



PRO LOCO SOLOPACA



XIX BANCO DI ASSAGGIO “PREMIO FILO D’OLIO” SOLOPACA (BN)

REGOLAMENTO

ARTICOLO 1

La Pro Loco Solopaca, in occasione della manifestazione “Premio Filo d’Olio” prevista per il giorno **09 febbraio 2020**, istituisce la diciannovesima edizione del Banco di Assaggio “Premio Filo d’Olio” riservato agli oli extravergini di oliva tipici e di qualità prodotti nell’area del Sannio beneventano e della Campania.

ARTICOLO 2

Il premio, promosso dalla Pro Loco Solopaca in collaborazione con l’U.M.A.O. (Unione Mediterranea Assaggiatori di Olio) e patrocinato dal Comune di Solopaca, ha come finalità quella di incentivare la produzione dell’olio extravergine di oliva di qualità e valorizzare le caratteristiche di pregio e specificità dell’olivicoltura tipica e di alta qualità del territorio del Sannio beneventano e della Campania.

ARTICOLO 3

Sono ammessi al Concorso tutti gli oli extra vergine ottenuti dalla lavorazione di olive prodotte nella campagna olearia 2019/20 e prodotti nel territorio campano, senza pregiudizio alcuno riguardo alla provenienza delle olive o dell’olio ottenuto.

I soggetti che possono partecipare al Concorso sono:

- olivicoltori produttori d’olio in proprio;
- frantoi che provvedano alla lavorazione, confezionamento e commercializzazione dell’olio;
- oleifici cooperativi e organizzazioni di produttori;
- ditte imbottigliatrici-confezionatrici che possano garantire, mediante opportuna documentazione, la provenienza dell’olio presentato al concorso.

ARTICOLO 4

Il Concorso è distinto in tre sezioni:

- fruttato leggero
- fruttato medio
- fruttato intenso

Sono previste menzioni d'onore proposte a insindacabile giudizio della Giuria appositamente istituita e nominata dall'U.M.A.O.

ARTICOLO 5

L'organizzazione, ricevuti i campioni d'olio extra vergine d'oliva, procede all'attribuzione di un codice, onde garantire l'anonimato dei suddetti campioni, e istituisce un'apposita Giuria.

Tale Giuria, che opererà a porte chiuse, procederà all'assaggio e all'assegnazione di ciascun campione alla rispettiva sezione (vedi art. 4).

Tale assaggio sarà effettuato da Assaggiatori iscritti nell'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti Assaggiatori di olio extravergine d'oliva, presso la Sala Panel Polifunzionale regionale dell'UMAO, situata in Roma, via Ardeatina 524.

I campioni selezionati saranno sottoposti ad analisi sensoriali che stabilirà, sulla base del punteggio riportato dagli oli in esame, una graduatoria finale.

ARTICOLO 6

Il produttore che intende partecipare al Concorso deve far pervenire entro e non oltre il **25 gennaio 2020**:

a) la domanda di partecipazione, redatta sull'apposito modulo, a mezzo corriere, posta fax o altro mezzo al seguente indirizzo: Corso Umberto I n. 7, 82036 – Solopaca (BN).

– Copia del modulo dell'adesione e del presente Regolamento sono scaricabili dal sito web:
www.prolocosolopaca.it.

La domanda di partecipazione va compilata in ogni sua parte, preferibilmente a macchina e comunque in stampatello leggibile. Le domande illeggibili saranno eliminate.

b) n. 2 bottiglie e/o lattine standard, della capacità minima di lt. 0,50 per ogni prodotto presentato.

ARTICOLO 7

La Commissione, il cui giudizio non è sindacabile, a salvaguardia del prestigio dei produttori partecipanti, non renderà pubblico il punteggio ottenuto dai singoli campioni.

ARTICOLO 8

La proclamazione dei vincitori e la consegna dei premi avverranno il **09 febbraio 2020**, giorno della manifestazione "Premio Filo d'Olio" e sarà notificata direttamente alle aziende partecipanti.

I premi consisteranno in una targa, un diploma accreditante e l'opportunità, per i vincitori delle tre categorie, di essere presenti all'edizione successiva in uno spazio comune opportunamente

contraddistinto offerto dall'organizzazione. Le aziende premiate avranno diritto a menzionare il riconoscimento conseguito sulle confezioni delle loro produzioni della campagna olearia 2019/20.

Dell'assegnazione dei premi sarà data ampia comunicazione alla stampa e agli organi d'informazione.

ARTICOLO 9

La partecipazione è gratuita.

ARTICOLO 10

L'Organizzazione si riserva il diritto di modificare il presente Regolamento in qualsiasi momento ove ciò si rendesse necessario.



PRO LOCO SOLOPACA



PREMIO FILO D'OLIO - XIX EDIZIONE

NOME _____ COGNOME _____

LOCALITÀ _____ PROV _____ VIA _____ N° _____ CAP _____

P.IVA _____ C.F. _____

TEL. _____ CELL. _____ EMAIL _____

NOTE _____

- CHIEDE LA PARTECIPAZIONE AL CONCORSO IN QUALITÀ DI:
 - olivicoltore produttore d'olio in proprio;
 - frantoio che provvede alla lavorazione, confezionamento e commercializzazione dell'olio;
 - oleificio cooperativo e/o organizzazione di produttori;
 - ditta imbottigliatrice-confezionatrice che può garantire, mediante opportuna documentazione, la provenienza dell'olio presentato al concorso.

- DICHIARA DI ACCETTARE IL REGOLAMENTO

Firma

Autorizza al trattamento dei dati personali in base al DLGS 196/2003

Firma

Luogo e data _____