



IN COLLABORAZIONE CON



IN COLLABORAZIONE E CON IL PATROCINIO DI



CONCORSO “OLIO NUOVO DELLA VALDAMBRA” 2019

REGOLAMENTO

Art. 1 – L’Associazione “Per la Valdambra” e il comune di Bucine, al fine di contribuire alla promozione, alla salvaguardia, alla conoscenza e alla valorizzazione della olivicoltura tipica e di alta qualità del territorio della Valdambra, in collaborazione con l’AICOO, Associazione Italiana Conoscere l’Olio d’Oliva, e con il patrocinio e la collaborazione della Camera di Commercio di Arezzo Siena, istituiscono il concorso “**OLIO NUOVO DELLA VALDAMBRA**” 2019.

Art. 2 - Il concorso è riservato all’olio extravergine d’oliva ottenuto da olive prodotte e lavorate in Valdambra nell’anno 2019, anche se spremute in frantoi nelle aree adiacenti alla vallata. I produttori concorrenti possono partecipare ad una delle due seguenti categorie:

- Aziende dotate di partita IVA
- Privati

All’interno di ciascuna categorie gli oli concorrenti saranno assegnati ad una unica sezione.

Per la partecipazione è prevista una quota di iscrizione di € 5 per la categoria privati e di € 10 per la categoria aziende, da versare alla Associazione al momento della iscrizione

Art. 3 – L’associazione “Per la Valdambra” e il comune di Bucine renderanno pubblici e diffonderanno ai produttori interessati presenti in tutta la vallata una nota informativa corredata del Regolamento e del modulo di domanda di partecipazione. Tutti i soggetti che intendono partecipare dovranno consegnare alla Associazione entro il 11 novembre 2019, insieme alla domanda e alla scheda aziendale dell’olio in concorso, il versamento della quota di iscrizione e due lattine di ml 175 messe a disposizione dall’organizzazione riempite con un campione dell’olio in



IN COLLABORAZIONE CON



IN COLLABORAZIONE E CON IL PATROCINIO DI



concorso. Tutti i campioni di olio in concorso saranno resi anonimi dall'organizzazione. Per i produttori che alla predetta data non avessero potuto ancora frangere le olive il termine è posticipato al 25 novembre 2019. L'associazione "Per la Valdambra" e il comune si riservano comunque la facoltà per giustificati motivi a loro insindacabile giudizio di derogare ai suddetti termini.

Art. 4 – Per ciascuna delle due categorie gli oli concorrenti saranno sottoposti a valutazione organolettica (panel test) da parte del Comitato di Assaggio Olio della Camera di Commercio di Arezzo Siena, costituito da assaggiatori professionali rappresentanti l'organismo istituzionale titolato a svolgere le analisi sensoriali degli oli per determinarne le caratteristiche di qualità.

Art. 5 – Il gruppo di assaggiatori professionali del Comitato opererà secondo le modalità prescritte dalle vigenti disposizioni, procedendo alla degustazione dei campioni di olio ovviamente senza conoscere l'identità del produttore concorrente.

Agli esiti del panel test il Comitato determinerà per ciascuna categoria i tre oli valutati con le migliori caratteristiche di qualità, individuando il primo, il secondo e il terzo classificato. A tutela dei produttori partecipanti non sarà effettuata né resa nota una graduatoria degli altri oli, né saranno assegnate le categorie previste dalla legge di olio extravergine di oliva, olio vergine di oliva e olio di oliva lampante.

Ai fini dei risultati del concorso il giudizio del Comitato sarà definitivo e inappellabile.

Art. 6 – In occasione della manifestazione conclusiva il giorno sabato 30 novembre 2019 presso l'abbazia di Badia a Ruoti saranno resi noti e premiati i tre oli vincitori del concorso "OLIO NUOVO DELLA VALDAMBRA" 2019 per ciascuna delle due categorie previste.

Ai primi classificati per ciascuna categoria sarà consegnato il trofeo " OLIO NUOVO DELLA VALDAMBRA" 2019 e assegnato il titolo di migliore olio nuovo di Valdambra dell'anno.

Un attestato di partecipazione verrà rilasciato a tutti i partecipanti.

Bucine, lì 29 ottobre 2019