



P R E M I O
ULIVO D'ORO
2010

ART. 1

Il premio si propone di :

- a) stimolare olivicoltori e frantoiani al miglioramento della qualità del prodotto e promuovere l'armonizzazione del gusto mediante l'uso consapevole dell'olio extravergine di eccellenza nella combinazione cibo-olio.
- b) promuovere e valorizzare gli aspetti salutistici e nutrizionali degli oli extra vergini di oliva di eccellenza.

ART. 2

Sono ammessi al premio gli oli extra vergini d'oliva per i quali sia stata presentata, entro i termini indicati, regolare domanda di partecipazione, a condizione che per ogni tipo di olio presentato, venga garantito un lotto omogeneo di prodotto di almeno 500 kg di olio prodotto. Non sono ammessi al premio gli oli che verranno immessi sul mercato allo stato sfuso.

ART. 3

I soggetti e le aziende che intendono partecipare al premio dovranno inviare a propria cura e spese, le confezioni di non più di 3 (tre) tipi di oli extra vergini d'oliva.

I campioni partecipanti al premio dovranno essere inviati presso la segreteria organizzativa:

Associazione Prisma, via Mole S. Maria, 11, 03011 Alatri (Fr), Tel. Fax: 0775435392

Per ogni prodotto le aziende dovranno far pervenire in originale:

- a) domanda di partecipazione compilata in ogni sua parte, inclusa la scheda tecnica allegata, preferibilmente a macchina e comunque in stampatello leggibile. Le domande illegibili saranno eliminate.
- b) n. 3 bottiglie opportunamente sigillate, uguali, etichettate a norma di legge, in vetr, della dimensione minima di lt. 0,25.
- c) scheda tecnica compilata in ogni sua parte per ogni campione di olio inviato alla competizione.
- d) tutta la documentazione sopra indicata dovrà pervenire in un'unica busta sigillata, unitamente ai campioni di olio.

ART. 4

Gli organizzatori declinano ogni responsabilità per l'eventuale consegna dei campioni oltre la data stabilita, per la perdita totale o parziale dei campioni nel corso del trasporto per eventuali alterazioni chimico-fisiche o organolettiche dei campioni per effetto di escursioni termiche, rotture o altre anomalie verificatesi durante il trasporto.

Le spese di spedizione fino alla destinazione sono a completo carico delle aziende partecipanti. Dalla ricezione fino alla presentazione dei campioni alla Giuria è cura degli organizzatori conservare i campioni in modo scrupoloso ed adeguato in modo da assicurarne l'integrità.

ART. 5

I campioni di olio pervenuti alla Segreteria del premio dopo l'anonimizzazione saranno sottoposti ad una pre-selezione a cura della commissione di assaggio inappellabile. La commissione opererà mediante l'uso di una specifica scheda per la valutazione dei profili sensoriali, all'uopo predisposta per l'ammissione degli oli al premio , attribuendo inoltre a ciascun campione di olio la classificazione:

- a) fruttato leggero;
- b) fruttato medio;
- c) fruttato intenso;
- d) menzione speciale per il biologico.

ART. 6

Presso la sede di si svolgerà la selezione dove gli oli ammessi alla valutazione verranno rianonimizzati mediante l'assegnazione di un codice identificativo e proposti al giudizio definitivo e inappellabile di una giuria che opererà a porte chiuse, con il metodo del panel test COI, utilizzando una scheda per la valutazione del profilo sensoriale. La Giuria sarà costituita da un capo panel e da assaggiatori di provata esperienza, membri di un panel d'assaggio accreditati.

ART. 7

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

ART. 8

In riferimento alle date e all'assegnazione dei premi sarà data ampia comunicazione a tutti i partecipanti, alla stampa e ad altri organi di informazione.