

# Premio “ Il Novello di Romagna ” 2017

Concorso regionale degli oli extra vergini di oliva

XXII<sup>a</sup> Edizione

Montegridolfo - RN - 17 Dicembre 2017

## REGOLAMENTO

### Art. 1 - Promotori

Il Comune di Montegridolfo, in collaborazione con la Pro Loco di Montegridolfo, O.L.E.A. (*Organizzazione Laboratorio Esperti e Assaggiatori*) e A.R.P.O. (*Associazione Regionale tra Produttori Olivicoli dell'Emilia Romagna*), promuove un Concorso regionale degli oli extra vergini d'oliva, per l'assegnazione del **Premio “Il Novello di Romagna” 2017**.

### Art. 1 bis - Definizioni

Si intende per:

**Comitato organizzatore ( C.O. )**, un comitato costituito dal Comune di Montegridolfo, rappresentato da un suo pubblico ufficiale incaricato e da O.L.E.A.

**Commissione giudicatrice**, una Giuria costituita da:

a) un Presidente nominato direttamente da O.L.E.A.,

b) un Direttore, nella figura del Responsabile del Comitato di assaggio professionale O.L.E.A.

c) da Giudici membri di Comitati di assaggio professionali e/o iscritti all'Elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli extravergini d'oliva, istituito presso il Ministero delle Risorse Agricole Alimentari e Forestali e articolato su base Regionale;

**Pubblico ufficiale**: soggetto incaricato dal Comune di Montegridolfo o Segretario Comunale o Notaio, con funzioni di garante della correttezza nello svolgimento di tutte le procedure concorsuali dalla presentazione delle domande, all'anonimizzazione dei campioni ammessi al concorso, alla supervisione dei lavori della Commissione Giudicatrice.

### Art. 2 - Scopi e finalità

Il Concorso, ha lo scopo di:

- promuovere la cultura, la conoscenza ed il consumo dell'olio extra vergine d'oliva prodotto in Emilia-Romagna;
- divulgare le sue peculiarità salutistiche ed istruire il consumatore a riconoscere gli oli di qualità;
- stimolare gli olivicoltori e gli operatori della filiera a migliorarne la qualità per favorire un consumo consapevole e un suo uso appropriato.

### Art. 3 - Partecipanti, Sezioni e Categorie

Il concorso è riservato agli oli extra vergini prodotti con olive coltivate nella Regione Emilia Romagna, nella campagna olivicola 2017/2018, distinti nelle seguenti **Sezioni**:

- **Produttori**: sono i titolari di **aziende agricole o frantoi**, con una produzione di almeno **300 litri** per ogni singola partita;

- **Amatori** - sono coloro che producono, a titolo amatoriale e per consumo familiare, almeno **50 litri** per ogni olio in concorso, che **non** siano titolari di Aziende agricole o Frantoi e che **non** commercializzano il proprio olio in nessun modo.

In funzione dell'intensità del fruttato d'oliva, il concorso può prevedere, per le singole Sezioni, la formazione, se rappresentate, di **2** (due) distinte **Categorie** di oli:

**Fruttato intenso** e **Fruttato medio-leggero**, stabilite dalla Commissione Giudicatrice.

E' ammessa la partecipazione al Concorso con al **massimo due oli, diversi**, sia per i Produttori che per gli Amatori.

In caso di richiesta del C.O. i quantitativi prodotti dovranno essere documentabili.

### Art. 4 - Domande di partecipazione e quote

Per l'ammissione al concorso i **Produttori** di cui all'art. 3, dovranno versare la quota di iscrizione pari a **€ 30,00**, per ogni campione, sul C/C postale n. **14307474**, intestato a **Comune di Montegridolfo**, Servizio tesoreria. Per gli **Amatori** la quota è pari a **€ 15,00**.

Qualora si riscontrassero difformità rispetto alla **Sezione** (Produttori o Amatori) in cui si è iscritti, il concorrente verrà escluso e perderà la quota di partecipazione.

Gli aspiranti dovranno far pervenire, **entro e non oltre il 30/11/2017**, alla Segreteria Comunale di Montegridolfo, via Roma 2, cap 47837 – Montegridolfo – a mezzo posta raccomandata, o tramite fax al n. 0541/855042, o posta elettronica certificata (comune.montegridolfo@legalmail.it) i seguenti documenti:

1) **Domanda di partecipazione / Verbale di prelievo (Mod. 1)**, secondo il modulo allegato, compilati e sottoscritti in ogni parte;

2) **Attestato di versamento** su c/c postale n. 14307474.

#### Art. 5 - Recapito campioni - Modalità e scadenze

I produttori interessati dovranno fare pervenire, spedire o consegnare a mano il campione dell'olio in concorso **entro e non oltre** le ore 12:00 del giorno **02/12/2017**, presso il **Municipio di Montegridolfo** via Roma n° 2, 47837 Montegridolfo (RN), secondo le seguenti modalità:

##### **- Produttori:**

n° **3** (tre) bottiglie, per ogni campione in concorso, etichettate a norma di legge, della capacità non inferiore a **500 ml**.

##### **- Amatori:**

n° **2** (due) bottiglie, per ogni campione inviato al concorso, (etichetta con nome del partecipante) della capacità non inferiore a **500 ml**.

**I Produttori**, siano esse Aziende agricole e/o Frantoi che confezionano a norma di legge il proprio olio, **dovranno fornire le bottiglie etichettate**. Gli oli extra vergini sono dichiarati tali dal produttore e riconosciuti tali in base ai parametri stabiliti dalla normativa vigente ed in particolare dal Regolamento CEE 2568/1991 e successive modifiche ed integrazioni. Qualsiasi comportamento atto ad alterare l'origine del campione è soggetto alle sanzioni previste dalla legge.

I campioni possono essere prelevati, previa compilazione della Domanda di partecipazione / Verbale di prelievo (Mod. 1), direttamente dal produttore, che si rende responsabile della veridicità dell'autocertificazione.

#### Art. 6 - Commissione Giudicatrice e modalità

I campioni di olio ammessi al concorso dopo l'esame della documentazione di cui al precedente art. 4, saranno sottoposti ad un esame organolettico effettuato dalla Commissione Giudicatrice coordinata da O.L.E.A. e composta da assaggiatori di provata esperienza, scelti dal Direttore della Commissione Giudicatrice, tra membri di Comitati professionali di assaggio operanti nelle regioni Emilia Romagna, Marche e Umbria. Non potranno partecipare ai lavori della Commissione eventuali assaggiatori che abbiano in concorso oli prodotti nella loro azienda.

La metodologia di valutazione è quella adottata da O.L.E.A. che utilizza una scheda di valutazione ed un software per l'elaborazione dei dati appositamente studiata da O.L.E.A. per i concorsi.

La Commissione Giudicatrice, qualora lo ritenga opportuno, potrà eventualmente sottoporre i campioni ad alcuni esami chimico-fisici presso un laboratorio d'analisi.

#### Art. 7 – Il Garante del concorso

Il Comitato Organizzatore garantisce che i campioni di olio, sottoposti all'analisi organolettica e/o inviati all'analisi chimico/fisica, saranno resi **rigorosamente anonimi** e mantenuti tali da un Pubblico ufficiale che assicurerà anche la correttezza dello svolgimento dei lavori del concorso fino all'abbinamento dei nominativi delle aziende partecipanti alla graduatoria predisposta dalla Commissione.

Di tutte le fasi delle operazioni concorsuali sarà stilato regolare verbale che verrà firmato dal Presidente della Commissione Giudicatrice, dal Direttore e dal Pubblico ufficiale.

**I campioni di olio inviati al concorso saranno così impiegati:** un campione verrà utilizzato per l'analisi organolettica da parte della Commissione Giudicatrice, uno per l'eventuale degustazione guidata ed il terzo sarà conservato e rimarrà sigillato quale testimone per eventuali confronti e verifiche chimiche ed esposto al pubblico per promuovere il prodotto durante l'evento.

#### Art. 8 - Premi e riconoscimenti - Verifiche

La Commissione Giudicatrice valuterà e premierà gli oli che riterrà idonei al riconoscimento del premio sulla base della metodologia di valutazione descritta al precedente art. 6. **Il giudizio della Commissione è inappellabile** e, nel rispetto della privacy, non saranno rese note né le graduatorie né i punteggi ottenuti dai singoli campioni.

Sarà disponibile **solo l'elenco dei produttori partecipanti**.

Ai primi classificati delle Sezioni Produttori e Amatori, nelle categorie "Fruttato intenso" e "Fruttato medio-leggero", verrà consegnata una targa di riconoscimento.

E' previsto il Premio denominato **"L'Oro della Valconca"** riservato all'olio con il maggior punteggio tra gli oli provenienti da uno dei Comuni ricadenti nell'**Ambito Territoriale Valconca** (Montegridolfo, Mondaino, Saludecio, Morciano di Romagna, San Clemente, Montefiore Conca, Gemmano, Montescudo-Montecolombo).

La Commissione Giudicatrice potrà assegnare una *Menzione Speciale* agli oli extra vergini ritenuti meritevoli, con esclusione dei vincitori.

Ai restanti partecipanti verrà consegnato un attestato di partecipazione al concorso "Il Novello di Romagna". Ai produttori partecipanti saranno consegnate le schede di valutazione della Commissione Giudicatrice.

A tutela dell'immagine del concorso e al fine di garantire la regolarità del concorso, nonché il rispetto delle disposizioni di cui al presente regolamento, il C.O. potrà svolgere, a sua discrezione, **controlli a campione sugli oli premiati**, per la verifica della rispondenza quantitativa degli oli presentati al concorso nonché la rispondenza delle loro caratteristiche ai campioni presentati, **anche mediante analisi chimico-fisiche**.

Il Comitato, in caso di dichiarazioni non veritiere, provvederà a ritirare i premi o riconoscimenti assegnati.

#### **Art. 9 - Promozione e degustazioni**

Il Comitato Organizzatore può programmare degustazioni guidate aperte al pubblico al fine di promuovere e divulgare la conoscenza delle peculiarità e caratteristiche organolettiche che contraddistinguono gli oli extravergine di qualità.

Le degustazioni hanno anche lo scopo di dare al produttore la possibilità di confrontarsi direttamente col consumatore e promuovere il proprio prodotto. Le eventuali degustazioni guidate riguarderanno **esclusivamente gli oli selezionati tra quelli premiati ed il cui produttore sia disponibile ad esporre personalmente in loco il suo prodotto durante tutta la giornata della manifestazione.**

#### **Art. 10 - Modifiche e garanzie**

Il Comitato Organizzatore, anche su consiglio della Commissione Giudicatrice, può apportare aggiornamenti o modifiche migliorative al concorso e modificare l'assegnazione dei premi e dei riconoscimenti, in base al numero degli oli partecipanti.

I promotori di cui all'art. 1 garantiscono il rispetto delle normative vigenti e delle finalità ispiratrici del concorso.

---

#### **INFO E CONTATTI:**

SEGRETERIA CONCORSO

**Segreteria Municipio di Montegridolfo** via Roma n° 2 , 47837 Montegridolfo (RN),  
Tel 0541/855054

---

#### **RECAPITO E CONSEGNA CAMPIONI**

**Entro e non oltre** le ore 12:00 del giorno **02/12/2017**, presso il seguente indirizzo:

**Municipio di Montegridolfo** via Roma n° 2 , 47837 Montegridolfo (RN),

#### **PREMIAZIONI E PRESENTAZIONI**

Le premiazioni del Concorso e l'assegnazione dei vari riconoscimenti, avranno luogo, alla presenza delle autorità e della stampa, alle ore 15:00 del giorno **17 dicembre 2017**, presso Piazza del Castello di Montegridolfo RN, nell'ambito della manifestazione **Il Borgo dell'Olio Novello**.

---

**Domanda di partecipazione / Verbale di prelievo** (Mod. 1) e copia del presente **Regolamento** sono scaricabili dal sito del Comune di Montegridolfo [www.montegridolfo.eu](http://www.montegridolfo.eu) o richiesti alla Segreteria del Comune, dai siti di O.L.E.A. [www.olea.info](http://www.olea.info) e A.R.P.O. [www.arpoemiliaromagna.it](http://www.arpoemiliaromagna.it) e/o presso i frantoi del territorio Regionale aderenti all'iniziativa.

**Premio " Il Novello di Romagna " 2017**

Concorso regionale degli oli extra vergini di oliva

XXII<sup>a</sup> Edizione

Montevidolfo - RN - 17 Dicembre 2017

**DOMANDA DI PARTECIPAZIONE / VERBALE DI PRELIEVO****Spett.le Comune di Montevidolfo**

Via Roma n° 2 , 47837 Montevidolfo (RN)

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ Titolare/Rappresentante

dell'Az. agricola  frantoio  denominata \_\_\_\_\_o Produttore Amatoriale  con sede in Via \_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_

Prov. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ Comune di \_\_\_\_\_

P.IVA \_\_\_\_\_ Cod. Fisc. \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ Cell. \_\_\_\_\_ e.mail. \_\_\_\_\_

Preso visione del Regolamento del Concorso, che dichiara di accettare,

**CHIEDE**di partecipare alla XXII<sup>a</sup> edizione del **Premio "Il Novello di Romagna"**,**DICHIARA E AUTOCERTIFICA,**

sotto la propria responsabilità, ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000, consapevole che in caso di dichiarazioni non veritiere verranno applicate le sanzioni penali previste e la decadenza dal beneficio ottenuto (artt. 76 e 75 D.P.R. n° 445 del 28/12/2000):

di appartenere alla **Sezione:** **Produttori (Az. agricole o Frantoi)** che producono, a fini commerciali, almeno **300** litri di olio; **Amatori** che producono almeno **50** litri di olio, **solo per uso familiare;** di essere conduttore di oliveti in Comune di \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_  
N. piante \_\_\_\_\_ varietà \_\_\_\_\_ come Frantoio, di aver acquisito le olive da terzi,

- che gli oli extravergini inviati al Concorso sono conformi ai parametri di cui al Reg. (CE) 2568/91 e successive modifiche ed integrazioni;

**CHIEDE**di partecipare con i seguenti n. \_\_\_\_ campione/i che **DICHIARA** di aver prelevato/i personalmente:1 ) Nome olio: \_\_\_\_\_  blend  mono. Lotto n. \_\_\_\_ Olio prodotto Lt. \_\_\_\_2 ) Nome olio: \_\_\_\_\_  blend  mono. Lotto n. \_\_\_\_ Olio prodotto Lt. \_\_\_\_**ALLEGA** - attestazione di versamento di **€ 30,00** per i Produttori o **€ 15,00** per gli Amatori**E SI IMPEGNA** a fare pervenire la presente Domanda e i seguenti campioni entro la data del **02/12/2017**, secondo quanto previsto dal regolamento,- **Az. agricole / Frantoi:** n. 3 (tre) bottiglie da almeno ml. 500 per ogni olio in concorso;- **Produttori amatoriali:** n. 2 (due) bottiglie da almeno ml. 500 per ogni olio in concorso;

In fede

Firma del richiedente \_\_\_\_\_

*Il sottoscritto autorizza, ai sensi del D.Lgs. n. 196/03, il trattamento manuale e informatico dei dati indicati, ai fini di comunicazioni riguardanti il presente Concorso e la sua divulgazione e potrà in ogni caso provvedere a richiedere la cancellazione del proprio nominativo con una e-mail a [comune@montevidolfo.eu](mailto:comune@montevidolfo.eu).*

Luogo e data: .....

Firma del richiedente \_\_\_\_\_