



Comune di Itri



Centro Assaggiatori Prod.Olivic.Latina

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

“L’OLIVA ITRANA”

Art. 1

Enti Organizzatori

Il Comune di Itri con la collaborazione del L’Associazione Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina CAPOL, indice il Concorso Provinciale numero 1 per l’assegnazione del premio “L’Oliva Itrana” a Itri.

Art. 2

Scopi

Il Concorso si propone di:

- valorizzare le olive da mensa della varietà Itrana ed in particolare l’Itrana Bianca, prodotte nel comune di Itri ed il metodo “alla Itrana” per la loro lavorazione, per favorire la conoscenza delle loro caratteristiche e tipicità;
- stimolare gli olivicoltori, imprese di trasformazioni e confezionatori di olive al miglioramento della qualità del prodotto;
- 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 itrana valorizzando il lavoro e le conoscenze che in questo campo forniscono le analisi sensoriali;
- contribuire alla crescita qualitativa, alla promozione e comunicazione di questa importante realtà economica;
- incentivare il recupero dei terreni olivicoli abbandonati e le piccole produzioni che nascono da territori caratterizzati da un’alta biodiversità.

Art. 3

Oggetto

Il Concorso premia l’oliva da mensa, in salamoia al naturale, prodotta dalla cultivar “Itrana”, tipica varietà a duplice attitudine coltivata principalmente sui versanti tirrenici dei Monti Aurunci, e contemporaneamente vuole riconoscere l’importanza socio-economica e culturale delle aziende olivicole che operano nel territorio del comune di Itri.

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”. Il concorso è riservato all’olive da mensa della cultivar “Itrana” (Oliva Itrana bianca e di Gaeta DOP) prodotte nel comune di Itri.

I produttori aderenti parteciperanno direttamente al VII Concorso Provinciale “L’Oliva Itrana” nell’ambito del XIX Concorso “L’Olio delle Colline”.



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.

Art. 6

Giuria

La Commissione di assaggio 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 olive prodotte nella loro azienda. I campioni potranno essere sottoposti, su richiesta del Capol/Giudici, 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 all'Ufficio Agricoltura del Comune di Itri in Piazza Umberto I n. 13 – 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 31 dicembre 2023. Ogni olivicoltore potrà gareggiare con un solo campione di olive per categoria (Itrana Bianca e Gaeta DOP). Le partite di olive dalle quali provengono i campioni di olive che partecipano al concorso dovranno essere contrassegnate da un lotto (codice/segno liberamente ideato dal partecipante) perché 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 3 classificati delle due categorie (oliva di Gaeta DOP e Itrana bianca) un premio. Su proposta della Commissione di Assaggio si potranno, inoltre, assegnare menzioni speciali ai partecipanti non premiati.



Art. 11

Attestazioni

A tutti i concorrenti ammessi alla selezione, verrà rilasciato un attestato di partecipazione nel corso del Convegno “*A tavola con sua Maestà l’oliva Itrana*” che si terrà a Itri nell’Aula Consiliare il giorno 7 gennaio 2024.

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.

Itri, 15 dicembre 2023

Il Presidente CAPOL
(Luigi Centauri)

Il Sindaco
(Giovanni Agresti)