

“Sirena d’Oro di Sorrento”

IV edizione *Premio Nazionale Olio Extravergine d’oliva DOP*

REGOLAMENTO

Art. 1

L’Assessorato all’Agricoltura della Regione Campania e il Comune di Sorrento, con il Patrocinio del Ministero per le Politiche Agricole e Forestali, in collaborazione con l’Associazione Nazionale “Città dell’Olio”, la “Federdop” e l’Associazione Assaggiatori Olio di Oliva “Oleum”, indicano la IV edizione del **Premio Nazionale per l’Olio Extravergine d’oliva DOP “Sirena d’Oro di Sorrento”**, riservato agli oli extravergine d’oliva a Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) che si tiene, con cadenza annuale, a Sorrento.

Il Comitato d’Onore è composto da:

- ✓ *il Ministro dell’Agricoltura*, On. Gianni Alemanno, Presidente;
- ✓ *il Presidente della Giunta Regionale della Campania*, On. Antonio Bassolino;
- ✓ *l’Assessore Agricoltura e Attività Produttive Regione Campania*, Andrea Cozzolino;
- ✓ *i Presidenti delle Amministrazioni Provinciali della Campania*, Alessandro De Franciscis, Riccardo Di Palma, Alberta De Simone, Carmine Nardone, Angelo Villani;
- ✓ *il Sindaco del Comune di Sorrento*, Marco Fiorentino;
- ✓ *il Presidente della Comunità Montana “Monti Lattari-Penisola Sorrentina”*, Giuseppe Guida;
- ✓ *il Coordinatore dell’Area Agricoltura Regione Campania*, Antonio Falessi;
- ✓ *il Dirigente del Settore S.I.R.C.A., Assessorato Agricoltura e Attività Produttive*, Michele Bianco;
- ✓ *il Direttore Esecutivo del C.O.I.*, Habib Essid;
- ✓ *il Presidente dell’I.C.E.*, Umberto Vattani;
- ✓ *il Presidente dell’Unioncamere della Campania*, Costantino Capone;
- ✓ *i Presidenti delle C.C.I.A.A. della Campania*, Gustavo Ascione (Commissario), Costantino Capone, Gaetano Cola, Augusto Strianese, Giuseppe Gramanzini (Commissario)
- ✓ *il Preside della Facoltà di Agraria dell’Università Federico II di Napoli*, Alessandro Santini;
- ✓ *il Presidente dell’Accademia Nazionale dell’Olivo e dell’Olio*, Gianfrancesco Montedoro;
- ✓ *il Presidente della Federdop*, Mauro Candeloro;
- ✓ *il Presidente del Consorzio di Tutela a D.O.P. “Colline Salernitane”*, Maria Provenza;
- ✓ *il Presidente del Consorzio di Tutela a D.O.P. “Penisola Sorrentina”*, Tullio Esposito;
- ✓ *il Presidente dell’Associazione Nazionale “Città dell’Olio”*, Enrico Lupi;
- ✓ *i Presidenti delle Organizzazioni Professionali Agricole Nazionali*, Paolo Bedoni (Coldiretti), Federico Vecchioni (Confagricoltura), Giuseppe Politi (CIA), Giovanbattista Aiuto (Copagri);
- ✓ *i Presidenti delle Unioni Nazionali dei Produttori*, Giuseppe Ardito (U.N.A.P.O.L), Luigi Bobba (A.C.L.I.), Marco Dipierdomenico (A.I.P.O), Paolo De Carolis (C.N.O.), Elia Fiorillo (U.N.A.S.C.O.), Nicola Ruggiero (U.N.A.PR.O.L.);
- ✓ *i Presidenti delle Associazioni Frantoiane*, Sebastiano Paladino (AFO), Francesco Picone (AFI);
- ✓ *il Presidente dell’A.S.S.I.T.O.L.*, Leonardo Colavita;
- ✓ *il Presidente della Federolio*, Gennaro Forcella;
- ✓ *i Presidenti delle Associazione Assaggiatori Olio d’Oliva .*

Art. 2

Il *Premio* ha come finalità:

1. La valorizzazione degli oli extravergine d'oliva a D.O.P. italiani, per favorirne la conoscenza da parte dei consumatori, rafforzandone la presenza sui mercati nazionali ed esteri.
2. La sensibilizzazione di tutta la filiera produttiva per il miglioramento della qualità dell'olio e per la cura dell'immagine del prodotto ai fini della presentazione dello stesso su mercati sempre più qualificati.

Art. 3

Gli Enti promotori di cui al primo comma dell'art.1 costituiscono il Comitato di Coordinamento, che presiede alla organizzazione e realizzazione del *Premio*.

Art. 4

Il *Premio* è riservato agli oli extravergine d'oliva a Denominazione di Origine Protetta d'Italia. Possono partecipare al *Premio* le Aziende singole o associate, presentando un solo campione di olio certificato per ogni D.O.P.

Art. 5

I soggetti individuati al precedente art. 4, che intendono partecipare al *Premio*, dovranno far pervenire, con lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, la domanda di partecipazione alla Segreteria del *Premio*, presso: "Sirena d'Oro di Sorrento" – Sportello Informativo Agricolo – C. P. n. 214 – 80067 – Sorrento (NA) entro

le ore 24.00 del giorno 7 febbraio 2006

Ciascun produttore dovrà assicurare la produzione e la commercializzazione di un lotto omogeneo di almeno 10 q.li dell'olio D.O.P. presentato al *Premio*, verificabile attraverso l'esame della documentazione rilasciata dal competente Organismo Certificatore.

Art. 6

La domanda di partecipazione va compilata in ogni sua parte, preferibilmente a macchina e comunque in stampatello leggibile. Le Aziende partecipanti si impegnano a conservare, sino alla premiazione, presso la stessa Azienda una quantità di olio appartenente al lotto che partecipa al *Premio* non inferiore a 50 Kg. Le domande illeggibili saranno escluse.

Art. 7

Sarà cura del Comitato di Coordinamento definire le modalità di prelievo ed individuare il personale responsabile dello stesso; il prelievo dovrà essere, comunque, effettuato entro e non oltre il 1 marzo 2006. E' fatto obbligo alle Aziende che intendono partecipare al *Premio* produrre in occasione del prelievo dei campioni o mediante l'invio alla Segreteria del *Premio*, entro e non oltre il 9 marzo 2006, con le stesse modalità di cui all'art. 5, copia della documentazione comprovante la certificazione del lotto presentato al *Premio*.

E' cura degli organizzatori conservare i campioni con modalità idonee a garantirne l'integrità.

Art. 8

Il Segretario Generale del Comune di Sorrento provvederà alla anonimizzazione dei campioni, assegnando loro una cifra alfanumerica identificativa della D.O.P. di appartenenza e dell'Azienda partecipante.

I campioni, suddivisi per D.O.P., saranno sottoposti al giudizio di qualificate Commissioni di Assaggio costituite da assaggiatori, iscritti negli Elenchi regionali dei tecnici ed esperti assaggiatori di olio extravergine d'oliva, indicati dai Consorzi di Tutela delle D.O.P. partecipanti al *Premio* e dal Comitato di Coordinamento.

Le Commissioni di Assaggio, coordinate dal Segretario della Giuria, procederanno all'esame organolettico con il metodo del Panel-Test COI, utilizzando una scheda all'uopo predisposta.

Ad ogni campione verrà assegnato come punteggio la media aritmetica dei giudizi espressi in termini numerici dai componenti la Commissione di Assaggio.

In questo modo saranno redatte le graduatorie per D.O.P. di appartenenza ed accederanno alla fase finale i primi due campioni di ogni graduatoria.

La Commissione provvederà inoltre all'assegnazione dei campioni ad una delle tre categorie previste : Fruttato Intenso, Fruttato Medio e Fruttato Leggero.

Il giudizio della Commissione sarà definitivo ed inappellabile.

Art. 9

Gli oli finalisti saranno rianonimizzati dal Segretario Generale del Comune di Sorrento e riproposti, per categoria, al giudizio definitivo ed inappellabile di una Giuria Nazionale che opererà a porte chiuse con il metodo del Panel test COI, utilizzando una scheda all'uopo predisposta dal Comitato di Coordinamento.

La Giuria Nazionale, nominata dal Comitato di Coordinamento, sarà costituita dal Presidente, dal Segretario e da 16 assaggiatori, preferibilmente Capi-Panel, iscritti negli Elenchi regionali dei tecnici ed esperti assaggiatori di olio di oliva.

Possono far parte delle commissioni di cui all'art. 8 e della Giuria Nazionale di cui al presente articolo solo gli assaggiatori che non partecipino al *Premio* con un loro prodotto.

Ad ogni campione verrà assegnato un punteggio pari alla media aritmetica dei giudizi espressi in termini numerici dai componenti la Giuria Nazionale, in maniera da stilare tre graduatorie di merito distinte per tipologia di fruttato.

Art. 10

Il Segretario Generale del Comune di Sorrento, coadiuvato dal Presidente e dal Segretario della Giuria, garantirà gli aspetti formali e le modalità operative. Al termine dei lavori 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 del prelievo e delle analisi, tendenti ad assicurare la veridicità di quanto dichiarato dalle ditte vincitrici.

A salvaguardia del prestigio delle Aziende partecipanti al *Premio*, non sarà reso noto il punteggio assegnato ai singoli campioni. Su richiesta del produttore, da formularsi entro e non oltre 7 gg. dalla premiazione, con le modalità di cui al precedente art.5, potrà essere rilasciata la scheda di valutazione del proprio campione di olio.

Art. 11

A tutti gli oli che parteciperanno alla fase finale verrà riconosciuta la “**MENZIONE DI MERITO**”.

Verranno premiati a Sorrento, il 13 Maggio 2006, gli oli che avranno conseguito il primo, secondo e terzo posto nelle graduatorie finali per le categorie di oli extravergine D.O.P. di :

- ✓ **Fruttato intenso;**
- ✓ **Fruttato medio;**
- ✓ **Fruttato leggero.**

I premi “*Sirena d’Oro di Sorrento*” saranno così assegnati :

1. “*Sirena d’oro*” al 1° classificato di ogni categoria;
2. “*Sirena d’argento*” al 2° classificato di ogni categoria;
3. “*Sirena di bronzo*” al 3° classificato di ogni categoria.

A tutte le aziende partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Art. 12

La proclamazione dei vincitori avverrà mediante atto registrato del Segretario Generale del Comune di Sorrento.

La premiazione ufficiale e l’assegnazione dei premi saranno ampiamente pubblicizzate a mezzo stampa ed altri organi di informazione.

Art. 13

Le aziende titolari degli oli premiati avranno diritto a pubblicizzare il riconoscimento conseguito. I vincitori del I premio potranno apporre previa autorizzazione apposito contrassegno sulle confezioni derivanti dal lotto partecipante al *Premio*. Le modalità di utilizzo del contrassegno saranno definite dalla Segreteria del *Premio*.

Art. 14

La partecipazione al *Premio* è libera e gratuita.

L’utilizzazione dei riconoscimenti non comporta alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni di partecipazione previste dal presente Regolamento.

Art. 15

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