

Premio EXTRABIO 2020
XIII edizione
REGOLAMENTO

Art. 1

La Direzione Generale Politiche Agricole Alimentari e Forestali della Regione Campania, attraverso le Unità operative Dirigenziali (UOD) 7 e 13, di concerto con la Federazione Regionale della Coldiretti Campania ed in collaborazione con la Camera di Commercio di Napoli, SI impresa e l'Associazione Analisti Sensoriali Associati e indice il Premio EXTRABIO 2020, (di seguito indicato come Premio) con lo scopo di valorizzare le produzioni olearie campane ottenute da agricoltura biologica.

Il Premio punta 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 dei prodotti e a migliorarne le capacità di penetrazione del mercato.

Art. 2

Il **Comitato Organizzatore** (di seguito indicato come Comitato) è costituito da personale della Direzione Generale per le Politiche Agricole Alimentari, all'uopo delegati ed è presieduto dall'Assessore Agricoltura della Regione Campania (o da suo delegato). Il Comitato presiede alla organizzazione ed alla realizzazione del premio, avvalendosi di una segreteria organizzativa istituita presso il Laboratorio Chimico Merceologico della SI Impresa azienda speciale della C.C.I.A.A. di Napoli.

Art. 3

Il Premio è riservato agli **operatori biologici titolari di Oli di Oliva di categoria Extra Vergine ottenuti da olive prodotte nell'annata agraria corrente** all'interno del territorio della Regione Campania e certificate come biologiche ai sensi del REG CE 834/2007 e REG. CE 889/2008.

Il campione dovrà provenire da un lotto omogeneo non inferiore a **2 quintali**.

Il lotto in concorso non deve essere soggetto a eventuali sanzioni che comportino la "soppressione" delle indicazioni relative al metodo di produzione biologico.

Art. 4

Il Comitato, sulla scorta di quanto evidenziato dalle analisi chimiche effettuate e dalle valutazioni effettuate nell'esame organolettico (panel test), assegnerà:

- a) Il Premio EXTRABIO al primo classificato categoria fruttato intenso;
- b) Il Premio EXTRABIO al primo classificato categoria fruttato medio;
- c) Il Premio EXTRABIO al primo classificato categoria fruttato leggero;
- d) Menzioni di merito per i frantoi presso i quali sono stati ottenuti gli oli vincitori (punti a, b e c)
- e) Menzioni di Merito a tutti gli oli extra vergine presenti nel catalogo EXTRABIO.

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 per ogni provincia della Campania .

Art. 5

Entro il giorno **14 febbraio 2020**, i soggetti individuati al precedente articolo 3 che intendono partecipare al Premio dovranno far pervenire in un'unica confezione sigillata con la dicitura "Premio EXTRABIO 2020" al Laboratorio Chimico Merceologico della SI Impresa azienda speciale della C.C.I.A.A. di Napoli - C.so Meridionale, 58 – 80143 Napoli 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, inviata anche via mail. Le domande illeggibili o incomplete saranno escluse;

b. il campione di olio d'oliva extra vergine confezionato ed etichettato in n° 6 bottiglie di minimo 0,50 litri;

d. 1 etichetta e relative retroetichetta utilizzate per il confezionamento del prodotto, al fine dell'attribuzione del premio Biolabel;

e. file dell'etichetta su supporto informatico per la redazione del catalogo EXTRABIO.

Le etichette dovranno essere quelle adatte al confezionamento della medesima tipologia di "bottiglia" inviata come campione.

Gli uffici sono aperti dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 17.00.

La domanda di partecipazione di cui al punto a., una copia in formato pdf dovrà essere anticipata per email per la verifica della conformità delle autocertificazioni dei lotti omogenei da cui provengono i campioni presentati.

Art. 6

Il Comitato 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 del Comitato, per il tramite del Laboratorio Chimico Merceologico della Camera di Commercio di Napoli conservare i campioni in modo adeguato ad assicurare l'integrità degli stessi e provvedere a renderli anonimi contrassegnandoli con un codice segreto.

Art. 7

Il Comitato prima della redazione delle graduatorie di valutazione e della predisposizione delle pagine descrittive degli oli nel catalogo EXTRABIO provvederà a:

a. verificare la conformità dei requisiti richiesti per la partecipazione, con particolare riguardo alla "certificazione".

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 Assaggio costituita da un Presidente e 8 -12 assaggiatori iscritti negli Elenchi regionali 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. 9

Tutti i campioni che otterranno un punteggio pari o superiore a 70/100, saranno 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 il cui prodotto risponde ai requisiti del precedente articolo 9 riceveranno un Attestato di Merito ed entreranno a far parte del Catalogo EXTRABIO 2020.

Il catalogo è realizzato sulla base delle informazioni inviate dall'Azienda nella domanda di partecipazione al Premio (art.5) e dei risultati delle analisi chimiche e sensoriali. Per identificare il prodotto nel catalogo sarà pubblicata la sola etichetta "frontale".

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

Art. 11

La Federazione Regionale della Coldiretti Campania indice, il Premio BIOLABEL. Partecipano all'assegnazione del Premio BIOLABEL le etichette degli oli presenti in catalogo. Ciascuna etichetta con la relativa controetichetta sarà sottoposta al giudizio di una Commissione di Valutazione costituita da esperti per gli aspetti oggetto di valutazione.

Il punteggio complessivo, espresso in 100esimi, sarà attribuito sommando i punteggi parziali relativi ai seguenti aspetti:

- rispetto della normativa vigente (massimo **50** punti)
- gradevolezza estetica (massimo **25** punti)
- efficacia comunicativa (massimo **25** punti)

Il punteggio complessivo ottenuto da ciascuna etichetta sarà utilizzato per stilare la graduatoria finale. Il giudizio della Commissione è definitivo ed inappellabile.

Art. 12

La partecipazione ai Premi è libera e gratuita. Si ammetteranno massimo due campioni di olio per azienda.

Art. 13

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