

RASSEGNA DEGUSTAZIONE NAZIONALE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

REGOLAMENTO

Art. 1. E' indetta in collaborazione con *La Nuova Ecologia* la RASSEGNA DEGUSTAZIONE NAZIONALE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA *Festambiente* 2019 per le sezioni:

Olio extravergine di oliva	24^ sessione nazionale
Olio extravergine di oliva biologico	23^ sessione nazionale
Olio extravergine di oliva DOP e IGP	18^ sessione nazionale

Art. 2. La rassegna degustazione si propone:

- di valorizzare i migliori Oli EXTRAVERGINI, BIOLOGICI, DOP e IGP;
- di favorire la conoscenza ed il consumo dell'olio evo da parte dei consumatori;
- di dare la possibilità al consumatore, attraverso degustazioni guidate, di evidenziare e valutare le caratteristiche organolettiche dell'olio evo.

Art. 3. La rassegna degustazione è aperta a tutti gli oli appartenenti alle 3 sezioni indicate all'art.1 prodotti in Italia.

Art. 4. Possono partecipare alla rassegna degustazione anche con più denominazioni:

- olivicoltori produttori di olio in proprio, singoli o associati ;
- oleifici sociali cooperativi.

Gli oli DOP e IGP possono partecipare a tale SEZIONE soltanto se nella bottiglia è riportato il BOLLINO dell'Ente di certificazione, possibilmente con il numero progressivo della confezione.

Art. 5. I soggetti individuati all'art. 4 che intendono partecipare alla rassegna, dovranno **far pervenire la DOMANDA DI PARTECIPAZIONE compilata e firmata ed a loro spese 4 BOTTIGLIE (da 750 cl o da 1 litro) entro e non oltre 24 Giugno 2019**, presso la **Segreteria Organizzativa di Festambiente**, Loc. Enaoli, 58100 Rispeccia - Grosseto (c.f. 92021360539). Sul cartone di olio **scrivere a grandi caratteri: "RASSEGNA OLIO FESTAMBIENTE 2019"**.

Art. 6. I campioni di olio iscritti alla rassegna, pervenuti entro i termini indicati all'articolo 5, saranno valutati da un' apposita commissione di assaggio inappellabile composta da un Capo Panel e da Giudici professionali.

La commissione opererà nel modo seguente:

- sarà fatto uno screening olfattivo di preselezione a seguito del quale saranno dichiarati non idonei quegli oli che presentano difetti;
- i campioni di olio che avranno superato la preselezione, saranno divisi nelle tre categorie previste: fruttato leggero, fruttato medio, fruttato intenso, e quindi sottoposti ad esame organolettico completo per l'assegnazione del punteggio ottenuto dalla media aritmetica dei giudizi espressi, in termini numerici da ciascun componente della Giuria, secondo il foglio di profilo previsto nell'allegato XII del regolamento CEE n° 2568/91 e successive modifiche. Per assicurare l'anonimato, i campioni di olio saranno presentati agli esami indicati, contraddistinti solamente da una sigla di identificazione preventivamente attribuita secondo precise modalità e procedure stabilite dal Capo Panel e dal Coordinatore della Rassegna Degustazione.

Art. 7. Per ciascuna Sezione (olio evo convenzionale, Dop e Igp, Biologico) e Categoria (leggero, medio e intenso) verrà assegnata una targa agli oli selezionati che saranno ritenuti delle eccellenze. Inoltre ad insindacabile giudizio del Panel sarà assegnata una targa ai migliori oli **monovarietali**.

Art. 8. Il risultato finale della rassegna sarà divulgato dalla Segreteria Organizzativa alla stampa ed agli altri organi di informazione. **Saranno resi noti esclusivamente i risultati relativi agli oli selezionati in ogni categoria.**

Art. 9. Per la partecipazione alla rassegna degustazione viene richiesto:

- € 36* per ogni azienda partecipante;
- € 10* per ogni tipologia di olio partecipante (es: partecipare con un solo campione comporta la quota di € 46 in totale, con due campioni di € 56 e via dicendo);
- 4 bottiglie di olio (da 750 cl o da 1 litro) o ;

i versamenti delle quote dovranno essere effettuati **ENTRO E NON OLTRE il 24 Giugno 2019 (pena esclusione dalla rassegna)** bonifico bancario intestato a Circolo Festambiente su sul nuovo indirizzo **BANCA TEMA- Grosseto 1**, via Unione Sovietica, 42 58100 - GROSSETO **IBAN IT30R088511430100000311603**, specificando nella causale "Partecipazione Rassegna Olio".* **Contributo richiesto per finalità di autofinanziamento.**

Art. 10. La divulgazione dei nomi degli oli selezionati avverrà durante un'iniziativa appositamente dedicata all'evento, organizzata a Festambiente 2019 a Rispeccia (GR).

RASSEGNA DEGUSTAZIONE NAZIONALE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE alla
24^ RASSEGNA DEGUSTAZIONE NAZIONALE dell'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
23^ RASSEGNA DEGUSTAZIONE NAZIONALE dell'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO
18^ RASSEGNA DEGUSTAZIONE NAZIONALE dell'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP e IGP
da inviare via fax - 0564/487740 o via mail a rassegne@festambiente.it

NOME AZIENDA _____

INDIRIZZO _____ CAP _____

CITTA' _____ PROVINCIA (____)

TELEFONO _____ / _____ CELLULARE _____

MAIL _____ SITO INTERNET _____

REFERENTE _____

• **DENOMINAZIONE DELL'OLIO** (come appare in etichetta) _____

EXTRAVERGINE CONVENZIONALE EXTRAVERGINE DOP/IGP EXTRAVERGINE BIOLOGICO

• **ZONA DI PRODUZIONE** _____

• **VARIETA' UTILIZZATE E %** _____

• **TECNICHE ESTRATTIVE ADOTTATE** _____

• **CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO** (allegare eventuali analisi) _____

• **CARATTERISTICHE DI QUALITA' DELL'OLIO** _____

SOLO PER I BIOLOGICI

• **Ente certificatore** _____

Informativa ai sensi dell'art. 13 DLGS n. 196/2003 e **Regolamento UE 679/2016**. Io sottoscritto, avendo ricevuto l'informativa di cui all'art. 13 **Regolamento UE 679/2016**, ivi compresa la facoltà di far correggere, aggiornare o cancellare i dati personali, presto il mio consenso anche per la ditta/società da me rappresentata affinché Legambiente possa trattare i dati con ogni mezzo, cartaceo, telematico o informatico, nei soli limiti delle necessità associative, dello statuto dell'associazione e nel rispetto delle finalità della Legambiente. Sono consapevole della portabilità di tali dati e di non essere obbligato a fornire i miei dati ma anche che senza fornire i miei dati non ci sarà la possibilità di partecipare alla rassegna degli oli; i dati personali saranno conservati per un periodo di dieci anni; ogni eventuale reclamo va rivolto al Garante per la privacy www.garanteprivacy.it.

Firma

Firma

Gli oli dovranno pervenire tassativamente entro il 24 Giugno 2019 * a: Segreteria Organizzativa Festambiente Loc. Enoli 58100 - Rispecchia (Grosseto). Sul cartone di olio scrivere a grandi caratteri: "RASSEGNA OLIO FESTAMBIENTE 2018".

* Gli organizzatori declinano ogni responsabilità per l'eventuale arrivo in ritardo dei campioni rispetto alla data stabilita o per la perdita o la rottura totale o parziale dei campioni durante il trasporto.