

## COMUNE DI FOLLO

### CONCORSO “L’OLIO NUOVO DI CASA MIA – OLIO DEL DOTTOR CAMILLO” PER IL MIGLIOR OLIO EXTRA VERGINE

DECIMA EDIZIONE, ANNO 2023

#### BANDO DI CONCORSO

##### **Articolo 1 – ORGANIZZAZIONE**

Il Comune di Follo (SP), in collaborazione con APOL – Associazione Produttori Olivicoli della Liguria, indice la decima edizione del Concorso “L’Olio Nuovo di Casa Mia – Olio del Dottor Camillo”.

##### **Articolo 2 – SCOPI**

Il Concorso si propone:

- a) di valorizzare i migliori oli extravergini di oliva provenienti dalla Liguria e dalle Regioni con essa confinanti, per favorirne la conoscenza e la diffusione fra i consumatori e l’apprezzamento delle caratteristiche specifiche;
- b) di stimolare olivicoltori e frantoiani al continuo miglioramento qualitativo dei prodotti;
- c) di frenare l’abbandono dei terreni olivetati e di incoraggiarne il recupero;
- d) di contribuire, in sintonia con la vigente normativa italiana e comunitaria, alla valorizzazione e diffusione a livello interregionale dell’olio di oliva.

##### **Articolo 3 – OLI AMMESSI**

Il Concorso è libero e aperto a tutti gli oli di oliva prodotti nell’annata 2022/2023 nei territori indicati all’articolo 2 – comma a), aventi le caratteristiche previste per gli oli extravergini di oliva.

##### **Articolo 4 – PARTECIPANTI**

Possono partecipare al Concorso:

- a) Categoria Professionisti: produttori singoli o associati, aziende agricole e frantoi dotati di partita I.V.A., detentori di almeno 100 (cento) piante di olivo;
- b) Categoria Olivicoltori Hobbisti: produttori, ovvero detentori o affittuari di uliveto senza alcuna limitazione di quantità.

##### **Articolo 5 – SEGRETERIA**

La segreteria del Concorso, istituita presso la sede del Comune di Follo, è responsabile della ricezione dei campioni e della loro anonimizzazione mediante l’impiego di contenitori omogenei e l’attribuzione di un codice univoco

## **Articolo 6 – MODALITA' DI PARTECIPAZIONE**

I partecipanti (art. 4) dovranno far pervenire al Comune di Follo, **tassativamente entro il 30 aprile 2023:**

- a) La domanda di partecipazione debitamente compilata in ogni sua parte e firmata dal produttore;
- b) Una bottiglia per lotto, per un quantitativo minimo di litri 0,250

I campioni corredati dalla domanda di partecipazione potranno essere consegnati:

1. **A mano**, alla sede del Comune di Follo sita a Piano di Follo in Piazza Giacomo Matteotti n. 9. (tel. 0187.599911)
2. **Inviati per posta o corriere** alla Segreteria del Concorso - Comune di Follo, Piazza Giacomo Matteotti n. 9 19020 Piano di Follo (SP)

## **Articolo 7 – TRATTAMENTO DEI CAMPIONI**

Il Comune di Follo provvederà a rendere **anonimi** tutti i campioni pervenuti e li invierà al Comitato di Valutazione **entro e non oltre il 10 maggio 2023.**

Dal momento della ricezione dei campioni sarà cura della Segreteria conservare i medesimi in un luogo asciutto, al riparo da fonti di luce e calore ed in un'area a temperatura costante compresa tra i 15 e i 25 gradi° C.

La Segreteria declina ogni responsabilità per l'eventuale arrivo in ritardo dei campioni rispetto alla data stabilita (art. 6), per la perdita parziale o totale dei campioni nel corso del trasporto, per le alterazioni chimico fisiche ed organolettiche dei campioni a causa di escursioni termiche, rotture dei contenitori, e altre anomalie subite durante il trasporto. Le eventuali spese di spedizione (art. 6) sono a completo carico dei partecipanti.

I campioni non in regola non verranno ritirati. I campioni rifiutati non verranno restituiti.

Delle operazioni suddette verrà redatto apposito processo verbale.

## **Articolo 8 – ESAMI**

Il Comitato di Valutazione procederà ad una prima valutazione organolettica dei campioni, escludendo quelli difettati.

Sui campioni che avranno superato la prima fase verrà eseguita una analisi chimica con Oxitester, riguardante Acidità e Numero di Perossidi.

I campioni non conformi dal punto di vista chimico saranno scartati.

Ai campioni che avranno superato le prime due valutazioni sarà consegnato un attestato di olio extravergine, e saranno valutati nuovamente per l'attribuzione dei punteggi e dei premi previsti dall'organizzazione.

## **Articolo 9 – COMITATO DI ASSAGGIO E VALUTAZIONE**

La giuria è composta dal Panel professionale di Assaggio di APOL - Associazione Produttori Olivicoli della Liguria.

Il Panel, composto da 8 a 12 assaggiatori e coordinato dal Capo Panel Dott. Marco Lucchi, applica il metodo della valutazione organolettica secondo le norme COI.

Alla Commissione non potranno partecipare produttori che abbiano dato la propria adesione al Concorso, oppure che abbiano rapporti di parentela di primo grado con i succitati partecipanti.

Il giudizio della Commissione è definitivo e inappellabile.

## **Articolo 10 – GRADUATORIA**

Il punteggio assegnato a ciascun campione sarà ottenuto dall'insieme dei giudizi espressi in termini numerici da ciascuno dei componenti della Commissione di cui all'art. 9.

Il Capo Panel e la Segreteria del Concorso, che garantiscono la regolarità degli aspetti formali e delle modalità operative, al termine dei lavori di valutazione redigeranno una graduatoria finale.

## **Articolo 11 – PREMI**

I premi in palio saranno così ripartiti:

1. Partecipanti tipologia a), Professionisti (art. 4) Premi ai primi 3 (tre) classificati;
2. Partecipanti tipologia b), Olivicoltori Hobbisti (art. 4) Premi ai primi 3 (tre) classificati;

A tutti gli oli che non risulteranno vincitori della categoria Professionisti, ma che otterranno un punteggio superiore a 75/100, verrà attribuito un attestato di merito con l'indicazione del punteggio conseguito.

A tutti gli oli che non risulteranno vincitori della categoria Hobbisti, ma che otterranno un punteggio superiore a 70/100, verrà attribuito un attestato di merito con l'indicazione del punteggio conseguito.

L'organizzazione del Concorso di riserva di attribuire altri premi e riconoscimenti a proprio insindacabile giudizio.

## **Articolo 12 – PREMIAZIONI**

La proclamazione degli oli vincitori è prevista per il giorno 04.06.2023 (1°Domenica di Giugno) in occasione della **Festa dell'Olio** indetta dal Comune di Follo ed alla presenza delle Autorità.

## **Articolo 13 – COMUNICAZIONI**

Dell'assegnazione dei premi sarà data ampia comunicazione agli organi di informazione.

#### **Articolo 14 – DISPOSIZIONI SUI RICONOSCIMENTI OTTENUTI DAI PREMIATI.**

I premiati avranno il diritto di menzionare il riconoscimento ottenuto nel rispetto della corretta informazione al consumatore ed attenendosi alle norme generali vigenti.

#### **Articolo 15 – CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE**

La partecipazione al concorso e l'utilizzazione dei riconoscimenti ottenuti sono gratuiti e non comportano alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni di partecipazione previste dal presente Bando di Concorso.

#### **Articolo 16 – FORO COMPETENTE**

Il Comune di Follo si riserva il diritto di modificare il presente Bando di Concorso in qualunque momento si rendesse necessario apportare delle variazioni.

Per qualsiasi controversia il Foro competente è quello della Spezia.

#### **IN ALLEGATO DOMANDA DI PARTECIPAZIONE**