



Per un Olio "SINCERO"
7° CONCORSO DELL'OLIO POPOLARE BIOLOGICO



REGOLAMENTO DEL CONCORSO DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
"OLIOBIOLOGICO" con ASSAGGIO POPOLARE

Art. 1

L'Associazione Turistica Pro Loco di Carmignano indice il concorso Olio Biologico con Assaggio Popolare 2023

Art. 2

Il concorso è riservato all'olio extra vergine d'oliva Biologico. Possono partecipare al concorso tutte le aziende olivicole il cui prodotto sia coltivato e raccolto secondo il metodo di agricoltura biologica. Per azienda olivicola si intende un'azienda agricola in possesso del numero di partita iva ed iscritta alla Camera di Commercio. Dette aziende olivicole devono essere inoltre riconosciute, controllate e certificate biologiche da un Organismo Autorizzato al Controllo (ai sensi del Reg. CE 834/2007 e Reg CE 889/2008). Ogni azienda partecipa al concorso con un unico olio.

Art. 3

Ai fini della partecipazione al concorso, le aziende interessate presentano una domanda (per la quale saranno necessari N REA - ORGANISMO DI CONTROLLO BIO - DG) con acclusa la scheda informativa del prodotto e n. 3 campioni di olio, contenuto in bottiglie da almeno Lt 0,5 di qualsiasi colore e forma, di cui: - numero 2 bottiglie devono essere prive di etichetta e/o di qualsiasi altro segno identificativo; e numero 1 bottiglia deve essere etichettata secondo la normativa vigente. La domanda e i campioni vengono consegnati alla Associazione Turistica Pro Loco di Carmignano, presso la sede Piazza Matteotti, 31 - 59015 - CARMIGNANO (PO), dal martedì al venerdì e ogni prima domenica del mese: 9.30-12.30 e 15.30-18.30. Sabato: 9.30-12.30. La domanda e i campioni di olio devono pervenire **entro le ore 12 del giorno 30 Novembre 2023**. Dopo tale scadenza i campioni non saranno accettati.

Art. 4

Al fine di assicurare l'anonimato dei campioni, l'ufficio ricevente attribuisce un unico codice ai tre campioni presentati, e riporta lo stesso codice in una busta chiusa e sigillata contenente la scheda informativa del prodotto.

Art. 5

Tutti i campioni di olio sono ammessi al concorso e vengono sottoposti ad un esame organolettico da parte di una giuria popolare.

Art. 6

Ogni singola persona che richiede di poter assaggiare un olio del concorso farà parte della giuria popolare.

Art. 7

La presenza di un Tecnico Assaggiatore iscritto all'Elenco Nazionale di Tecnici ed Esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini consegnerà una scheda di valutazione per ogni singolo olio. Prima di iniziare la prova di valutazione di un olio, ogni persona, dovrà attenersi a quanto disposto dal Tecnico Assaggiatore presente, che sarà anche colui che coordinerà i presenti sulla modalità di operare l'assaggio con il metodo del panel test.

Art. 8

L'Associazione Turistica Pro Loco di Carmignano, nomina una Giuria del Concorso, composta da almeno 3 membri, che ha il compito di vigilare durante le fasi di svolgimento del Concorso e al termine ha anche il compito di spogliare tutte le schede di valutazione e di determinarne la classifica finale dell'assaggio.

Art. 9

A tutti gli oli partecipanti sarà consegnato un attestato di partecipazione. I primi cinque oli che hanno ottenuto il miglior punteggio verranno premiati. I risultati definitivi ed il vincitore del concorso saranno comunicati il giorno 16 Dicembre 2023 alle ore 10.30 presso Sala del Galli in Viale Parenti, 6 a Carmignano.

Art. 10

Per incentivare la produzione dell'olio biologico saranno ammessi alla valutazione organolettica anche oli provenienti da aziende in conversione. Tali oli saranno esclusi dalla partecipazione al concorso.