



BANDO DI PARTECIPAZIONE E REGOLAMENTO DELLA 1ª EDIZIONE DEL PREMIO “PRIMULA OLEI”

Articolo 1

L'Ente Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni in collaborazione con l'associazione “Assaggiatori Associati”, con il contributo e la partecipazione dei Comuni del Parco, indice la prima edizione del premio nazionale “PRIMULA OLEI” riservato agli oli extravergini d'oliva prodotti nelle Aree Protette Italiane che si terrà con cadenza annuale nella città sede del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni.

Articolo 2

Il Premio ha come finalità:

- La valorizzazione degli oli extravergini di oliva prodotti nelle Aree Naturali Protette italiane, per favorirne la conoscenza da parte dei consumatori e per 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.
- A tutela del consumatore, si prefigge una giusta valorizzazione delle professionalità operanti nel settore dell'analisi organolettica degli oli di oliva vergini e di contribuire alla piena attuazione dei regolamenti CEE che disciplinano la materia.
- Di contribuire alla sensibilizzazione dei produttori per incrementare le produzioni di olio extravergine di oliva di elevata qualità

Articolo 3

L'Ente Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni e l'associazione “Assaggiatori Associati” costituiscono il Comitato Organizzatore, che presiede alla organizzazione e realizzazione del Premio. Presiede il Comitato Organizzatore il Presidente dell'Ente Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni

Articolo 4

Il Premio è riservato agli oli extravergini di oliva prodotti nei comuni ricadenti nelle Aree Naturali Protette italiane, il cui elenco è pubblicato sulla pagina web dedicata. Possono partecipare al Premio le aziende singole o associate, presentando un campione di olio appartenente ad un lotto omogeneo di almeno 200 kg, verificabile attraverso l'esame della documentazione rilasciata dal frantoiano all'atto della molitura. Ogni azienda potrà presentare massimo **tre** campioni di olio.

Articolo 5

I soggetti individuati al precedente Articolo 4 per poter partecipare al concorso dovranno compilare la **scheda di partecipazione** indicando anche i campioni di olio che si desidera inviare. Una copia compilata della **scheda** dovrà essere inserita nel plico contenete i campioni.

Articolo 6

Per ogni campione di olio si dovranno inviare numero **6** (sei) bottiglie non inferiore a 0,5 litri. I campioni dovranno pervenire integri, in uno o più colli. I campioni dovranno essere spediti a cura e a spese delle aziende partecipanti e dovranno pervenire entro **martedì 10 aprile 2018** al seguente indirizzo: GRAND HOTEL OSMAN, Via San Giuseppe, 25, 84030 Atena Lucana (Sa). Sul plico di spedizione dovrà essere riportata anche la seguente dicitura: **PRIMULA OLEI. Concorso Nazionale degli oli extra vergini di oliva prodotti nelle Aree Protette Italiane.**

Articolo 7

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.

La commissione sarà composta da sedici assaggiatori, preferibilmente capi panel (dieci provenienti dalle varie regioni olivicole italiane, quattro individuati da Assaggiatori Associati e due dall'Ente Parco), coordinati dal Capo Panel Prof. Giovanni Pipolo e assistiti dal segretario prof. Pietro Romano.

Non possono far parte della Commissione di Assaggio gli assaggiatori che partecipino al Premio con un loro campione di olio.

Articolo 8

La Segreteria Organizzativa del Premio provvederà alla anonimizzazione dei campioni, assegnando loro una cifra alfanumerica identificativa dell'Azienda partecipante.

La Commissione di Assaggio procederà all'esame organolettico con il metodo del Panel-Test COI, utilizzando una scheda all'uopo predisposta.

Ad ogni campione verrà assegnato come punteggio la media aritmetica dei giudizi espressi in termini numerici dai componenti la Commissione di Assaggio e sarà assegnato alla categoria che gli compete, in funzione del valore della mediana del fruttato.

In questo modo si stileranno tre graduatorie di merito, una per ogni categoria di fruttato; i primi dieci campioni di ogni categoria accederanno alla fase finale.

Articolo 9

Gli oli finalisti saranno rianonimizzati dalla Segreteria Organizzativa del Premio e successivamente riproposti alla Commissione di Assaggio che provvederà a riassaggiare i campioni in maniera da stilare tre nuove graduatorie di merito, una per ogni categoria di fruttato.

I primi cinque campioni di ogni graduatoria saranno rianonimizzati e riassaggiati in maniera da individuare i tre campioni che si fregeranno della **Primula Olei** d'oro, della **Primula Olei** d'argento e della **Primula Olei** di bronzo, mentre i quarti e quinti classificati saranno premiati con la menzione di merito speciale.

Un premio speciale sarà riservato all'azienda produttrice, ubicata nel Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni, il cui campione avrà ottenuto il punteggio più alto nella prima fase.

Al termine dei lavori il capo panel redigerà un verbale riportante i risultati dell'analisi sensoriale, con le graduatorie finali.

A salvaguardia del prestigio delle Aziende partecipanti al Premio, non sarà reso noto il punteggio assegnato ai singoli campioni.

Il giudizio della Commissione di Assaggio sarà definitivo ed inappellabile.

Articolo 10

Il Presidente dell'Ente Parco, o un suo delegato, 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.

Articolo 11

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. L'utilizzazione dei riconoscimenti non comporta alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni di partecipazione previste dal presente Regolamento.

Articolo 12

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

-fine regolamento-