



Centro Assaggiatori Prod.Olivic.Latina



REGOLAMENTO DEL CONCORSO PROVINCIALE N° 7

“L’OLIVA ITRANA”

Art. 1

Enti Organizzatori

L’Associazione Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina “CAPOL” con la collaborazione del Consorzio di Tutela e Valorizzazione della DOP “Olive di Gaeta”, indice il Concorso Provinciale numero 7 per l’assegnazione del premio “L’*Oliva Itrana*”.

Art. 2

Scopi

Il Concorso si propone di:

- valorizzare le olive da mensa della varietà Itrana (oliva di Gaeta DOP e Itrana bianca), prodotto nella provincia di Latina, per favorirne la conoscenza della loro caratterizzazione e tipicizzazione;
- stimolare gli olivicoltori, imprese di trasformazioni e confezionatori di olive al miglioramento della qualità del prodotto;
- di contribuire alla diffusione e valorizzazione a livello provinciale della professionalità degli assaggiatori di olive da tavola in sintonia con la normativa italiana e comunitaria in materia;
- favorire il consumo consapevole e un uso appropriato dell’oliva da tavola;
- contribuire alla crescita qualitativa, alla promozione e comunicazione di questa importante realtà economica della provincia di Latina.

Art. 3

Il Concorso premia l’oliva da mensa della cultivar “Itrana”, tipica varietà a duplice attitudine coltivata principalmente sui versanti tirrenici dei Monti Lepini, Ausoni e Aurunci, e contemporaneamente vuole riconoscere l’importanza socio-economica e culturale delle aziende olivicole che operano nel territorio della provincia di Latina.

Art. 4

Aziende partecipanti

Possono partecipare al Concorso olivicoltori produttori di olive da mensa, trasformatori e confezionatori in proprio, singoli o associati della varietà “Itrana” che risultino iscritti alla Camera di Commercio di Latina con partita IVA appartenente al settore agricolo. Il concorso è riservato all’olive da mensa della cultivar “Itrana” (Oliva di Gaeta DOP e Itrana bianca) prodotto nella provincia di Latina. Per poter partecipare alla categoria “Oliva di Gaeta DOP” l’Azienda deve essere iscritta all’Organismo di controllo nella categoria trasformatori/condizionatori.

Art. 5

Comitato organizzatore

Il Comitato Organizzatore è costituito dagli Enti promotori di cui all’art. 1, comitato che presiede all’organizzazione e realizzazione del concorso. Il Coordinatore del Comitato organizzatore è il Presidente dell’Associazione CAPOL (Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina) e a quest’ultimo è affidato anche il compito di Coordinatore del Concorso.



Art. 6

Giuria

La Commissione di assaggio presieduta da un Presidente è nominata dal CAPOL ed è costituita da esperti assaggiatori nella valutazione organolettica delle olive da mensa. Non potranno partecipare ai lavori della Commissione eventuali assaggiatori che abbiano in concorso oli prodotti nella loro azienda. I campioni potranno essere sottoposti, su richiesta del Capol, solo per alcuni parametri, anche ad un esame chimico-fisico.

Il giudizio della Commissione sarà definitivo ed inappellabile.

Art. 7

Domanda di partecipazione e termine di presentazione dei campioni

I partecipanti dovranno far pervenire al CAPOL Latina (Cell.329.1099593), ai Comuni di Itri e Rocca Massima – insieme alla scheda di adesione (allegata al presente regolamento) due campioni di olive in un contenitore di almeno 500 gr. di olive, entro le ore 13:00 del 2 febbraio 2023. Ogni olivicoltore potrà gareggiare con un solo campione di olive per categoria. Le partite di olive dalle quali provengono i campioni di olive che partecipano al concorso potranno essere successivamente verificate dai tecnici incaricati dal Comitato organizzatore.

Art. 8

Valutazione

I campioni di olive presentati saranno sottoposti, in forma rigorosamente anonima (saranno muniti solamente di un numero distintivo) ad un esame organolettico da parte della apposita Commissione di cui all'art. 6, in base agli indirizzi impartiti dal Comitato organizzatore.

Al fine di garantirne la regolarità, le operazioni di anonimizzazione verranno eseguite a cura degli Enti organizzatori.

Art. 9

Esito della valutazione

Il punteggio assegnato a ciascun campione sarà ottenuto dalla media aritmetica dei giudizi espressi, in termini numerici, da ciascun membro componente.

La scheda di valutazione utilizzata sarà basata su quella definita dal Consiglio Olivicolo Internazionale (C.O.I.), adottando tutti i criteri necessari a rilevare le tipicità e a stabilire la graduatoria di merito.

Il Presidente del CAPOL garantirà gli aspetti formali e le modalità operative ed al termine dei lavori redigerà una graduatoria di merito. La Commissione opererà a porte chiuse.

A salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti al concorso, non saranno resi noti i punteggi assegnati ai singoli campioni. La giuria emetterà giudizi inappellabili.

Art. 10

Premi

La Commissione di assaggio assegnerà ai primi 2 classificati delle due categorie (oliva di Gaeta DOP e Itrana bianca) alle aziende produttrici dell'olive che avrà ottenuto il maggior punteggio. In caso di parità i premi saranno assegnati ex aequo. Su proposta della Commissione di Assaggio, si potrà inoltre assegnare una menzione speciale agli oli partecipanti non premiati che avranno superato un punteggio soglia particolarmente alto stabilito di anno in anno in relazione alle caratteristiche proprie dell'annata.



Art. 11

A tutti i concorrenti ammessi alla selezione, verrà rilasciato un attestato di partecipazione nel corso della manifestazione “*L’Olio delle Colline, Paesaggi dell’extravergine e buona Pratica Agricola dei Lepini Ausoni e Aurunci*” che si terrà a Sonnino il giorno 25 febbraio 2023.

Dell’assegnazione dei premi sarà data ampia comunicazione alla stampa ed altri organi di informazione.

Art. 12**Disposizioni finali**

Non sono ammessi al Concorso le confezioni di olive di aziende che abbiano subito, con sentenza passata in giudicato, condanne per frodi, sofisticazioni o associazione mafiosa.

La partecipazione al concorso e l’utilizzazione dei riconoscimenti non comportano alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni di partecipazione previste dal presente regolamento.

Gli Enti promotori provvederanno a realizzare iniziative per la divulgazione dei nominativi delle aziende partecipanti e la valorizzazione dei loro prodotti.

Allegati (1) domanda di partecipazione.

Latina, 10 gennaio 2023

Il Presidente del Concorso
“L’Oliva Itrana”
Luigi Centauri





Centro Assaggiatori Prod.Olivic.Latina



VII CONCORSO PROVINCIALE “L’OLIVA ITRANA”

**Nell’ambito della manifestazione XVIII “L’Olio delle Colline, Paesaggi
dell’Extravergine e buona pratica agricola dei
Lepini, Ausoni e Aurunci”**

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Da recapitare a mano, o a mezzo e-mail capol.latina@gmail.com
(Compilare tutti gli spazi, pena la esclusione a partecipare al Concorso)

Cell. 3291099593
e-mail: capol.latina@gmail.com

AI CAPOL
VII Concorso “L’Olive Itrana”
Via Carrara, 12/A
04100 - LATINA

Il sottoscritto _____, nato a _____

il _____ residente a _____ via _____

C.F. _____ P.IVA _____

Iscriz.Camera Commercio n. _____ (Cell.) _____ Tel. _____

Professione: _____

Preso visione del regolamento del Concorso n. 7 “L’Olive Itrana” datato 10/01/2023 che dichiara di accettare in tutte le sue disposizioni

FA DOMANDA

di partecipazione al concorso “L’Olive Itrana”:

Categoria “OLIVA DI GAETA DOP” (Per poter partecipare alla categoria “Olive di Gaeta DOP” l’Azienda deve essere iscritta all’Organismo di controllo nella categoria trasformatori/condizionatori).

Categoria “ITRANA BIANCA”

A tale proposito rimette due campioni di olive da mensa (per ogni categoria) in un contenitore 500 gr. da olive raccolte nel seguente oliveto:

Zona di produzione: Ubicazione Oliveto (Comune):

Località:.....Superficie ha.....Piante n.....

Il sottoscritto:

- dichiara che accetta l’operato della Giuria del Concorso con particolare riferimento agli articoli 8 e 9 del Regolamento.
- Dichiara che quanto dichiarato nella presente domanda corrisponde a verità e che in passato non ha subito condanne penali per frodi e/o sofisticazioni.

I dati forniti per la compilazione della presente scheda di adesione saranno oggetto di trattamento unicamente per motivi organizzativi e per la valorizzazione e promozione dei prodotti delle Aziende partecipanti. del Concorso “L’Olio delle Colline”.

Il sottoscritto potrà richiedere in qualsiasi momento la modifica o la cancellazione dei dati personali inviando formale richiesta all’Ente organizzatore: Associazione CAPOL Via Carrara, 12/A (Loc. Tor Tre Ponti) 04100 Latina – email: capol.latina@gmail.com

Data

f i r m a

Il sottoscritto/a rilascia l’autorizzazione al trattamento dei propri dati personali ai sensi del D.lgs 30 giugno 2003, n. 196 e ss.mm “Codice in materia di protezione dei dati personali” e dell’art. 13 del Regolamento UE 679/2016.

