



**PRO LOCO SOLOPACA APS**

CORSO UMBERTO I, 7 – c/o PALAZZO DUCALE – 82036 SOLOPACA

# **PREMIO FILO D'OLIO Solopaca edizione 2023**

## **REGOLAMENTO**

### **Art. 1**

La Pro Loco di Solopaca, con il Patrocinio del Comune di Solopaca, indice il **Premio FILO D'OLIO 2023** (di seguito indicato come Premio) con lo scopo di valorizzare le produzioni olearie realizzate in Provincia di Benevento.

### **Art. 2**

Il Premio è riservato agli operatori titolari di oli di oliva di categoria Extra Vergine ottenuti da olive prodotte nell'annata agraria corrente all'interno del territorio della provincia di Benevento.

Il campione dovrà provenire da un lotto omogeneo non inferiore a **due quintali**. Si richiede una quota di iscrizione pari ad € 30,00 per ciascun campione presentato. Sono ammessi non più di due campioni di olio per azienda.

### **Art. 3**

Entro il giorno **31 gennaio 2023**, i soggetti individuati al precedente articolo 2 che intendono partecipare al Premio dovranno recapitare presso la sede della Pro Loco Solopaca, sita in Corso Umberto I n. 7, in un'unica confezione sigillata con la dicitura "Premio FILO D'OLIO 2023" quanto riportato di seguito:

- a.** domanda di partecipazione (ALLEGATO 1) compilata in ogni sua parte corredata da documento di identità. Le domande illeggibili o incomplete saranno escluse;
- b.** attestazione del versamento della quota di iscrizione;
- c.** il campione di olio d'oliva extra vergine confezionato ed etichettato in n° 3 bottiglie di almeno 0,25 litri;

### **Art. 4**

La Pro Loco Solopaca declina ogni responsabilità per l'eventuale arrivo ritardato dei campioni rispetto alla data stabilita, per la perdita totale o parziale dei campioni nel corso del trasporto, per alterazioni chimico-fisiche ed organolettiche dei campioni per effetto di escursione termica, per rotture o per altre anomalie subite durante il trasporto.

Dalla ricezione alla presentazione dei campioni alla Giuria, è cura della Pro Loco Solopaca, conservare i campioni in modo adeguato ad assicurare l'integrità degli stessi e provvedere a renderli anonimi contrassegnandoli con un codice alfanumerico.

Sito web: [www.prolocosolopaca.it](http://www.prolocosolopaca.it) – [www.facebook.com/prolocosolopaca](https://www.facebook.com/prolocosolopaca) – [www.twitter.com/prolocosolopaca](https://www.twitter.com/prolocosolopaca) – e-mail: [info@prolocosolopaca.it](mailto:info@prolocosolopaca.it); [solopaca@unplibenevento.it](mailto:solopaca@unplibenevento.it); PEC: [prolocosolopaca@arubapec.it](mailto:prolocosolopaca@arubapec.it) – Tel. 0824977659 – C.F. 92002710629 – P. Iva 01577570623 – Iscritta all'Albo Regionale delle Pro Loco della Campania con il N° BN 67 (L.R. 18/2014). Iscritta nel Registro Unico Nazionale del Terzo Settore (RUNTS) in quanto aderente alla Rete Associativa UNPLI.



## **PRO LOCO SOLOPACA APS**

CORSO UMBERTO I, 7 – c/o PALAZZO DUCALE – 82036 SOLOPACA

### **Art. 5**

Tutti i campioni saranno sottoposti ad analisi chimica per l'accertamento dei valori di acidità libera. Per i campioni con acidità  $\leq 0,8\%$  si procederà alla valutazione del numero di perossidi e delle costanti spettrofotometriche (K232, K 270 e Delta K) per valutare la conformità ai limiti dell'olio extra vergine di oliva.

### **Art. 6**

I campioni in possesso dei requisiti di cui agli articoli 2, 3 e 5 saranno sottoposti, in forma anonima, al giudizio di una Commissione di Assaggio costituita da un Presidente e 8–12 assaggiatori iscritti nell'Elenco regionale dei tecnici ed esperti assaggiatori di olio extra vergine d'oliva, che non partecipino al Premio con un loro prodotto. La Commissione di Assaggio procederà all'esame organolettico utilizzando una scheda di valutazione appositamente predisposta.

Ogni campione sarà assegnato alla relativa categoria sulla base dell'intensità del fruttato (Leggero, Medio, Intenso) e riceverà un punteggio pari alla mediana dei punteggi espressi dai singoli componenti della Commissione di Assaggio. Saranno stilate tre graduatorie sulla base dell'intensità del fruttato.

### **Art. 7**

Sulla base dei risultati delle analisi chimiche e delle valutazioni sensoriali saranno assegnati i seguenti Premi:

- a) primo classificato categoria fruttato intenso;
  - b) primo classificato categoria fruttato medio;
  - c) prima classificata categoria fruttato leggero;
  - d) Menzioni di merito per i frantoi presso i quali sono stati ottenuti gli oli vincitori (punti a, b e c)
- Il giudizio della Commissione sarà definitivo ed inappellabile. La consegna dei premi e delle menzioni di merito avverrà il **25 febbraio 2023**, nell'ambito di un'iniziativa ampiamente pubblicizzata.

### **Art. 8**

Non sarà reso noto l'elenco completo delle aziende partecipanti al Premio.