

# VERONA OLIVE OIL CONTEST - 3<sup>a</sup> edizione



*Concorso oleario riservato alle imprese della provincia di Verona*

## “VERONA OLIVE OIL CONTEST – 3<sup>a</sup> edizione ”

### REGOLAMENTO

Art. 1 - La Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Verona promuove la 3<sup>a</sup> edizione del Concorso oleario “Verona Olive Oil Contest” riservato alle imprese della provincia di Verona.

Art. 2 - Il Concorso si propone di:

- a) porre in evidenza e promuovere le imprese veronesi del settore oleario, le differenti specificità e la cultura olearia;
- b) consolidare il concetto di qualità nei produttori veronesi olivicoli e oleari;
- c) sviluppare il consumo relativo alla produzione olearia veronese DOP.

**Le selezioni del Concorso si svolgeranno giovedì 9 marzo 2017 presso la Camera di Commercio di Verona.**

Art. 3 - Sono ammessi al concorso tutti gli oli extra vergini di oliva di ogni provenienza di imprese olivicole/olearie aventi sede e/o unità locali nella provincia di Verona, che abbiano presentato, entro i termini indicati, regolare domanda di partecipazione, a condizione che producano, per ogni tipo di olio presentato, un lotto omogeneo minimo di almeno 100 Kg.

Art. 4 - Sono ammessi al Concorso gli oli extra vergine d’oliva prodotti e commercializzati dai seguenti soggetti:

- a) olivicoltori produttori d’olio in proprio;
- b) frantoi, oleifici cooperativi e/o organizzazioni di produttori;
- c) titolari di imprese e/o imprese imbottigliatrici-confezionatrici, sottoposte a qualsivoglia sistema di controllo o di certificazione, detentori nella zona di loro competenza, di prodotto pronto per l’immissione al consumo.

Art. 5 - Ogni singola impresa può concorrere con più campioni delle seguenti categorie:

- 1) oli extra vergini di oliva Veneto Valpolicella DOP;
- 2) oli extra vergini di oliva Garda Orientale DOP;
- 3) oli extra vergini di oliva 100% italiano;
- 4) oli extra vergini di oliva Veneto Valpolicella DOP da agricoltura biologica;
- 5) oli extra vergini di oliva Garda Orientale DOP da agricoltura biologica;
- 6) oli extra vergini di oliva 100% italiano da agricoltura biologica.

I campioni di olio non corrispondenti alle categorie di cui all'art. 5 saranno esclusi dal concorso. Sono, altresì, escluse le imprese che abbiano avuto a loro carico condanne per frodi o sofisticazioni.

Art. 6 - Per ogni campione presentato l'impresa partecipante dovrà far pervenire alla Camera di Commercio I.A.A. di Verona **entro il termine del 27 febbraio 2017** via fax al numero 045 8085789 oppure tramite posta elettronica certificata a [cciaa.verona@vr.legalmail.camcom.it](mailto:cciaa.verona@vr.legalmail.camcom.it):

- 1) domanda di partecipazione debitamente compilata;
- 2) copia versamento della quota di partecipazione al concorso così stabilita di seguito per i soggetti ammessi (art. 4 del presente regolamento):

a) olivicoltori produttori d'olio in proprio	Euro 45,00 (+ iva) per il primo campione presentato ed euro 40,00 (+ iva) per il secondo campione e altri a seguire
b) frantoi, oleifici cooperativi e/o organizzazioni di produttori; c) titolari di imprese e/o imprese imbottigliatrici-confezionatrici, sottoposte a qualsivoglia sistema di controllo o di certificazione, detentori nella zona di loro competenza, di prodotto pronto per l'immissione al consumo	Euro 65,00 (+ iva) per il primo campione presentato ed euro 60,00 (+ iva) per il secondo campione e altri a seguire

Gli importi sopra stabiliti saranno pagabili con versamento a **mezzo bonifico bancario sul conto corrente IBAN IT69 F05034 11702 00000002063** intestato alla Camera di Commercio I.A.A. di Verona presso Banco Popolare – Ag. 1, C.so Porta Nuova, 4 - 37122 Verona (causale obbligatoria: Concorso Oleario CCIAA di Verona 3<sup>a</sup> edizione); oppure in **conto corrente postale n. 212373** intestato alla Camera di Commercio di Verona (causale obbligatoria: Concorso Oleario CCIAA di Verona 3<sup>a</sup> edizione);

- 3) n. 3 etichette con eventuali controetichette identiche a quelle del campione iscritto (in alternativa le etichette e controetichette possono essere trasmesse su supporto cd-rom, pen drive o per posta elettronica in formato jpeg. o in formato .pdf);
- 4) la scheda olio extravergine di oliva per ciascun campione e la scheda aziendale compilata in ogni sua parte;
- 5) la riproduzione del logo e dei marchi aziendali con il quali viene commercializzato l'olio unitamente ad una breve descrizione dell'impresa (circa 200 battute spazi compresi) ed una foto (es. foto titolare ecc.) a 300 dpi in formato JPG;
- 6) foto bottiglia/e a 300 dpi in formato JPG del/i campione/i di olio iscritto/i al concorso;
- 7) liberatoria rilasciata ai sensi dell'art. 13 D.Lgs. 196/2003, relativa al trattamento dei dati personali, nonché all'utilizzo del materiale fornito con la documentazione di cui al punto 4) 5) 6) ai fini della promozione del concorso nell'ambito del perseguimento delle finalità istituzionali della Camera di Commercio I.A.A. di Verona.

Art. 7 - Per tutte le categorie di cui all'art. 5 dovranno essere consegnate n. 3 bottiglie etichettate della capacità di Litri 0,500 o l'equivalente quantità in bottiglie di altro formato per ogni campione presentato. Ciascun cartone contenente i campioni dovrà riportare all'esterno la scritta "CAMPIONE NON COMMERCIALE".

**I campioni dovranno essere consegnati in Camera di Commercio di Verona (Corso Porta Nuova, 96) il 23 o il 27 febbraio 2017 nei seguenti orari 08:45-12:15 15:00-16:30.** Le spese di spedizione sino alla destinazione sono a carico delle imprese partecipanti.

Art. 8 - Dal momento della ricezione dei campioni, gli stessi saranno conservati scrupolosamente per assicurarne l'integrità sino alla presentazione alla Commissione di assaggio. I campioni di olio, prima di essere sottoposti all'esame delle Commissioni, saranno resi anonimi mediante l'utilizzo di un apposito codice che verrà assegnato da un Notaio o da un Pubblico Ufficiale espressamente incaricato dall'Ente organizzatore.

Art. 9 - Il notaio o Pubblico Ufficiale di cui al precedente art. 8 assisterà alle diverse operazioni del concorso. Per l'adempimento delle sue funzioni potrà eventualmente giovare della collaborazione di personale di sua fiducia.

Art. 10 - Il Notaio o Pubblico Ufficiale incaricato garantirà la regolarità dello svolgimento del Concorso, per quanto concerne sia gli aspetti formali sia le modalità operative; si assumerà, altresì, l'incombenza della conservazione e della custodia dei campioni iscritti al concorso, dal momento dell'anonimizzazione degli stessi sino alla compilazione delle graduatorie, che verranno da lui redatte per ogni categoria di olio, previa verbalizzazione delle operazioni di degustazione di tutti i campioni effettuate dalla Giuria, con le modalità di cui ai successivi articoli del presente Regolamento, avvalendosi dell'aiuto della Commissione che fa parte della stessa.

Art. 11 - La commissione è composta da un panel di otto Giudici, iscritti all'elenco nazionale dei tecnici ed esperti assaggiatori degli oli di oliva extra vergini e vergini, coordinati da un Presidente, pure iscritto all'elenco nazionale dei tecnici ed esperti assaggiatori degli oli di oliva extra vergini e vergini.

Art. 12 - La gestione tecnica, la nomina dei giudici e del Presidente e la valutazione chimico-fisica dei campioni sarà effettuata da un soggetto incaricato dall'ente camerale. Il metodo di valutazione si basa sulla determinazione del profilo sensoriale degli oli come previsto dal documento COI/T.20/DOC n. 22 del Consiglio Oleicolo Internazionale e ISO 13299/03, o altro protocollo analitico equipollente a simili concorsi.

Art. 13 - L'organizzazione delle sessioni di valutazione è conforme alle norme ISO e del Consiglio Oleicolo Internazionale in vigore che prevedono:

- randomizzazione dei campioni;
- strumenti e tempi di analisi;
- temperature dei campioni.

Il punteggio di ogni campione è dato dalla sommatoria della combinazione lineare ponderata delle mediane di ogni descrittore di profilo. La Giuria emette giudizi inappellabili.

Le imprese partecipanti potranno comunque richiedere al Comitato Organizzatore le copie dei documenti di valutazione dei propri campioni.

Art. 14 - Verranno premiati tutti gli oli che avranno ottenuto un punteggio uguale o superiore a 80/100 (ottanta/100). Qualora, con il suddetto criterio, non sia raggiunto il 40%, arrotondato per eccesso, degli oli iscritti per ognuna delle categorie di cui al precedente articolo 5, verranno premiati, fino al raggiungimento della suddetta soglia, gli oli che avranno ottenuto il miglior punteggio, purché uguale o superiore a 75/100 (settantacinque/100).

Art. 15 - La proclamazione dei vincitori e la consegna dei diplomi avverrà durante lo svolgimento di un evento organizzato dalla Camera di Commercio di Verona. Gli oli vincitori saranno oggetto di un'azione promozionale dedicata da parte della Camera di Commercio di Verona.

Art. 16 - Qualora si rendesse necessario, l'Ente Organizzatore si riserva il diritto di modificare il presente Regolamento e le date di svolgimento delle varie fasi del concorso.

Art. 17 - Per qualsiasi controversia il Foro competente è quello di Verona.