

# PREMIO EXTRA IN TUOR 2024 BENEVENTO

## REGOLAMENTO

### Art. 1

Aprol Campania con il contributo di Coldiretti Benevento e del Comune di Montesarchio organizza il Premio Extra in Tour (di seguito indicato come Premio) con lo scopo di valorizzare le produzioni olearie locali ottenute da oliveti siti in Provincia di Benevento e comuni limitrofi.

Il Premio punta sia a diffondere la cultura dell'olio E.V.O., i concetti di qualità, buone pratiche di produzione, tecniche lavorative razionali ed una cultura agroalimentare matura per tutti gli operatori locali della filiera, sia a far emergere le aziende il cui prodotto si distingue per l'elevata qualità sensoriale contribuendo, in tal modo, a stimolare l'impegno al continuo miglioramento qualitativo.

### Art. 2

Il **Comitato Organizzatore** (di seguito indicato come Comitato) è costituito da personale di Coldiretti Benevento e di Aprol Campania all'uopo delegato ed è presieduto e diretto dal coordinatore di Aprol Campania (o da suo delegato). Il Presidente del Comitato sovrintende alla organizzazione ed alla realizzazione del premio avvalendosi del comitato quale organo consultivo e di una segreteria organizzativa istituita secondo le necessità.

### Art. 3

Il Premio è riservato agli **operatori professionali, produttori e/o trasformatori e/o confezionatori di Oli di Oliva di categoria Extra Vergine ottenuti da olive prodotte e molite nell'annata agraria corrente** all'interno del territorio della Provincia di Benevento e comuni limitrofi. Nel Caso di più premi provinciali gli oliveti siti in comuni limitrofi non possono partecipare a più di un premio provinciale.

Il campione dovrà provenire da un lotto omogeneo non inferiore a **1 quintale per i produttori e 5 quintali per trasformatori e imbottigliatori**.

### Art. 4

Il Comitato, sulla scorta di quanto evidenziato dalle valutazioni sensoriali assegnerà:

- a) Il Premio Extra in tour al primo classificato categoria fruttato intenso;
- b) Il Premio Extra in tour al secondo classificato categoria fruttato intenso
- c) Il Premio Extra in tour al terzo classificato categoria fruttato intenso
- d) Il Premio Extra in tour al primo classificato categoria fruttato medio;
- e) Il Premio Extra in tour al secondo classificato categoria fruttato medio;
- f) Il Premio Extra in tour al terzo classificato categoria fruttato medio;
- g) Il Premio Extra in tour al primo classificato categoria fruttato leggero;
- h) Il Premio Extra in tour al secondo classificato categoria fruttato leggero;
- i) Il Premio Extra in tour al terzo classificato categoria fruttato leggero;
- j) Menzioni di Merito per i frantoi presso i quali sono stati ottenuti gli oli vincitori (punti da a) a i));
- k) Menzioni di Merito a tutti gli oli extra vergine presenti nel catalogo Extra in tuor.

Il giudizio del Comitato sarà definitivo ed inappellabile. La consegna dei premi e delle menzioni di merito avverrà nell'ambito di un'iniziativa ampiamente pubblicizzata.

Il Comitato organizzatore, sulla base degli oli in concorso, si riserva di valutare la premiazione di selezioni di particolare pregio.

#### **Art. 5**

**Dalle ore 9,00 di lunedì 26 agosto alle ore 16.00 di giovedì 5 settembre 2024**, i soggetti individuati al precedente articolo 3 che intendono partecipare al Premio dovranno far pervenire in un'unica confezione sigillata con la dicitura "**Premio Extra in tour 2024**" con indicazione aggiuntiva della eventuale tappa locale, presso la segreteria individuata (ovvero uffici **Coldiretti, UOL di Montesarchio via Sotto Tenente Angelo Domenici snc 82016, Montesarchio**) quanto riportato di seguito:

- a. domanda di partecipazione (ALLEGATO I) compilata in ogni sua parte, compresa quella relativa all'autocertificazione sulle modalità di prelievo del campione corredata da documento di identità. Le domande illeggibili o incomplete saranno escluse;
- b. il campione di olio d'oliva extra vergine confezionato ed etichettato in n° **3 bottiglie** di almeno 0,50 litri;

#### **Art. 6**

Il Comitato declina ogni responsabilità per l'eventuale arrivo dei campioni in ritardo 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 Commissione di Assaggiatori, è cura del Comitato, conservare i campioni in modo adeguato ad assicurare l'integrità degli stessi e provvedere a renderli anonimi contrassegnandoli con almeno due codici apposti da due responsabili differenti in momenti diversi.

#### **Art. 7**

Il Comitato prima della redazione delle graduatorie di valutazione degli oli provvederà, se lo riterrà opportuno, a:

- a. verificare la conformità dei requisiti richiesti per la partecipazione;
- b. verificare su un campione del 10% degli oli pervenuti, la corrispondenza delle dichiarazioni sui lotti in concorso (le dichiarazioni da verificare saranno estratte a sorte).

#### **Art. 8**

I campioni in possesso dei requisiti di cui agli articoli 3 e 5 saranno sottoposti, in forma anonima, al giudizio di una Commissione di Assaggiatori con esperienza invitati per l'occasione, costituita da un Presidente nominato dal Coordinatore di Aprod Campania e almeno 8 – 12 assaggiatori, che possono partecipare al Premio anche con un loro prodotto. La Commissione di Assaggio procederà all'esame organolettico utilizzando una scheda di valutazione appositamente predisposta, secondo tempi e metodologie che riterrà opportune.

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. 9**

A giudizio del Presidente della Commissione i campioni potranno essere sottoposti ad analisi chimico fisica per l'accertamento di conformità dei valori di acidità libera, numero di perossidi e costanti spettrofotometriche (K232, K 270 e Delta K).

### **Art. 10**

Le Aziende partecipanti riceveranno un Attestato di Merito

### **Art. 11**

Al fine di perseguire quanto indicato al c.2 dell'art. 1 del presente Regolamento anche a favore di piccoli produttori e consumatori, nel limite massimo di 30 campioni, in deroga a quanto stabilito all'art 3 è possibile, per i piccoli produttori e consumatori interessati, partecipare al premio Amici dell'Extra in tour con un solo campione.

L'analisi dei campioni di cui al precedente comma potrà avvenire con una metodologia semplificata di analisi sensoriale secondo quanto stabilito discrezionalmente dal Presidente della Commissione di cui al precedente art. 8, e comunque garantendone l'anonimato.

Nell'ambito della manifestazione di premiazione il Presidente della Commissione, in modo generale e senza riferimento alcuno al singolo partecipante di cui al comma 1, spiegherà brevemente le caratteristiche generali e peculiari dei campioni analizzati.

Ogni singolo partecipante di cui al comma 1, in modo riservato, potrà eventualmente avere una breve scheda descrittiva delle maggiori caratteristiche riscontrate nel proprio olio.

Il vincitore del premio Amici dell'Extra in tour sarà premiato assieme ai vincitori del premio Extra in tour.

Anche per il premio Amici dell'Extra in tour potranno essere assegnate menzioni secondo le indicazioni del Presidente della Commissione.

Entro la data indicata al precedente art. 5 i partecipanti al Premio Amici dell'Extra in tour dovranno far pervenire in un'unica confezione sigillata con la dicitura "Premio Amici dell'Extra in tour 2024" presso la sede individuata al precedente art. 5 quanto riportato di seguito:

- a. domanda di partecipazione (ALLEGATO I) compilata in ogni sua parte, corredata da documento di identità. Le domande illeggibili o incomplete saranno escluse;
- b. il campione di olio d'oliva confezionato in n° 3 bottiglie di almeno 0,50 litri **specifiche per olio**, qualora i partecipanti non né fossore in possesso sarà possibile ritirarle presso la segreteria sopra individuata;

Al Premio Amici dell'Extra in tour 2024 si applicano prescrizioni del presente regolamento in quanto compatibili.

### **Art. 12**

La partecipazione al Premio è libera e gratuita. Sono ammessi non più di **due campioni** di olio per azienda.

L'olio consegnato non utilizzato nelle operazioni di assaggio potrà essere utilizzato da Aprod Campania per finalità didattiche, donato in beneficenza o restituito.

### **Art. 13**

Il concorso potrà svolgersi anche con singole tappe preliminari comunali o comprendenti più comuni limitrofi.

Alle tappe locali parteciperà una Commissione ristretta di Assaggiatori con esperienza invitati per l'occasione.

I campioni risultati vincenti nelle edizioni locali saranno inseriti come finalisti nell'edizione provinciale e potrà essere richiesta una integrazione quantitativa al campione consegnato; saranno premiati

ameno due campioni, se in concorso ci sono campioni con e senza etichetta ne sarà premiato uno per tipo.

Alle tappe locale si applicano le medesime indicazioni del presente regolamento ove compatibili, ma sarà stabilito un numero massimo di campioni partecipanti inferiore a quello provinciale. Ogni singola tappa avrà una specifica segreteria e una denominazione del Premio aggiuntiva rispetto a quella provinciale

#### **Art. 14**

Si potrà istituire, sia per le edizioni locali che per quella provinciale anche una giuria popolare appositamente selezionata che potrà premiare un singolo campione secondo le modalità di funzionamento della Commissione di Assaggiatori con esperienza ove compatibili, coordinata e diretta da un delegato del Comitato. La selezione della giuria popolare e la sintesi delle schede di valutazione da questa compilate saranno effettuate a insindacabile giudizio dell'organizzazione

#### **Art. 15**

Il Comitato si riserva il diritto di modificare il presente Regolamento in qualsiasi momento ove ciò si rendesse necessario e senza preavviso.

#### **Art. 16**

Al presente Regolamento sono allegati i moduli di partecipazione come parti integranti.