

PREMIO ALLA QUALITÀ MARIO SOLINAS
REGOLAMENTO DEL CONCORSO INTERNAZIONALE
PER OLI DI OLIVA EXTRA VERGINI

organizzato dal Consiglio oleicolo internazionale

Campagna 2005-2006

Mediante la Decisione DEC-1/82-IV/00, dell'8 giugno 2000, il Consiglio oleicolo internazionale bandisce, a partire della campagna 2000-2001, un Concorso internazionale per oli d'oliva extra vergini in base al quale verrà attribuito il Premio alla qualità Mario Solinas, istituito dal Consiglio oleicolo internazionale nel 1993.

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

Il concorso è aperto agli oli d'oliva extra vergini presentati da produttori individuali, associazioni di produttori e aziende di confezionamento, debitamente iscritti a registro, il cui luogo di produzione si trova in un paese membro del Consiglio oleicolo internazionale.

1. Oli ammessi al concorso

- Sono ammessi al concorso solo gli oli di oliva extra vergini che soddisfano i requisiti richiesti per tale denominazione dalla Norma commerciale applicabile all'olio di oliva e all'olio di sansa di oliva adottata dal Consiglio oleicolo internazionale.
- Gli oli presentati al concorso devono appartenere a un lotto omogeneo di almeno 5000 litri, stoccato entro un unico deposito.
- Non sarà ammessa la presentazione al concorso di più di un olio d'oliva extra vergine per partecipante.

2. Obblighi dei partecipanti

I partecipanti al concorso dovranno:

- 2.1. compilare per intero il formulario di iscrizione, riprodotto in facsimile in allegato 1;

2.2. far effettuare da un notaio

- . il prelievo dei campioni rappresentativi del lotto di olio presentato al concorso: cinque campioni da 500 ml ciascuno, entro recipienti in vetro colorato di pari capienza e due *campioni* da 100 ml entro recipienti di pari capienza, in vetro colorato ; ad opera del notaio, tutti i campioni prelevati devono essere sigillati o chiusi con tappo che garantisca l'integrità; su ogni campione deve figurare un'etichetta con un codice di identificazione del partecipante composto da cifre e da due lettere; il prelievo verrà effettuato secondo le regole fissate dalla norma ISO 5555 "Materie grasse di origine animale e vegetale – campionamento";

.l'operazione di sigillo del deposito del lotto da cui proviene l'olio presentato al concorso; il deposito rimarrà sigillato fino al termine del concorso o fino all'eliminazione dell'olio concorrente.

2.3. **far redigere un atto notarile che attesti :**

.nome e indirizzo del partecipante al concorso e numero di iscrizione al registro della sua azienda;

.ubicazione e identificazione del deposito in cui si conserva il lotto di olio presentato al concorso;

.peso o volume del lotto di olio presentato al concorso;

.procedura di prelievo, chiusura e identificazione dei campioni;

.apposizione del sigillo al deposito del lotto presentato al concorso.

2.4. inviare uno dei due campioni da 100 ml a un laboratorio riconosciuto dal Consiglio oleicolo internazionale, affinché esso realizzi l'analisi chimica e rilasci il relativo certificato di analisi attestante che l'olio è effettivamente un olio d'oliva extra vergine;

2.5. inviare uno dei campioni di 500 ml a un panel d'assaggio riconosciuto dal Consiglio oleicolo internazionale, affinché esso proceda alla valutazione organolettica conformemente al metodo adottato dal COI e rilasci il corrispondente certificato di classificazione dell'olio; il panel dovrà trasmettere il certificato di classificazione dell'olio e comunicare il valore della mediana dell'intensità dell'attributo fruttato;

2.6. entro e non oltre il 10 marzo 2006, far pervenire al segretariato esecutivo del Consiglio oleicolo internazionale (Calle Príncipe de Vergara, 154, 28002 Madrid, Spagna), in un pacco recante la dicitura: "Concorso internazionale per oli d'oliva extra vergini – Premio Mario Solinas"

. il formulario di iscrizione;

. l'atto notarile che attesta il prelievo dei campioni e l'apposizione dei sigilli al deposito;

- . i due certificati di analisi, chimica e sensoriale, rilasciati rispettivamente dal laboratorio e dal panel riconosciuti dal Consiglio oleicolo internazionale;
 - . tre dei campioni da 500 ml adeguatamente imballati, per evitare rotture durante il trasporto;
- 2.7. custodire il quinto campione di 500 ml e il secondo campione da 100 ml. Essi vanno tenuti a disposizione del segretariato esecutivo del COI nell'eventualità di danneggiamento o perdita dei campioni precedenti.

3. *Fasi del concorso*

- 3.1. Il segretariato esecutivo del Consiglio attribuirà a ogni olio presentato al concorso un codice segreto; i codici segreti verranno apposti su un'etichetta opaca autoadesiva che coprirà interamente l'etichetta di identificazione.

Il segretariato classificherà gli oli in uno dei tre gruppi indicati di seguito in funzione del valore della mediana dell'intensità dell'attributo fruttato comunicata dal panel che ha rilasciato il certificato di analisi sensoriale:

Gruppo	Valore della mediana del fruttato
Fruttato intenso	> 5
Fruttato medio	$3 \leq m < 5$
Fruttato leggero	≤ 3

- 3.2. Il segretariato esecutivo del Consiglio distribuirà uno dei tre campioni ai panel riconosciuti ai quali chiede di valutare l'olio. La valutazione avverrà in base al foglio di valutazione che figura in allegato 2.
La valutazione effettuata dai panel di assaggio riconosciuti è definitiva e inappellabile.
- 3.3. Il segretariato esecutivo, in base alle valutazioni comunicate dai panel di assaggio, sceglierà entro ogni gruppo i codici segreti dei sei oli che hanno ottenuto il punteggio più alto. In caso di parità verrà scelto l'olio che presenta l'acidità libera più bassa e se si verificasse nuovamente una situazione di parità verrà scelto l'olio che presenta l'indice di perossidi più basso.
- 3.4. Gli oli finalisti verranno giudicati da una commissione internazionale composta da membri scelti dal segretariato esecutivo. La lista dei membri verrà pubblicata sulla pagina web del COI (www.internationaloliveoil.org).

La commissione internazionale utilizzerà il foglio di valutazione che figura all'Allegato 2.

- 3.5. Per ognuno dei gruppi la commissione internazionale sceglierà l'olio vincitore del Premio alla qualità Mario Solinas, indicando il secondo e il terzo classificato tra gli altri oli finalisti.
L'elenco degli oli premiati e finalisti citati al punto 3.4. sarà pubblicato sulla pagina web del COI.

La decisione della commissione internazionale è definitiva e inappellabile.

4. Termine d'iscrizione

Il termine per l'iscrizione al concorso e la presentazione dei campioni scade il 10 marzo 2006.

5. Premiazione

La premiazione degli oli vincitori avverrà in occasione della 94^a Sessione del Consiglio oleicolo internazionale. I premi saranno consegnati dal presidente del Consiglio oleicolo internazionale.

6. Premi

I premi consistono in una medaglia e un diploma.

I vincitori potranno apporre menzione del Premio sull'etichetta delle confezioni di olio di oliva extra vergine provenienti dal lotto al quale appartiene il campione premiato, conformemente alle regole relative alle modalità di riproduzione di tale menzione, riportate in allegato 3.

I risultati del concorso verranno pubblicati sulla pagina web del COI (www.internationaloliveoil.org).

7. Accettazione

La partecipazione al Concorso internazionale per oli di oliva extra vergini del Premio alla qualità Mario Solinas comporta l'accettazione del presente regolamento.

PREMIO ALLA QUALITÀ MARIO SOLINAS

**CONCORSO INTERNAZIONALE
PER OLI DI OLIVA EXTRA VERGINI**

Campagna 2005-2006

Modulo d'iscrizione

Nome del partecipante/ ragione sociale

Indirizzo

CAP	Città / Provincia	Paese
------------	--------------------------	--------------

Codice d'identificazione dei campioni:	Telefono:	Fax:
---	------------------	-------------

e-mail:

All'attenzione di:

Data limite per l'iscrizione: 10 marzo 2006

....., il.....
Firma

PREMIO ALLA QUALITÀ MARIO SOLINAS

**CONCORSO INTERNAZIONALE
PER OLI DI OLIVA EXTRA VERGINI**

Campagna 2005-2006

FOGLIO DI VALUTAZIONE SENSORIALE

Codice di identificazione del campione: Codice di identificazione dell'assaggiatore: Data:

Sensazioni olfattive (massimo 35 punti)

Fruttato di oliva (0-7)
Altri frutti (0-3)
Verde (erba-foglia) (0 - 2)
Altre sensazioni positive (0 - 3)
Armonia ⁽¹⁾ (0 - 20)

punteggio parziale _____

Sensazioni gustative - retronasali (massimo 45 punti)

Fruttato di oliva (0-10)
Dolce (0 - 4)
Amaro (0 - 3).....
Piccante (0 - 3)
Verde (erba-foglia) (0 - 2)
Altre sensazioni positive (0 - 3)
Armonia ⁽¹⁾ (0 - 20)

punteggio parziale _____

Sensazione finale olfatto-gustativa (al massimo 20 punti)

Complessità ⁽²⁾ (0 - 10)
Persistenza (0 - 10)

punteggio parziale _____

Punteggio totale

(1) l' **armonia** aumenta quando gli attributi sono equilibrati.

(2) la **complessità** aumenta col numero e intensità degli aromi e gusti.

PREMIO ALLA QUALITÀ MARIO SOLINAS

CONCORSO INTERNAZIONALE PER OLI DI OLIVA EXTRA VERGINI

Campagna 2005-2006

REGOLE RELATIVE AI RIFERIMENTI AL PREMIO APPOSTI SULL'ETICHETTA DELL'OLIO D'OLIVA VERGINE PREMIATO

1. Riferimento al Premio sull'etichetta dell'olio d'oliva vergine premiato

I vincitori del Premio alla qualità Mario Solinas nei tre gruppi “fruttato intenso”, “fruttato medio” e “fruttato leggero”, così come i secondi e i terzi classificati di ogni gruppo, possono apporre sulle etichette delle confezioni di olio d'oliva extra vergine appartenente al lotto del campione premiato una menzione del Premio ottenuto nella campagna 2005-2006.

Per poter apporre tale menzione il vincitore dovrà farne richiesta al Consiglio oleicolo internazionale, presentando una domanda in cui dichiara in quante confezioni verrà suddiviso l'olio d'oliva extra vergine appartenente al lotto del campione premiato.

2. Rappresentazione grafica

La rappresentazione grafica dei premi consta di un bollino autoadesivo numerato, di superficie non superiore a 7 cm² su cui figurano l'effigie di Mario Solinas, il logo del Consiglio oleicolo internazionale, la menzione del premio e l'anno in cui è stato ottenuto.

3. Consegna dei bollini al vincitore

Ai vincitori che avranno richiesto di poter apporre un riferimento al premio ottenuto sull'etichetta dell'olio d'oliva extra vergine premiato, il segretariato esecutivo, dietro compenso, consegnerà un numero di bollini pari al numero delle confezioni specificate nella domanda.
