

## **Premio “EXTRABIO” REGOLAMENTO**

### **Art. 1**

L'Assessorato Agricoltura della Regione Campania, attraverso i Settori SIRCA e STAPA CePICA provinciali, il Laboratorio Chimico Merceologico della C.C.I.A.A. di Napoli, l'Associazione Analisti Sensoriali Associati e la Coldiretti Campania, indicano il Premio EXTRABIO (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** è costituito da un rappresentante di ciascun soggetto **partner** (art. 1) ed è presieduto dall'Assessore Agricoltura della Regione Campania **o da suo delegato**.

### **Art. 3**

Il Premio è riservato alle Aziende 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. Ciascuna Azienda potrà partecipare con un unico campione a condizione che questo provenga da un lotto omogeneo non inferiore a 2 quintali.

### **Art. 4**

Sulla base **delle** graduatorie finali, verranno assegnati:

- 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) Il Premio “BIOLABEL” alla migliore etichetta;
- e) **Menzioni** di merito per i frantoi presso i quali sono stati ottenuti gli oli vincitori (punti **a, b e c**)
- f) Menzioni di Merito a tutti gli oli extra vergini presenti nel catalogo EXTRABIO.

L'assegnazione dei premi e delle menzioni di merito avverrà nell'ambito di un'iniziativa ampiamente pubblicizzata;

### **Art. 5**

Entro **lunedì 11 gennaio 2009**, i soggetti individuati al precedente articolo 3 che intendono partecipare al Premio, dovranno far pervenire a mezzo corriere o posta, in un'unica confezione sigillata:

- a) domanda di partecipazione compilata in ogni sua parte, compresa quella relativa all'autocertificazione sulle modalità di prelievo del campione. Le domande illeggibili o incomplete saranno escluse.
- b) copia del “certificato di conformità aziendale” rilasciato dall'Organismo di Controllo in Agricoltura Biologica con la specifica del prodotto autorizzato e del relativo codice, o copia dell'autorizzazione alla stampa etichette per la nuova produzione. Nel caso di trasformatore o confezionatore, deve essere allegata anche la documentazione attestante l'origine della materia prima (olive o olio rispettivamente).
- c) un solo campione di olio d'oliva extra vergine confezionato ed etichettato per la distribuzione in n° 6 bottiglie preferibilmente da 0,50 litri.
- d) n°5 etichette e relative retroetichette utilizzate per il confezionamento del prodotto, possibilmente anche su supporto informatico.

e) scheda descrittiva dell'azienda.

f) materiale relativo alla storia dell'azienda, i suoi legami con il territorio, riconoscimenti ottenuti etc. al seguente indirizzo:

“Premio EXTRABIO” c/o Laboratorio Chimico Merceologico della C.C.I.A.A. di Napoli - C.so Meridionale, 58 – 80143 Napoli.

Gli uffici sono aperti dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 17.

#### **Art. 6**

Gli Organizzatori declinano 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. Le spese di spedizione sono a completo carico delle Aziende partecipanti.

Dalla ricezione alla presentazione dei campioni alla Giuria, è cura degli Organizzatori 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 Organizzatore, provvederà preventivamente alla verifica della conformità dei requisiti richiesti per la partecipazione (art. **5 punto b**), **per il tramite del Settore SIRCA**, competente per le attività di **vigilanza in** Agricoltura Biologica.

#### **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 12 –14 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 media aritmetica dei giudizi espressi dai singoli componenti della Commissione. Saranno stilate tre graduatorie sulla base dell'intensità del fruttato. Il giudizio della Commissione sarà definitivo ed inappellabile.

#### **Art. 9**

Tutti i campioni che raggiungeranno all'esame organolettico un punteggio di almeno 7/10 (sette decimi) 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 **2010**. Il catalogo è realizzato sulla base delle informazioni inviate dall'Azienda in allegato alla Domanda di Partecipazione al Premio (art.5, lettere d-e-f) e dei risultati delle analisi chimiche e sensoriali. L'elenco completo delle aziende partecipanti al Premio non sarà reso noto.

#### **Art. 11**

I campioni inclusi nel catalogo (art. **10**) saranno inviati alla fase finale del Concorso Internazionale per il Migliore Extra vergine d'oliva da Agricoltura Biologica – BIOL.

#### **Art. 12**

**Per l'assegnazione del Premio “BIOLABEL”** le etichette degli oli presenti in catalogo

saranno sottoposte al giudizio di una commissione designata allo scopo di valutarne:

- rispetto della normativa vigente (0- **40** punti)
- gradevolezza estetica (0-**30** punti)
- efficacia comunicativa (0-**30** punti)

Il punteggio complessivo di ciascuna etichetta, ottenuto dalla somma dei punteggi assegnati per ciascun aspetto, sarà utilizzato per stilare la graduatoria finale.

#### **Art. 13**

La partecipazione al Premio è libera e gratuita. L'utilizzazione del logo del Premio deve essere espressamente autorizzata dagli organizzatori.

#### **Art. 14**

Gli organizzatori si riservano il diritto di modificare il presente Regolamento in qualsiasi momento ove ciò si rendesse necessario.