fax o posta elettronica in modo che l'Azienda possa essere contattata qualora i campioni non pervengano nei termini indicati.

b) certificato di analisi chimica dei campioni di olio presentati al concorso, rilasciato da un laboratorio di analisi accreditato dal Sincert e/o dal Mipaaf, che contenga i seguenti dati: acidità libera espressa in percentuale di peso in grammi di acido oleico, numero dei perossidi;

c) n. 6 bottiglie standard correttamente etichettate ma non personalizzate o serigrafate, 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.

Le Aziende concorrenti riceveranno un messaggio via posta elettronica o fax attestante la ricezione e le condizioni dei campioni ricevuti.

Art. 9

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

I premi consisteranno in una targa, un diploma accreditante e l'opportunità, per i vincitori delle tre categorie, di essere presenti all'edizione successiva in uno spazio comune opportunamente contraddistinto offerto da Fiera Trieste. Le aziende premiate avranno diritto a menzionare il riconoscimento conseguito sulle confezioni delle loro produzioni della campagna olearia 2009/10. 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 ad etichetta.