



Associazione Prov.Prod.Olivicoli Latina



Provincia di Latina  
Assessorato all'Agricoltura



Centro Assaggiatori Prod.Olivic.Latina

## **l'Olio delle Colline®**

**Paesaggi dell'Extravergine e Buona Pratica Agricola dei Lepini Ausoni, Aurunci**  
Ottava edizione

### **REGOLAMENTO DEL CONCORSO**

**8° Concorso Olio *Extra Vergine***

**5° Concorso Olio *Biologico***

**4° Concorso *Migliore Confezione DOP Colline Pontine***

**8° Riconoscimento *Paesaggi dell'Extravergine e Buona Pratica Agricola***

#### **Art. 1 (Enti Organizzatori)**

L'Associazione Provinciale Produttori Olivicoli Latina "ASPOL" e l'Associazione Assaggiatori produzioni Olivicole Latina "CAPOL", con la partecipazione ed il contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Latina, indicano il 8° Concorso provinciale per l'assegnazione del premio "**L'OLIO DELLE COLLINE, Paesaggi dell'Extravergine e Buona Pratica Agricola dei Lepini Ausoni Aurunci**".

#### **Art. 2 (Scopi)**

Il concorso, non vuole avere la pretesa di premiare il migliore olio extravergine di oliva della nostra Provincia, ma si propone:

- a) di valorizzare i migliori oli extravergini di oliva prodotti nel territorio dei Monti Lepini, Ausoni e Aurunci, per favorirne la conoscenza della loro caratterizzazione e tipicizzazione mediante analisi sensoriali;
- b) di stimolare gli olivicoltori e frantoiani al miglioramento della qualità del prodotto;
- c) di contribuire alla diffusione e valorizzazione a livello provinciale della professionalità degli assaggiatori di olio d'oliva in sintonia con la normativa italiana e comunitaria in materia;
- d) favorire il consumo consapevole e un uso appropriato dell'olio extravergine di oliva;
- e) di riconoscere l'importanza dell'olivicultura nella tutela e conservazione di un ambiente rurale che è storia della nostra Provincia.

#### **Art. 3**

Il Concorso premia l'olio e contemporaneamente vuole riconoscere l'importanza socio-economica e culturale delle aziende olivicole che operano nel territorio dei Lepini, Ausoni e Aurunci (area di produzione della DOP "Colline Pontine"), nonché ad individuare e a premiare un certo numero di aziende che operino secondo criteri della "Buona Pratica Agricola". Pertanto il concorso si suddivide in 2 Sezioni:

- 1) *Olio delle Colline*;
- 2) *Paesaggi dell'Extravergine e "Buona Pratica Agricola" dei Lepini, Ausoni e Aurunci*.

#### **Sezione 1° "L'Olio delle Colline"**

#### **Art. 4 (Aziende partecipanti)**

Possono partecipare al Concorso olivicoltori produttori di olio in proprio, singoli o associati. Il concorso è riservato all'olio extravergine d'oliva di qualità ottenuto da olive prodotte nei seguenti comuni della Provincia di Latina:

- "Lepini" : Bassiano, Cori, Maenza, Norma, Priverno, Prossedi, Rocca Massima, Sermoneta e Sezze;
- "Ausoni" : Fondi, Lenola, Monte San Biagio, Roccasecca dei Volsci, Sonnino e Terracina;
- "Aurunci": Campodimele, Castelforte, Formia, Gaeta, Itri, Minturno, Santi Cosma e Damiano, Spigno Saturnia;
- Territorio della zona di produzione dell'olio DOP "Colline Pontine" dei comuni di Aprilia e Cisterna di Latina.



Gli oli extravergini devono essere riconosciuti tali in base ai parametri stabiliti dalla normativa vigente ed, in particolare, devono rispettare le norme contenute al Reg. CE 796/2002 e successive modifiche.

Il campione sarà accettato solo dopo la verifica della regolarità della domanda di partecipazione al concorso.

E' ammessa la partecipazione al Concorso di una stessa azienda per più categorie, ma l'azienda che risulterà vincitrice di più di un premio nella stessa categoria, potrà ritirare solo il premio di maggior importanza e/o rilevanza.

#### **Art. 5 (Comitato organizzatore)**

Il Comitato Organizzatore è costituito dagli Enti promotori di cui all'art. 1, comitato che presiede all'organizzazione e realizzazione del concorso. Il Coordinatore del Comitato organizzatore è il Presidente dell'Associazione CAPOL (Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina) e a quest'ultimo è affidato anche il compito di Coordinatore e referente del Concorso.

Il Comitato provvede a stimolare la partecipazione al Concorso e ad indirizzare e supportare tutte le operazioni inerenti alla predisposizione ed al funzionamento del concorso.

#### **Art. 6 (Giuria)**

I campioni di olio ammessi al Concorso saranno sottoposti ad un esame organolettico, secondo quanto disposto dall'all.XII al Reg. CE 796/2002 e successive modifiche, da una Giuria nominata dal CAPOL e costituita da esperti assaggiatori iscritti agli Elenchi Regionali/Nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini. Non potranno partecipare ai lavori della Commissione eventuali assaggiatori che abbiano in concorso oli prodotti nella loro azienda. I campioni potranno essere sottoposti, su richiesta del Comitato organizzatore, solo per alcuni parametri, anche ad un esame chimico-fisico.

Il giudizio della Commissione sarà definitivo ed inappellabile.

#### **Art. 7 (Domanda di partecipazione e prelievo dei campioni)**

I partecipanti dovranno far pervenire al CAPOL Via Don Minzoni n.1 – 04100 Latina (tel.0773.668957 Cell.3291099593) – la domanda di partecipazione predisposta dal Comitato di Coordinamento nel periodo compreso dal 1 novembre al 31 dicembre 2012. Per la categoria "Extravergini" la partita minima di partecipazione è fissata in 100 chilogrammi di prodotto e la provenienza delle olive saranno attestati dalla dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà da produrre secondo la modulistica della domanda di partecipazione. Ogni olivicoltore potrà gareggiare con un solo campione di olio. Le partite di olio dalle quali provengono i campioni di olio che partecipano al concorso devono essere ottenute da olive raccolte e molite dal 15 ottobre 2012 al 15 gennaio 2013 e potranno essere successivamente verificate dai tecnici dell'ASPOL già impegnati nel programma di tracciabilità.

Il prelievo dei campioni dovrà essere effettuato da tecnici incaricati dagli Enti promotori presso le aziende produttrici che partecipano al concorso entro il 16 gennaio 2013. Per la categoria "Extra Vergini" saranno prelevati due campioni di olio in contenitori di dimensione di 0,50 litri, provenienti da partite di almeno 100 chilogrammi di prodotto, mentre per partecipare alla sezione riservata agli oli *DOP Colline Pontine* verranno prelevati i campioni, in numero di tre, in bottiglie di capacità non inferiore a 0,50 litri e confezionati a norma di legge.

#### **Art. 8 (Valutazione)**

I campioni di olio presentati saranno sottoposti, in forma rigorosamente anonima (saranno muniti solamente di un numero distintivo) ad un esame organolettico da parte della apposita Commissione di cui all'art. 6, in base agli indirizzi impartiti dal Comitato organizzatore.

Al fine di garantirne la regolarità, le operazioni di anonimizzazione verranno eseguite a cura del Comitato organizzatore.

#### **Art. 9 (Esito della valutazione)**

Il punteggio assegnato a ciascun campione sarà ottenuto dalla media aritmetica dei giudizi espressi, in termini numerici, da ciascun membro componente.

Il Presidente del CAPOL garantirà gli aspetti formali e le modalità operative ed al termine dei lavori redigerà una graduatoria di merito.

La Commissione opererà presso la sala panel della Camera di Commercio di Latina .

A salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti al concorso, non saranno pubblicati né la graduatoria, né il punteggio ottenuto dai singoli campioni, ma sarà diffuso solo l'elenco dei produttori partecipanti. La giuria emetterà giudizi inappellabili.



### **Art. 10 (Premi per la categoria “Extra Vergine” di fruttato: intenso, medio e leggero)**

La Commissione di assaggio designerà i primi 3 classificati di ogni categoria di fruttato (intenso, medio e leggero), produttori dell’olio che avranno ottenuto il maggior punteggio, tenendo conto di quanto riportato all’art. 4 ultimo comma, e procedendo alla redazione delle classifiche in due sezioni: tra le aziende che confezionano, imbottigliano e commercializzano il prodotto in bottiglie, e le aziende che non attivano tale procedura. Ai restanti campioni di olio selezionati per la finale sarà assegnata la “Gran Menzione”.

### **Art. 11 (Premio “Olio Biologico”)**

E’ prevista l’assegnazione di un premio speciale “miglior Olio Biologico” che sarà assegnata al prodotto, certificato a norma di legge, che avrà ottenuto il punteggio più alto tra gli oli biologici delle aziende partecipanti.

### **Art. 12 (Premi per la “DOP Colline Pontine”)**

Premi particolari verranno assegnati alle due migliori confezioni ed etichetta fra le aziende olivicole che hanno imbottigliato il prodotto *DOP Colline Pontine*.

Una Commissione di esperti assegnerà i premi alle prime 2 aziende classificate che avranno ottenuto il maggiore punteggio. La giuria, nominata dal Comitato di coordinamento, valuterà le confezioni con particolare riferimento alla completezza e contenuto delle informazioni, nel rispetto della normativa, riportate nell’etichetta e retroetichetta (50% della valutazione finale); funzionalità, design della bottiglia e valutazione dell’etichetta dal punto di vista grafico (35% della valutazione finale); dei materiali impiegato per la confezione che valorizzano le qualità e l’origine del prodotto (15% della valutazione finale).

Il Comitato promotore si riserva di istituire un premio speciale per i migliori oli *DOP Colline Pontine*, qualora per la campagna 2012/2013 il prodotto *DOP* sia stato già certificato dalle Aziende.

## Sezione 2°

### “Paesaggi dell’Extravergine e Buona Pratica Agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci”

#### **Art. 13 (Commissioni di valutazione)**

Gli Enti promotori di cui all’art. 1 provvedono a nominare tre Commissioni formate da tecnici qualificati del settore per ogni comprensorio dei Monti Lepini, Ausoni e Aurunci e coordinate da un supervisore. Le Commissioni individueranno 9 tipologie (3 per ogni comprensorio) di aziende olivicole che risultano rispondere alle caratteristiche di cui al punto seguente (art. 14); le stesse saranno censite con apposita scheda tecnica di valutazione e previo sopralluoghi presso le aziende.

#### **Art. 14 (Premio “Paesaggi dell’Extravergine e Buona Pratica Agricola”)**

Gli Enti promotori rilasceranno il premio “Paesaggi dell’Extravergine e Buona Pratica Agricola” alle 9 aziende olivicole di cui all’art. 13, che hanno le seguenti caratteristiche:

- a) Caratteristiche qualitative: conservazione e utilizzo di varietà autoctone;
- b) Rendimento produttivo: cura delle piante nel rispetto dell’equilibrio vegetativo;
- c) Profilo agronomico: mantenere il livello di sostanza organica nel suolo, assicurando adeguate sistemazioni idrauliche agrarie;
- d) Mantenimento degli elementi caratteristici del paesaggio (terrazzamenti e muretti a secco);
- e) Conservazione di antiche strutture rurali: cisterne, casali, mulini ecc.

#### **Art. 15 (Cerimonia di premiazione)**

La premiazione dei Concorsi e il riconoscimento alla migliore confezione ed etichetta *DOP Colline Pontine*, nonché all’aziende individuate secondo gli articoli 13 e 14 (Paesaggi dell’Extravergine), avranno luogo il 16 febbraio 2013 nel corso della manifestazione promozionale “*I Paesaggi dell’Extravergine, percorsi guidati tra Coltura e Cultura*”. A tutti i partecipanti sarà consegnato un attestato di partecipazione consistente in una pergamena diploma.

Dell’assegnazione dei premi sarà data ampia comunicazione alla stampa ed altri organi di informazione.

#### **Art. 16 (Disposizioni finali)**

La partecipazione al concorso e l’utilizzazione dei riconoscimenti sono assolutamente gratuiti e non comportano alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni di partecipazione previste dal presente regolamento. Tuttavia i riconoscimenti non potranno figurare sulle etichette delle confezioni di olio.

Le associazioni *ASPOL* e *CAPOL* provvederanno a realizzare iniziative per la divulgazione dei nominativi delle aziende partecipanti e la valorizzazione dei loro prodotti.

Latina, 15 Ottobre 2012

Allegati: (1) domanda di partecipazione, (2) modello prelievo campioni, (3) scheda Commissione “Paesaggi”.

