



ASSOCIAZIONE ÈLAION

XIII Concorso Oleario Nazionale “Premio TRICOLLE”

Città di ARIANO IRPINO (12-13-14 dicembre 2013)

REGOLAMENTO

Art. 1 (Comitato)

L'Associazione ÈLAION, nell'ambito della manifestazione Ex Olivis 2013, in collaborazione con l'Amministrazione Comunale di Ariano Irpino e di Flumeri, il Consorzio di Tutela DOP “Irpinia-Colline dell'Ufita”, con il patrocinio della REGIONE CAMPANIA (Assessorato all'Agricoltura), COMUNITA' MONTANA dell'UFITA, CAMERA di COMMERCIO di Avellino, indice ed organizza la Tredicesima Edizione del

Concorso Oleario Nazionale “Premio TRICOLLE”

Il Concorso si svolgerà nei Comuni di Ariano Irpino e di Flumeri dal 12 al 14 dicembre 2013.

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
- Presidente Camera di Commercio di Avellino e/o suo delegato
- Sindaco di Ariano Irpino
- Sindaco di Flumeri
- Presidente Associazione 'Elaion
- Preside IPAA di Ariano Irpino
- Presidente Comunità Montana dell'Ufita
- Presidente Ass. Nazionale Città dell'Olio e/o suo delegato
- Presidente Consorzio di tutela DOP “Irpinia – Colline dell'Ufita/Ravece”
- Presidente ASA - Analisti Sensoriali Associati
- Presidente OLEUM
- 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 divulgare le caratteristiche di pregio e di tipicità di quelli prodotti in Italia, riservando particolare attenzione all'extravergine ottenuto dalla 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 2568/91 e succ. mod. 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.

Art. 3
(Partecipazione)

Possono partecipare al Concorso i Produttori di olio extravergine di oliva che, nella campagna 2013/2014, ne abbiano prodotto almeno **200 litri (unico lotto)**.

Art. 4
(Richiesta di partecipazione)

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

Associazione ÈLAION, "XIII Concorso Oleario Nazionale PREMIO TRICOLLE"
Via Tribunali, Palazzo Vitoli-Cozzo - 83031 ARIANO IRPINO (AV)

Entro e non oltre le ore 18,00 del 12 dicembre 2013

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 in bottiglie di vetro scuro di almeno **50 cl**, tutte ermeticamente chiuse ed etichettate, oltre ad una bottiglia vuota dello stesso formato, anch'essa etichettata, da utilizzare per le varie esposizioni. L'Associazione si ritiene esonerata da qualsiasi responsabilità qualora i campioni dovessero risultare inadatti 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.

Art. 6

(Criteri di Valutazione)

I campioni consegnati seguiranno il seguente iter :

- A) **Preselezione degli oli**, basata su esame organolettico, effettuata dal Panel di Assaggiatori del "Premio Tricolle"
- B) **Analisi chimica**, finalizzata ad accertare l'acidità libera e perossidi; gli oli risultati extravergini saranno inseriti in apposita graduatoria in base al valore dell'acidità.
- C) **Assaggio**, sarà eseguito da una Panel composto da 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 e perossidi.

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. CE n. 840/2008.

Art. 7

(Numero di partecipanti)

Sono ammessi a partecipare esclusivamente i campioni pervenuti presso la segreteria del Premio Tricolle, entro i termini stabiliti.

Art. 8

(Organizzazione della Giuria)

Il Presidente del **Premio Tricolle**, coadiuvato dal Segretario, garantirà gli aspetti formali e le modalità operative.

Al termine redigerà un verbale riportante i risultati delle analisi sensoriali con la graduatoria finale. Il Premio si svolgerà a porte chiuse e, a salvaguardia del prestigio delle Aziende partecipanti, il punteggio assegnato ai singoli campioni non sarà reso noto.

Nel caso i partecipanti fossero interessati a conoscere la valutazione del proprio campione, dovranno far pervenire richiesta alla Segreteria dell'associazione Èlaion entro il termine di otto giorni dalla proclamazione dei vincitori.

Art. 9
(Premiazione)

La **proclamazione dei vincitori e la premiazione** avverranno ad Ariano Irpino (AV) il giorno 14 dicembre 2013 nel corso del

Gran Gala dell'olio DOP "Irpinia-Colline dell'Ufita"

Saranno assegnati ai primi tre classificati di ogni categoria, eccetto i Premi Speciali (Cv "Ravece" e Monovarietali, riservati soltanto al primo classificato) i seguenti premi:

- PREMIO TRICOLLE **CATEGORIA FRUTTATI INTENSI**
- PREMIO TRICOLLE **CATEGORIA FRUTTATI MEDI**
- PREMIO TRICOLLE **CATEGORIA FRUTTATI LEGGERI**
- PREMIO TRICOLLE **SPECIALE RAVECE**
- PREMIO TRICOLLE **SPECIALE MONOVARIETALI**
- PREMIO TRICOLLE **SPECIALE FRANTOIO di QUALITÀ'.**

Al **Primo - Secondo - Terzo** classificato di ogni categoria e ai vincitori del Premi Speciali, verranno assegnati una **Maiolica Artistica Arianese** e una **Pergamena**.

Il premio speciale **Frantoio di Qualità** , sarà assegnato ai frantoi che hanno molito le olive dei campioni risultati vincitori nelle varie categorie, compreso i Premi Speciali; a quelli abbinati ai campioni giudicati positivamente sarà consegnato una **Menzione di Buon Frantoio**.

A tutti i partecipanti sarà consegnato un **Attestato di Partecipazione**; verranno considerati rinunciatari coloro i quali non ritirano il Premio. Durante la premiazione, gli oli a concorso, verranno posti all' **asta**.

Art. 10
(Uso del logo della manifestazione)

La partecipazione al Concorso è libera, l'utilizzazione del logo della manifestazione deve essere espressamente autorizzata dall'Associazione Elaion, i vincitori possono propagandare il riconoscimento conseguito nei modi che riterranno più opportuni

La premiazione ufficiale e l'assegnazione dei premi, saranno inoltre ampiamente pubblicizzati.

Art. 11
(Insindacabilità del giudizio)

Il giudizio delle commissione di assaggio è insindacabile. L'associazione Elaion si riserva il diritto di modificare il presente regolamento in qualsiasi momento che si renda necessario.

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



ASSOCIAZIONE ÈLAION

XIII Concorso Oleario Nazionale "Premio TRICOLLE"

TEL/FAX : +39 0825 824110 – 333/6647530 – 335/7288113 E-MAIL.: segreteria@elaion.net

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE AL CONCORSO

Il/La sottoscritto/a (Ragione Sociale) _____ nato il _____

ad _____ residente in _____ prov. _____

alla via _____ n. _____ tel./fax _____

email _____ cod. fisc.: _____ p.iva: _____

Zona di Origine _____

Denominazione Commerciale _____

Produttore di olio di oliva extravergine nel Comune di _____

Frantoiano: Ditta _____ Res. Comune _____ Tel _____

MONOVARIETALE *RAVECE*

MONOVARIETALE (*SPECIFICARE*) _____

MISTO VARIETALE (*SPECIFICARE*) _____

RACCOLTA: BRUCATURA A MANO AGEVOLATRICI MECCANIZZATA

I II III DECADE DEL MESE DI _____

FRANGITURA: A MOLAZZA A MARTELLI ALTRO _____

ESTRAZIONE: SISTEMA A PRESSE SISTEMA CONTINUO 2 FASI

SISTEMA CONTINUO 3 FASI ALTRO _____

CONSERVAZIONE: VETRO ACCIAIO _____ ALTRO _____

SISTEMA AZOTATO TEMPERATURA LOCALE CONTROLLATA

VENDITA: DIRETTA IN AZIENDA RETE ORGANIZZATA ENOTECHE / RISTORANTI

PREZZO INDICATIVO (*FRANCO AZIENDA*): EURO _____ BOTTOGLIA 75CL 50 CL 25 CL ___CL

C H I E D E

DI POTER PARTECIPARE AL CONCORSO "XIII PREMIO TRICOLLE "

A tal fine dichiara:

- di aver preso visione e di accettare ed osservare quanto stabilito dal Regolamento del Concorso;
- Allega copia delle analisi chimiche (*se in possesso*);
- Di prestare il proprio consenso all'intero trattamento dei dati relativi alla propria Azienda, nel rispetto delle leggi vigenti sulla privacy.

li _____

(Timbro e Firma)

Associazione 'ÈLAION Prot. Campione N° _____/2013