



# ASSOCIAZIONE ELAION

## IX Concorso Oleario Nazionale "Premio TRICOLLE"

*Città di ARIANO IRPINO (30 novembre - 8 dicembre 2008)*

### REGOLAMENTO

#### **Art. 1** **(Comitato)**

L'associazione **ELAION**, nell'ambito della manifestazione **Ex Olivis 2008**, in collaborazione con l'Amministrazione Comunale di **Ariano Irpino**, il **Consorzio COPROVOLI**, il Comitato Promotore DOP "**Irpinia-Colline dell'Ufita**" e l'**ASA (Analisti Sensoriali Associati)**, con il patrocinio della **REGIONE CAMPANIA** e **CAMERA di COMMERCIO** di Avellino, indice ed organizza la **NONA EDIZIONE** del **Concorso Oleario Nazionale degli Oli Tipici "Premio TRICOLLE"** Città di **Ariano Irpino**

Il concorso si svolgerà ad **Ariano Irpino (AV)** dal **30 novembre - 8 dicembre 2008**.

Il **Comitato d'onore** assolve alla funzione di proclamare e premiare i vincitori del Concorso ed è così composto:

- Ministro delle Politiche Agricole e Forestali e/o suo delegato
- Assessore all'Agricoltura Regione Campania e/o suo delegato
- Assessore all'Agricoltura Provincia di Avellino e/o suo delegato
- Presidente Camera di Commercio di Avellino e/o suo delegato
- Sindaco di Ariano Irpino
- Preside IPAA di Ariano Irpino
- Presidente C I A di Avellino
- Presidente Ass. Nazionale Città dell'Olio e/o suo delegato
- Presidente Comitato DOP "Irpinia – Colline dell'Ufita/Ravece"
- Presidente Associazione 'Elaion
- Presidente Consorzio COPROVOLI
- Presidente ASA - Analisti Sensoriali Associati
- Presidente OLEUM - Associazione Nazionale Assaggiatori Olio di Olio
- Presidente Giuria Concorso "Premio Tricolle"

#### **Art. 2** **(Finalità)**

2.1 Il Concorso persegue lo scopo di valorizzare la produzione dell'olio extravergine di oliva e divulgarne le caratteristiche di pregio e di tipicità di quelli prodotti in Italia, riservando particolare attenzione all'olio extravergine di oliva della varietà Ravece.

2.2 Sensibilizzare l'intera filiera olivicola, a migliorare le tecniche di produzione ed "affinare" il packaging, allo scopo di favorire una più efficace penetrazione sui mercati qualificati.

2.3 dare piena attuazione al Reg. CEE che detta norme relative all'analisi organolettica degli oli vergini e sostenere e promuovere le Associazioni professionali che operano nel comparto.

2.4 Stimolare il consumatore ad orientarsi verso la scelta e l'utilizzo di oli extravergini di qualità superiore.

### **Art. 3** **(Partecipazione)**

Possono partecipare al Concorso i produttori di olio extravergine di oliva che nella campagna 2008/09 abbiano prodotto almeno **200 litri (unico lotto)**, esclusivamente da cultivar autoctone e la cui Azienda ricada nel territorio della Repubblica Italiana.

### **Art. 4** **(Richiesta di partecipazione)**

I produttori che intendono partecipare al Concorso devono far pervenire, unitamente al campione di olio, la richiesta di partecipazione ( *v. scheda allegata*) oltre la quota di partecipazione nella misura di **€ 35,00 (trentacinque/00)** per ogni campione di olio presentato. Il versamento può essere effettuato (*in contanti e/o allegando assegno non trasferibile intestato all'Associazione ELAION*) al seguente recapito:

**Associazione ELAION, "IX Concorso Oleario Nazionale PREMIO TRICOLLE"**  
**c/o COMUNE di ARIANO IRPINO – PALAZZO Degli UFFICI, via TRIBUNALE, 35 - 83031 ARIANO IRPINO (AV);**  
**Entro e non oltre le ore 18,00 del 03 dicembre 2008.**

### **Art. 5** **(Modalità di svolgimento)**

Il Concorso prevede le seguenti modalità di svolgimento:

i produttori che hanno presentato domanda di partecipazione, consegneranno entro il termine stabilito:

**N° 04 (Quattro)** campioni di olio in bottiglie di vetro scuro di almeno **50 cl**, tutte ermeticamente chiuse ed etichettate. Le bottiglie di olio saranno destinate, tre campioni alla preselezione e al concorso e numero uno all'asta "**OLIO PER LA VITA**".

**( Allegare: numero due etichette per ogni campione di olio, una brochure aziendale ed una breve presentazione dell'azienda e del prodotto ( Possibilmente in CD ).**

L'Associazione si ritiene esonerata da qualsiasi responsabilità qualora i campioni dovessero risultare inidonei o compromessi nelle loro caratteristiche organolettiche e/o chimico-fisiche a qualsiasi causa addebitabile.

Di contro si impegna a custodirli nelle condizioni più idonee al mantenimento delle caratteristiche suesposte.

I campioni saranno resi anonimi e contrassegnati con un numero progressivo attribuito dal Segretario dell'Associazione o da un suo delegato.

Unitamente al campione, il partecipante indicherà, su apposita scheda:

Cognome e nome o ragione sociale, la denominazione commerciale, generalità ed indirizzo, località e Comune di produzione, le varietà, sistema di raccolta, frangitura, estrazione dell'olio, conservazione, vendita e prezzo indicativo praticato oltre alle analisi chimiche (*Acidità libera e Perossidi*) riferite al campione presentato (*se in possesso*).

**Art. 6**  
**(Valutazione)**

I campioni consegnati avranno il seguente iter valutativo:

- A) **Preselezione degli oli**, basata su esame organolettico, effettuata da un panel di assaggiatori (eliminazione dei campioni difettati).
- B) **Analisi chimica**, finalizzata ad accertare l'acidità libera; gli oli risultati extravergini saranno inseriti in apposita graduatoria in base al valore dell'acidità.
- C) **Assaggio**, sarà eseguito da una Giuria composta da minimo 12 assaggiatori più il Capo Panel, utilizzando una scheda appositamente predisposta.

La graduatoria finale sarà stilata sulla base del punteggio riportato alla valutazione sensoriale.

In caso di ex-aequo si terrà conto del valore dell'acidità libera.

L'Associazione ha facoltà di avvalersi di laboratori pubblici e/o privati per l'accertamento chimico e di tecnici esperti di propria fiducia per l'accertamento organolettico.

I campioni saranno valutati secondo i parametri indicati dal Reg. CEE n. 796/2002 ed eventuali modificazioni e integrazioni.

**Art. 7**  
**(Numero dei partecipanti)**

Sono ammessi a partecipare al "Concorso Premio Tricolle" esclusivamente i campioni pervenuti presso la Segreteria, entro i termini stabiliti.

**Art. 8**  
**(Organizzazione della Giuria)**

Il Presidente della Giuria, coadiuvato dal Segretario, garantirà gli aspetti formali e le modalità operative del Concorso ed al termine redigerà un verbale riportante i risultati delle analisi sensoriali con la graduatoria finale. La Giuria opererà a porte chiuse e, a salvaguardia del prestigio delle Aziende partecipanti, il punteggio assegnato ai singoli campioni non sarà reso noto.

*Nel caso le Aziende fossero interessate a conoscere la valutazione conseguita dal proprio campione, può avanzare formale richiesta, per iscritto, da far pervenire alla Segreteria dell'Associazione Elaion, entro il termine di otto giorni dalla proclamazione dei vincitori.*

**Art. 9**  
**(Premiazione)**

La **proclamazione dei vincitori e la premiazione** avverranno presso il Club House La Tartaruga, sita in Ariano Irpino (AV), il giorno **07 Dicembre 2008** con inizio alle **ore 19.30**, nel corso del

**Gran Gala : Anteprima dell'Olio Ravece**

Gli oli saranno classificati in base alle categorie di "fruttato". Saranno assegnati ai primi tre classificati di ogni categoria, (eccetto il Premio "Speciale Ravece", che sarà riservato unicamente al primo classificato assoluto); i seguenti premi:

- PREMIO TRICOLLE     *CATEGORIA FRUTTATI INTENSI*
- PREMIO TRICOLLE     *CATEGORIA FRUTTATI MEDI*
- PREMIO TRICOLLE     *CATEGORIA FRUTTATI LEGGERI*
- PREMIO TRICOLLE     *SPECIALE RAVECE, (assegnato agli oli monovarietali Ravece)*

**Per qualificare maggiormente il Concorso, l'Associazione Elaion assegna:**

- PREMIO TRICOLLE *SPECIALE FRANTOIO di QUALITA' 2008.*
- DIPLOMA DI MERITO *SELEZIONE Monovarietali 2008.*

Al **I, II, III** classificato di ogni categoria e al vincitore dello *Speciale Ravece*, verrà assegnato un Premio di **Maiolica Artistica Arianese** e una *Pergamena Diploma*; inoltre alle Aziende vincitrici saranno riservati **n° 100 Bollini** con l'indicazione del Premio ricevuto.

Il *Premio Speciale Frantoio di qualità 2008*, sarà assegnato ai frantoi che hanno molito le olive dei campioni risultati vincitori nelle varie categorie, compreso il premio speciale Ravece; mentre a tutti gli altri frantoiani abbinati ai campioni giudicati positivamente dalla giuria di assaggio sarà consegnato una *Menzione di Buon Frantoio 2008*.

Il *Diploma di Merito "Selezione Monovarietali 2008"* sarà assegnato ai primi nove campioni (tre per ciascuna categoria *Intensi, Medi e Leggeri*), oltre al vincitore del Premio *Speciale Ravece*, prodotti esclusivamente con olive monovarietali nell'ambito della regione Campania che avranno ottenuto il maggior punteggio nella graduatoria finale. Ai vincitori sarà consegnato un *buono di spedizione*, offerto dall'Associazione ed avranno conseguito il diritto di partecipare alla

**"VI Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali 2009"**

organizzata da: ASSAM – Regione Marche, Il Sole 24 Ore – Edagricole e CRA - Spoleto.

A tutti i partecipanti sarà consegnato un *Attestato di Partecipazione*. Verranno considerati rinunciari coloro che non ritirano il Premio. Durante la premiazione, i campioni di olio dei partecipanti verranno posti all'asta **"OLIO PER LA VITA"**, il cui ricavato andrà interamente devoluto a favore della ricerca scientifica **"Telethon 2008"**.

#### **Art. 10**

##### ***(Uso del logo della manifestazione)***

La partecipazione al Concorso è libera. L'utilizzazione del "logo" deve essere espressamente autorizzata dall'Associazione. I vincitori possono propagandare il riconoscimento conseguito nei modi che riterranno più opportuni, mentre tutte le Aziende partecipanti e giudicate positivamente dalla Giuria di Assaggio, saranno inserite nella pubblicazione:

**" PREMIO TRICOLLE – GUIDA AI MIGLIORI OLI TIPICI D'ITALIA 2009 "**

La premiazione ufficiale e l'assegnazione dei premi saranno inoltre ampiamente pubblicizzati su riviste a tiratura nazionale ed internazionale.

#### **Art. 11**

##### ***(Insindacabilità del giudizio)***

Il giudizio della Commissione di Assaggio che esegue il "panel test" è insindacabile. L'Associazione si riserva il diritto di modificare il presente regolamento ove si rendesse necessario.

Tutti i dati forniti dalle Aziende saranno trattati con riservatezza, nel rispetto della legge vigente sulla privacy.

*Il Responsabile Organizzativo*  
**Ottone La Porta**

*Il Coordinatore*  
**Michele Masuccio**