

REGOLAMENTO del Concorso "DIPLOMA D'ARGENTO"

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 di olio extra vergine di oliva da min. 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 2016

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 a cui saranno invitati giornalisti e operatori del settore. Gli oli che otterranno i massimi punteggi saranno inseriti nella Guida all'extravergine edita dal Gambero Rosso.

Il presidente
Loriana Abbruzzetti

QUESTIONARIO (da restituire compilato entro in 15 dicembre 2016)

NOME ISTITUTO

INDIRIZZO.....

TELEFONO

MAIL

WEB

NOME E COGNOME DEL RESPONSABILE DEL PROGETTO.....

.....

NOME OLIO

CULTIVAR UTILIZZATE.....

VARIETÀ OLIVE COLTIVATE.....

ETTARI DI SUPERFICIE OLIVETO.....

N. PIANTE TOTALI.....

SISTEMA DI RACCOLTA.....

SISTEMA DI ESTRAZIONE (specificare se presente frantoio in istituto)

.....

COLTIVAZIONE (convenzionale, biologica).....

VENDITA DIRETTA.....

ALTRI PRODOTTI.....

ALTRO.....

Il presidente
Loriana Abbruzzetti
