



Coordinamento Nazionale
Rete degli Istituti Agrari

Istituti Tecnici Agrari - Istituti Professionali per l'Agricoltura e l'Ambiente

associazione
PANDOLEA

DIPLOMA D'ARGENTO

CONCORSO DEI MIGLIORI OLI EXTRAVERGINI

PRODOTTI DAGLI ISTITUTI AGRARI

REGOLAMENTO

Art. 1

L'Associazione Pandolea promuove un concorso per i migliori oli prodotti dagli Istituti Agrari di Italia e per l'assegnazione del premio "DIPLOMA D'ARGENTO".

Art. 2

Il concorso ha lo scopo di valorizzare i migliori oli extra vergini di oliva prodotti dagli Istituti Agrari, stimolare il miglioramento della qualità e favorire un consumo consapevole ed un uso appropriato dell'olio extra vergine di oliva.

Art. 3

Al concorso possono partecipare tutti gli Istituti Agrari del territorio nazionale che hanno un oliveto produttivo.

Gli oli extra vergini devono essere riconosciuti tali in base ai parametri stabiliti dalla normativa vigente ed, in particolare, devono rispettare le norme contenute nel Regolamento (CE) 796/2002 e successive modifiche.

Per la partecipazione al concorso dovranno essere messi a disposizione N. 4 (quattro) CAMPIONI etichettati di olio extra vergine di oliva da minimo ml 250

I campioni dovranno pervenire entro i termini e all'indirizzo che sarà indicato successivamente.

Art. 4

Gli aspiranti partecipanti al concorso dovranno far pervenire il questionario compilato in ogni sua parte (vedi allegato), entro il 15 dicembre 2017

Le domande dovranno essere inviate tramite mail all'indirizzo: info@pandolea.it

Art. 5

I campioni di olio ammessi al concorso saranno sottoposti ad analisi sensoriale dal panel di assaggio del Gambero Rosso a cui parteciperanno esperte associate a Pandolea. La valutazione sarà effettuata secondo la metodologia dell'allegato XII al Reg. (CE) 796/2002 e successive modifiche.

Art. 6

L'associazione Pandolea garantisce che i campioni di olio, sottoposti all'analisi sensoriale, saranno resi rigorosamente anonimi.

Art. 7

I 4 campioni di olio di ogni partecipante al concorso, resi rigorosamente anonimi, saranno impiegati in modo diverso durante il concorso: 2 (due) campioni verranno utilizzati per l'analisi sensoriale da parte della Commissione d'Assaggio, 1 (uno) rimarrà sigillato quale testimone per eventuali confronti e verifiche ed 1 (uno) sarà utilizzato nella giornata di premiazione o in qualche iniziativa organizzata per promuovere l'olio extravergine.

Art. 8

La Commissione d'Assaggio valuterà e premierà gli oli che riterrà idonei al riconoscimento del premio, con giudizio inappellabile.

Le schede di punteggio e le eventuali valutazioni finali dei singoli campioni, su espressa richiesta scritta degli interessati, potranno essere consegnate ai partecipanti.

Art. 9

Ai primi tre istituti classificati sarà consegnato il "Diploma d'argento" durante un evento organizzato per la premiazione (da definire) a cui saranno invitati giornalisti e operatori del settore. Gli oli che otterranno i massimi punteggi saranno inseriti nella famosa rivista edita dal Gambero Rosso.