



PROVINCIA DI FOGGIA



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO
AGRICOLTURA DI FOGGIA

PREMIO "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DELLA DAUNIA" REGOLAMENTO

ART. 1

La **Provincia di Foggia** e la **Camera di Commercio di Foggia** indicano la II edizione del **Premio provinciale per l'Olio Extravergine di oliva della Daunia**, riservato a tutti gli oli extravergine d'oliva della provincia di Foggia.

ART. 2

Il Premio si propone:

- di valorizzare gli oli extravergine d'oliva della provincia di Foggia, per favorirne la conoscenza da parte dei consumatori, rafforzandone la presenza sui mercati;
- di sensibilizzare tutta la filiera produttiva al miglioramento della qualità dell'olio e alla cura dell'immagine del prodotto ai fini della presentazione dello stesso su mercati sempre più qualificati.

ART. 3

Il coordinamento e l'organizzazione del Premio sono a cura dell'Amministrazione Provinciale di Foggia e della Camera di Commercio di Foggia.

ART. 4

Il Premio è riservato agli oli extravergine d'oliva prodotti nella provincia di Foggia, imbottigliati ed etichettati a norma di legge.

ART. 5

Le Ditte che intendono partecipare al Premio, dovranno far pervenire, la domanda di partecipazione e n.3 (tre) campioni di olio per ogni referenza che vogliono candidare al Premio (volume minimo 0,5 litri per ogni campione) presso la sede del LACHIMER - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Foggia, in via Manfredonia Km 2,200 Foggia, entro le ore 19.00 del giorno 30 novembre 2011.

ART. 6

La domanda di partecipazione va compilata in ogni sua parte, conformemente al modello predisposto e reperibile sui siti **www.provincia.foggia.it** e **www.fg.camcom.it**

ART. 7

Ciascun produttore dovrà assicurare la produzione e la commercializzazione di un lotto omogeneo di almeno cinque quintali dell'olio candidato al Premio.

ART. 8

Dalla ricezione fino alla presentazione dei campioni alla Giuria, è cura degli organizzatori conservare i campioni in modo scrupoloso e adeguato, in modo da assicurarne l'integrità.

ART. 9

La Giuria sarà composta dal Capo Panel, da un Segretario e da 8 assaggiatori selezionati fra i componenti del Gruppo Panel della Camera di Commercio di Foggia, sulla base dei seguenti requisiti:

- iscrizione nell'elenco nazionale dei tecnici ed esperti assaggiatori di olio extravergine e vergine d'oliva, e che preferibilmente svolgano già attività di Capo Panel.
- regolare attività presso un gruppo di assaggio accreditato al MI-PAAF, attestato dal Capo Panel.

I componenti la Giuria non possono partecipare con il proprio prodotto al Premio.

ART. 10

La Segreteria del Premio provvederà a rendere anonimi i campioni attribuendo ad ognuno un codice alfanumerico identificativo del campione stesso.

I campioni di olio candidati al Premio saranno preliminarmente sottoposti ad analisi chimico/fisiche atte a verificarne l'appartenenza alla categoria degli "oli extravergine di oliva", secondo i limiti fissati dai regolamenti comunitari in vigore. Le analisi chimico/fisiche, ef-

fettuate sui campioni resi anonimi dalla Segreteria del Premio, saranno eseguite presso il laboratorio LACHIMER - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Foggia.

Sui campioni che, a seguito dei risultati delle analisi chimico/fisiche, saranno classificati come appartenenti alla categoria degli "oli extravergine di oliva", il Capo Panel, responsabile della Giuria, effettuerà una pre-analisi organolettica, finalizzata ad assegnare gli oli, in funzione della sensazione di fruttato (Rif. Reg. CE 640/2008), ad una delle seguenti tre categorie: Fruttato Leggero, Fruttato Medio, Fruttato Intenso.

Successivamente, per ognuna delle citate categorie, i campioni saranno sottoposti al giudizio della Giuria che procederà all'esame organolettico con il metodo del Panel Test, dapprima con il foglio di profilo del Reg. CE nr. 640/08 e successivamente con la scheda di valutazione del Reg. CEE 2568/91 All. XII Reg. CEE 2568/91, che prevede l'espressione di un punteggio (voto).

Ad ogni campione verrà assegnato un punteggio dato dalla media aritmetica dei punteggi espressi dai componenti la Giuria. Il giudizio della Giuria sarà definitivo ed inappellabile.

ART. 11

Il Capo Panel, coadiuvato dal Segretario, garantirà gli aspetti formali e le modalità operative. Al termine dei lavori il Segretario redigerà un verbale riportante i risultati dell'analisi sensoriale, con le graduatorie finali.

Gli organizzatori si riservano il diritto di condurre, direttamente o tramite personale all'uopo delegato, apposite verifiche, anche a posteriori, non esclusa la ripetizione delle analisi, tendenti ad assicurare la veridicità di quanto dichiarato dalle ditte vincitrici.

La Giuria opererà a porte chiuse presso la sala panel sita presso il laboratorio LACHIMER - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Foggia, in via Manfredonia Km 2,200 Foggia, e al fine di garantire la privacy delle Aziende partecipanti al Premio, non sarà reso pubblico il punteggio assegnato ai singoli campioni.

Su richiesta del produttore, potranno essere rilasciati il Rapporto di Prova, la Scheda di Valutazione e/o il Certificato di Panel Test del proprio campione di olio.

ART. 12

A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di partecipazione. Saranno proclamati vincitori gli oli che avranno conseguito il **1°**, **2°**, **3° posto** delle graduatorie redatte per ogni categoria di Fruttato (fruttato leggero, fruttato medio e fruttato intenso).

Al **1° classificato** di ogni categoria sarà riconosciuta l'iscrizione nell'Albo "GEOREFERENZIATO" degli oli extravergine della provincia di Foggia, curato dalla Camera di Commercio.

Alle Aziende non classificate tra i primi tre posti, ma che si sono comunque distinte per la qualità ottenendo un punteggio elevato verranno consegnati degli attestati di **Gran Menzione**.

Sarà altresì valutata dalla Giuria la bottiglia che presenta il miglior Packaging, che riceverà un **Premio Speciale**.

ART. 13

I vincitori saranno premiati dal Comitato d'Onore di Premiazione appositamente costituito e composto da rappresentanti degli Enti organizzatori.

ART. 14

La partecipazione al Premio è libera e gratuita.

ART. 15

Gli organizzatori si riservano il diritto di modificare il presente Regolamento in qualsiasi momento, ove ciò si rendesse necessario.