



Comune di Montegridolfo

Pro loco
Montegridolfo



PREMIO “IL NOVELLO DELL'EMILIA-ROMAGNA” 2024
Concorso regionale degli oli extra-vergini di oliva - XXIX^a Edizione
Montegridolfo - RN - 15 Dicembre 2024

REGOLAMENTO

Art. 1 - Promotori

Il Comune di Montegridolfo, O.L.E.A. (*Organizzazione Laboratorio Esperti e Assaggiatori APS*) e la Pro Loco di Montegridolfo, in collaborazione con A.R.P.O. (*Associazione Regionale Produttori Olivicoli*), promuove la XXIX^a edizione del Concorso regionale degli oli extra-vergini d'oliva, per l'assegnazione del **Premio “Il Novello dell'Emilia-Romagna” 2024**.

Art. 1 bis - Definizioni

Si intende per:

Comitato organizzatore (C.O.), un comitato costituito dal Comune di Montegridolfo, rappresentato da un suo amministratore e/o da un garante incaricato a titolo gratuito e da O.L.E.A., rappresentata dal suo Presidente e dal suo Direttore in veste, rispettivamente, di Presidente e Direttore del Concorso.

Commissione giudicatrice, una Giuria costituita da:

- a) un Direttore/Capo panel, nella figura del Direttore di O.L.E.A., responsabile del Comitato di assaggio professionale O.L.E.A.
- c) da Giudici, assaggiatori esperti, membri di Comitati di assaggio professionali riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Pubblico ufficiale: soggetto incaricato a titolo gratuito dal Comune di Montegridolfo o Segretario Comunale o Notaio, con funzioni di garante della correttezza nello svolgimento di tutte le procedure concorsuali dalla presentazione delle domande, all'anonimizzazione dei campioni ammessi al concorso, alla supervisione dei lavori della Commissione Giudicatrice.

Art. 2 - Scopi e finalità

Il Concorso, ha lo scopo di:

- promuovere la cultura, la conoscenza ed il consumo dell'olio extra vergine d'oliva prodotto in Emilia-Romagna;
- divulgare le sue caratteristiche organolettiche e le sue proprietà salutistiche e gastronomiche ed istruire il consumatore a riconoscere gli oli di qualità;
- stimolare gli olivicoltori e gli operatori della filiera a migliorarne la qualità per favorire un consumo consapevole e un suo uso appropriato.

Art. 3 - Partecipanti, Quantitativi, Sezioni, Tipologie e Categorie

Il concorso è riservato agli oli extra-vergini prodotti con olive coltivate nella Regione Emilia-Romagna, nella campagna olivicola 2024.

Sono previste n. **2 Sezioni** distinte, **Produttori** e **Amatori**

- 1) **Produttori**: sono le **aziende agricole o frantoi**, titolari di partita IVA e **che commercializzano** l'olio in proprio secondo le norme vigenti.
- 2) **Amatori** - sono coloro che producono esclusivamente a titolo amatoriale, per il solo consumo familiare, che **non** siano titolari di Partita IVA, proprietari, soci o rappresentanti di Aziende agricole o Frantoi; che **non commercializzano**, nemmeno in parte e in alcun modo, il proprio olio, indipendentemente dal quantitativo prodotto.

È ammessa la partecipazione al Concorso con al massimo due oli, diversi e di partite distinte, sia per i Produttori che per gli Amatori.

Tipologie: sono previste 2 diverse tipologie di oli in concorso, Oli **Blend** e Oli **Monocultivar**. Considerata la buona produzione prevista per la campagna 2024, sono previsti i seguenti quantitativi minimi di partecipazione:

Produttori:

- a) Oli **blend**, con partite omogenee di almeno **200 litri**, da cultivar diverse;
- b) Oli **monocultivar**, con almeno **80 litri** di olio prodotto per singola cultivar.

Amatori:

- a) Oli **blend** o **monocultivar**, per non più di **300 litri** di olio prodotto;

I campioni sono prelevati direttamente dai produttori, e i quantitativi e le varietà dichiarati tali dagli stessi, nella Domanda di partecipazione/Verbale di prelievo (Mod.1).

Il C.O., anche su richiesta della Commissione giudicatrice, potrà svolgere verifiche e controlli sulla veridicità di quanto dichiarato, pertanto i quantitativi prodotti dovranno essere documentabili.

Categorie:

In funzione dell'intensità del fruttato d'oliva, il concorso può prevedere, per le singole Sezioni e/o Tipologie, la formazione, se rappresentate, di **2** (due) distinte **Categorie** di oli:

Fruttato medio e **Fruttato medio-leggero**, stabilite dalla Commissione Giudicatrice.

Art. 4 - Domande di partecipazione e quote

Per l'ammissione al Concorso, i concorrenti dovranno far pervenire, **entro e non oltre le ore 12:00 del 29/11/2024**, alla Segreteria Comunale di Montegridolfo, via Roma 2, cap 47837 – Montegridolfo – a mezzo posta raccomandata, o tramite fax al n. 0541/855042, o posta elettronica certificata (comune.montegridolfo@legalmail.it) i seguenti documenti:

1) **Domanda di partecipazione / Verbale di prelievo (Mod. 1)**, secondo il modulo allegato, compilati e sottoscritti in ogni parte;

2) **Copia ricevuta di versamento** su C/C postale n. 14307474.

Per l'accettazione alla competizione, i **Produttori** di cui all'art. 3, dovranno versare la quota di iscrizione pari a **€ 30,00**, per ogni campione, sul C/C postale n. **14307474**, intestato a **Comune di Montegridolfo**, Servizio tesoreria. Per gli **Amatori** la quota è pari a **€ 15,00** (iscrizione gratuita per gli Amatori **residenti nel Comune di Montegridolfo**).

Qualora si riscontrassero difformità e inadempienze, rispetto alla **Sezione** di appartenenza (Produttori o Amatori) in cui si è iscritti, il concorrente verrà escluso e perderà la quota di partecipazione.

Art. 5 - Recapito campioni - Modalità e scadenze

I produttori interessati dovranno fare pervenire, tramite posta o consegnati a mano, i campioni di olio in concorso, con allegata copia della Domanda, **entro e non oltre le ore 12:00 del giorno 29/11/2024**, presso il seguente indirizzo:

Municipio di Montegridolfo, via Roma n° 2, 47837 Montegridolfo (RN), con le seguenti modalità:

- Produttori:

n° **3** (tre) bottiglie, per ogni campione in concorso, etichettate a norma di legge, della capacità non inferiore a **500 ml**.

- Amatori:

n° **2** (due) bottiglie, per ogni campione inviato al concorso, (con etichetta adesiva riportante il nome del concorrente) della capacità non inferiore a **500 ml**.

I Produttori, siano esse Aziende agricole e/o Frantoi che confezionano il proprio olio, **dovranno fornire le bottiglie etichettate** a norma di legge. Gli oli extra-vergini sono dichiarati tali dal produttore e riconosciuti tali in base ai parametri stabiliti dalla normativa vigente COI/T.20/Doc. n. 15/Rev. 10 e dai Reg.ti UE-2022-2104 e Reg.UE-2022-2105. Qualsiasi comportamento atto ad alterare l'origine dei campioni è soggetto alle sanzioni previste dalla legge.

I campioni possono essere prelevati, previa compilazione della Domanda di partecipazione / Verbale di prelievo (Mod. 1), direttamente dal produttore che si rende responsabile della veridicità dell'autocertificazione.

Art. 6 - Commissione giudicatrice e modalità

I campioni di olio ammessi al concorso dopo l'esame della documentazione di cui al precedente art. 4, saranno sottoposti ad un esame organolettico, effettuato dalla Commissione giudicatrice coordinata da O.L.E.A. e composta da assaggiatori di provata esperienza, scelti dal Direttore della Commissione stessa, tra membri di Comitati professionali di assaggio operanti nelle regioni Emilia-Romagna, Marche e Umbria.

La valutazione è svolta secondo la metodologia adottata da O.L.E.A. che utilizza una scheda di valutazione ed un software per l'elaborazione dei dati appositamente studiati per i concorsi, comunque in linea con le norme C.O.I. e Reg.ti UE, indicate all'art. 5.

Non potranno partecipare ai lavori della Commissione eventuali assaggiatori che abbiano in concorso oli prodotti nell'azienda di loro proprietà.

La Commissione giudicatrice, qualora lo ritenga opportuno, potrà eventualmente sottoporre i campioni ad alcuni esami chimico-fisici presso un laboratorio d'analisi.

Art. 7 – Il Garante del concorso

Il C.O. garantisce che i campioni di olio, sottoposti all'analisi organolettica e/o inviati all'analisi chimico/fisica, saranno resi **rigorosamente anonimi** e mantenuti tali da un Pubblico ufficiale che assicurerà anche la correttezza dello svolgimento dei lavori del concorso fino all'abbinamento dei nominativi delle aziende partecipanti alla graduatoria predisposta dalla Commissione.

Di tutte le fasi delle operazioni concorsuali sarà stilato regolare verbale che verrà firmato dal Presidente del Concorso, dal Direttore della Commissione giudicatrice e dal Pubblico ufficiale.

I campioni di olio inviati al concorso saranno così impiegati: 1) Per la Sezione Produttori, la prima verrà utilizzata per l'analisi organolettica da parte della Commissione giudicatrice, la

seconda per eventuali degustazioni guidate e per esposizioni al pubblico per promuovere il prodotto ed il terzo sarà conservato, sigillato, quale testimone per eventuali contestazioni, confronti o ulteriori verifiche chimico-fisiche e/o organolettiche. 2) Per la Sezione Amatori, la prima per l'analisi organolettica e la seconda quale testimone per eventuali contestazioni, confronti o ulteriori verifiche chimico-fisiche e/o organolettiche. I campioni testimone saranno conservati per almeno 90 giorni dalla data di divulgazione ufficiale delle graduatorie, 10 dicembre 2023.

Art. 8 - Premi e riconoscimenti - Verifiche

La Commissione giudicatrice valuterà e premierà gli oli che riterrà idonei al riconoscimento del premio sulla base della metodologia di valutazione descritta al precedente art. 6.

Il giudizio della Commissione è inappellabile.

Nel rispetto della privacy, sarà pubblicata solo la graduatoria con i rispettivi riconoscimenti assegnati agli oli e ai produttori partecipanti, ma non saranno resi noti i punteggi ottenuti dai singoli campioni.

Ai primi classificati delle Sezioni Produttori e Amatori, nelle categorie "Fruttato medio" e "Fruttato medio-leggero", verrà consegnata una targa di riconoscimento.

Ai restanti partecipanti verrà consegnato un attestato di partecipazione.

A tutti i produttori partecipanti saranno consegnate le schede di valutazione dei propri oli, elaborate dalla Commissione giudicatrice.

È confermato il Premio "**Il Novello di Romagna**" riservato, a discrezione della Commissione giudicatrice, ai migliori tra gli oli prodotti nel territorio della Romagna, compresi nelle provincie di Rimini, Forlì-Cesena e Ravenna.

È confermato inoltre il Premio denominato "**L'Oro della Valconca**" riservato all'olio con il maggior punteggio tra gli oli provenienti da uno dei Comuni ricadenti nell'Ambito Territoriale Valconca (Montegridolfo, Mondaino, Saludecio, Morciano di Romagna, San Clemente, Montefiore Conca, Gemmano, Montescudo-Montecolombo, Sassofeltrio).

La Commissione giudicatrice, a sua discrezione e in base al numero di partecipanti, potrà assegnare *Premi speciali* agli oli extra-vergini ritenuti meritevoli, con esclusione dei vincitori.

A tutela dell'immagine del concorso e al fine di garantire la regolarità del concorso, nonché il rispetto delle disposizioni di cui al presente regolamento, il C.O. potrà svolgere, a sua discrezione, **controlli a campione sia sulle domande di partecipazione e sia sugli oli premiati**, per la verifica della rispondenza alla Sezione di appartenenza, del quantitativo minimo di partecipazione degli oli in concorso, nonché la corrispondenza delle loro caratteristiche a quelle dei campioni presentati, anche **mediante ulteriori analisi organolettiche e/o analisi chimico-fisiche**.

Il C.O., in caso di dichiarazioni non veritiere, provvederà a ritirare i premi o riconoscimenti assegnati.

Art. 9 - Promozione e degustazioni

Il C.O. può' programmare degustazioni guidate aperte al pubblico al fine di promuovere e divulgare la conoscenza delle peculiarità e caratteristiche organolettiche che contraddistinguono gli oli extravergine di qualità.

Le degustazioni hanno anche lo scopo di dare al produttore la possibilità di confrontarsi direttamente col consumatore e promuovere il proprio prodotto. Le eventuali degustazioni guidate a cura di O.L.E.A., riguarderanno esclusivamente gli oli selezionati tra quelli premiati ed il cui produttore sia disponibile ad esporre personalmente in loco durante tutta la giornata della manifestazione.

Art. 10 - Modifiche e garanzie

Il C.O., anche su consiglio della Commissione Giudicatrice, può apportare aggiornamenti o modifiche migliorative al concorso e modificare l'assegnazione dei premi e dei riconoscimenti, in base al numero degli oli partecipanti.

I promotori di cui all'art. 1 garantiscono il rispetto delle normative vigenti e delle finalità ispiratrici del concorso.

INFO E CONTATTI:

SEGRETERIA CONCORSO

Segreteria Municipio di Montegridolfo via Roma n° 2, 47837 Montegridolfo (RN),
Tel 0541/855054

RECAPITO E CONSEGNA CAMPIONI

Entro e non oltre le ore 12:00 del giorno **29/11/2024**, presso il seguente indirizzo:

Municipio di Montegridolfo via Roma n° 2, 47837 Montegridolfo (RN),

PREMIAZIONI E PRESENTAZIONI

Salvo variazioni o impedimenti, le premiazioni del Concorso e l'assegnazione dei vari riconoscimenti, avranno luogo, alla presenza delle autorità e della stampa, alle ore 15:00 del giorno **Domenica 15 dicembre 2024**, presso il Castello di Montegridolfo RN, nell'ambito della manifestazione **Il Borgo dell'Olio Novello**. L'organizzazione provvederà all'invio dei Premi e riconoscimenti, non ritirati nel corso della premiazione, agli indirizzi dei partecipanti.

Copia del presente **Regolamento** e della **Domanda di partecipazione / Verbale di prelievo** (Mod. 1) sono scaricabili dal sito del Comune di Montegridolfo www.comune.montegridolfo.rn.it o richiesti alla Segreteria del Comune, dal sito di O.L.E.A. www.olea.info, della Pro Loco di Montegridolfo www.prolocomontegridolfo.it e dell'A.R.P.O. www.arpoemiliaromagna.it.