



**ARSAC**

Agenzia Regionale per lo Sviluppo  
dell'Agricoltura Calabrese



*Oro Verde* s.r.l.

Frantoio Oleario



## REGOLAMENTO

1° edizione

# “Oro Verde della Locride”

concorso oleario aziendale dedicato ai migliori oli extra vergine di oliva di  
frantoio prodotti nel comprensorio della Locride

### SOGGETTO PROMOTORE:

- Oro Verde s.r.l. Frantoio Oleario  
Via Carri, 7 89046 Marina di Gioiosa Jonica (RC) tel: 3294115669 fax: 1786033065  
e-mail: [frantoio.oroverde@libero.it](mailto:frantoio.oroverde@libero.it) sito web: [www.oliozavaglia.com](http://www.oliozavaglia.com)

### SOGGETTI PARTNER:

- CRA - OLI Centro di ricerca per l'olivicoltura e l'industria olearia  
C/da Li Rocchi Vermicelli 87036 Rende (CS) tel: 09844052 fax: 0984402099  
e-mail: [oli@entecra.it](mailto:oli@entecra.it) sito web: [www.sito.entecra.it](http://www.sito.entecra.it)
- ARSAC - Agenzia Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese  
Centro di Sviluppo Agricolo n. 8 C/da Riposo 89044 Locri (RC) tel/fax: 096421968

### AMBITO TERRITORIALE:

- Comprensorio della locride in provincia di Reggio Calabria

### DENOMINAZIONE DEL CONCORSO:

- “Oro Verde della Locride”

### NATURA DEL CONCORSO:

- Assegnazione riconoscimenti di qualità

### DURATA:

- Dal 20 ottobre 2013 al 20 dicembre 2013.

### PREMIAZIONE:

- Venerdì 24 Gennaio 2014



## **Art. 1 - Scopo del concorso**

Il concorso si propone di:

- Stimolare gli olivicoltori ed i frantoiani locali al miglioramento della qualità degli oli extra vergini di oliva, selezionando ed indicando annualmente i migliori oli di qualità.
- Implementare il percorso di caratterizzazione degli oli locali in funzione di specifici parametri agronomici e tecnologici, con particolare riferimento ai monovarietali.
- Promuovere la valorizzazione degli aspetti salutistici e nutrizionali degli oli extra vergini d'oliva di qualità, informando ed educando il consumatore finale verso una scelta consapevole.
- Incentivare l'impiego di metodi produttivi e tecnologici in linea con le più recenti acquisizioni tecnico scientifiche, in grado di massimizzare la qualità delle produzioni olearie del comprensorio della locride.
- Valorizzare la filiera olivicola/olearia locale e le figure professionali operanti all'interno di essa: dall'olivicoltore, al tecnico, al frantoiano, all'assaggiatore, in quanto professionisti in grado di promuovere la qualità dell'olio locale presso intermediari, ristoratori e consumatori.
- Informare gli operatori di categoria ed i consumatori finali sul ruolo strategico e funzionale ricoperto dagli Enti pubblici e privati operanti a vari livelli nel comparto olivicolo/oleario.

## **Art. 2 - Destinatari del concorso**

Potranno partecipare al concorso tutti i produttori di olio extravergine di oliva ottenuto da olive coltivate nel territorio agricolo della Locride, con qualsiasi tipologia o denominazione: convenzionale, biologico, monovarietale, blend, etc., purchè il campione a concorso faccia parte di un lotto omogeneo costituito da almeno 300 litri.

Più in dettaglio, potranno partecipare alla selezione:

- A. Olivicoltori privati o associati
- B. Aziende agricole
- C. Frantoi
- D. Soggetti vari: associazioni, consorzi, cooperative, etc.

## **Art. 3 - Esclusioni**

Sono esclusi dal diritto di usufruire dei riconoscimenti eventualmente assegnati tutti i dipendenti e i collaboratori, a qualunque titolo, del soggetto organizzatore e dei soggetti partner.

#### **Art. 4 - Modalità di partecipazione**

I soggetti individuati alle lettere A) B) C) D) del precedente articolo, dovranno far pervenire al seguente indirizzo:

**Frantoio Oleario Oro Verde s.r.l.** via Carri, 7 89046 Marina di Gioiosa Jonica (RC)

nell'orario: dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle ore 12,00;  
o per appuntamento, chiamando il numero telefonico: 329.4115669

il campione di olio a concorso costituito da n. 1 bottiglia della capacità di lt. 2, unitamente alla domanda di partecipazione compilata e firmata (allegato 1), nel periodo compreso tra il 20 ottobre e il 20 dicembre 2013.

Ogni partecipante potrà presentare massimo un campione nel corso dell'intera campagna olearia.

#### **Art. 5 - Pubblicità**

I messaggi pubblicitari per la diffusione della notizia del concorso saranno conformi al presente regolamento. Il regolamento sarà interamente disponibile presso la sede dell'organizzatore e sul sito internet: [www.oliozavaglia.com](http://www.oliozavaglia.com).

#### **Art. 6 - Modalità di svolgimento**

Per essere ammessi alla selezione finale, i campioni di olio dovranno far parte di un lotto omogeneo costituito da almeno 300 litri (quantità da attestare nell'allegato 1 a cura del produttore) e possedere come requisito di base l'assenza di difetti e la classificazione di "olio extra vergine di oliva". I requisiti qualitativi saranno accertati in via preliminare mediante analisi sensoriale da parte di una commissione esaminatrice, composta da esperti assaggiatori e da un capo panel, operante presso il CRA-Oli di Rende (CS) e successivamente mediante analisi chimica presso i laboratori del medesimo Centro.

Gli oli non conformi ai requisiti richiesti saranno esclusi dalla selezione, mentre quelli risultati idonei saranno valutati con attribuzione di un punteggio, al fine di redigere una graduatoria di qualità. Dalla classifica così ottenuta saranno selezionati i migliori tre campioni per ciascuna tipologia di olio a cui sarà comunicato il posto in graduatoria raggiunto ed relativo punteggio.

Saranno valutate le seguenti tipologie di olio: fruttato intenso, fruttato medio, fruttato leggero.

L'esito analitico di ogni singolo campione, a prescindere dal raggiungimento dell'idoneità alla gara e della relativa posizione in graduatoria, sarà comunque comunicato ad ogni partecipante in occasione della conclusione della manifestazione.

La premiazione finale avrà luogo presso la sede del frantoio organizzatore, sito in Via Carri 7 Marina di Gioiosa Jonica (RC), il giorno 24 gennaio 2013.

Si aggiudicheranno i riconoscimenti previsti, gli oli che avranno ricevuto il migliore punteggio per ogni categoria.

La commissione esaminatrice avrà facoltà di attribuire ad ogni campione che si sarà classificato primo per ciascuna tipologia di olio, una ulteriore menzione di qualità,

rappresentata dal numero di “Carati” con valore da 1 a 5. Maggiore sarà il numero di “Carati” attribuiti, maggiori saranno qualità e pregio dell’olio testato. Il giudizio della commissione è inappellabile.

### **Art. 6 - Riconoscimenti e modalità di utilizzo**

Sono previsti i seguenti riconoscimenti da assegnare ai migliori oli del concorso:

Premi ordinari:

- **Oro Verde “Delicato”** - migliore olio extra vergine di frantoio FRUTTATO LEGGERO
- **Oro Verde “Deciso”** - migliore olio extra vergine di frantoio FRUTTATO MEDIO
- **Oro Verde “Intenso”** - migliore olio extra vergine di frantoio FRUTTATO INTENSO

Premi speciali:

- **Oro Verde “BIO”** - migliore olio extra vergine di frantoio BIOLOGICO
- **Oro Verde “km 0”** - migliore olio extra vergine di frantoio PRODOTTO NELLA VALLATA DEL TORBIDO
- **Oro Verde “dei Bimbi”** - migliore olio extra vergine di frantoio PREFERITO DA UNA GIURIA COMPOSTA DA SOLI BAMBINI

Un campione di olio potrà aggiudicarsi un premio ordinario e nello stesso tempo anche uno o più premi speciali. I produttori degli oli primi classificati in ciascuna tipologia, nel rispetto della corretta informazione al consumatore, avranno facoltà di menzionare il riconoscimento conseguito nella cartellonistica pubblicitaria della propria azienda, inserendo la dicitura:

**Vincitore del premio “Oro Verde della Locride 2013”**  
Categoria .....

(specificando nello spazio la tipologia del premio ricevuto). La menzione potrà essere riportata solo in riferimento al lotto o la partita corrispondente al campione premiato.

### **Art. 7 - Trattamento dei dati personali**

Titolare e responsabile dei dati dei partecipanti è Oro Verde s.r.l.. I partecipanti, aderendo alla presente iniziativa, acconsentono a che i dati personali forniti a Oro Verde s.r.l. siano trattati ai sensi del D.Lgs. n. 196/03, anche da parte di soggetti terzi, per il perseguimento delle finalità del concorso e/o di altri scopi pubblicitari, ferma restando in ogni caso per i partecipanti la facoltà di poter esercitare, in ogni momento e gratuitamente, i diritti di cui all’art. 7 del predetto D.Lgs. (accesso, correzione, cancellazione, opposizione al trattamento dei propri dati personali, ecc.), scrivendo al responsabile del trattamento, ovvero:

**Oro Verde s.r.l.** Frantoio Oleario - Via Carri, 7 89046 Marina di Gioiosa Jonica (RC).

Il Frantoio oleario Oro Verde s.r.l., quale promotore del concorso, si riserva la possibilità di pubblicare i nomi dei vincitori attraverso qualsiasi mezzo di comunicazione.

## **Art. 8 - Varie**

La partecipazione al Concorso e l'utilizzazione dei riconoscimenti sono assolutamente gratuiti e non comportano alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni di partecipazione previste dal presente regolamento.

I partecipanti al Concorso Oleario "Oro Verde della Locride" accettano integralmente il presente Regolamento.

L'Organizzatore

**Oro Verde s.r.l.**

Frantoio Oleario

Marina di Gioiosa Jonica (RC)

**AII. 1 - DOMANDA DI PARTECIPAZIONE**  
**CONCORSO OLEARIO "ORO VERDE DELLA LOCRIDE 2013"**

La presente domanda potrà essere presentata dal 10 ottobre al 20 dicembre 2013 presso la sede del Frantoio Oleario Oro Verde s.r.l. sito in via Carri 7 Marina di Gioiosa Jonica (RC) negli orari di apertura al pubblico, unitamente al campione di olio a concorso. Per maggiori informazioni: tel. 329 4115669.

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ titolare o rappresentante legale della ditta \_\_\_\_\_ C.F. o Partita IVA \_\_\_\_\_ con sede/residente a \_\_\_\_\_ (RC) Via \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_ Sito web: \_\_\_\_\_ nella sua qualità di:

- Olivicoltore produttore in proprio
- Azienda agricola
- Frantoio
- Altro (specificare) \_\_\_\_\_

presa visione del Regolamento ufficiale, che accetta in tutte le sue parti,

**CHIEDE**

di partecipare alla 1° edizione del Concorso oleario "ORO VERDE DELLA LOCRIDE".  
Relativamente al campione di olio per cui si chiede la partecipazione al concorso:

**DICHIARA**

(consapevole delle sanzioni penali previste in caso di dichiarazione mendace dall'art. 76 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445)

Comune di coltivazione delle olive: \_\_\_\_\_ altitudine (m s.l.m.) \_\_\_\_\_

Eventuale nome e marchio di commercializzazione: \_\_\_\_\_

- monovarietale, (indicare la varietà di olive): \_\_\_\_\_
- olivaggio o blend (indicare le varietà di olive): \_\_\_\_\_
- biologico
- convenzionale

Comune di trasformazione delle olive: \_\_\_\_\_

Impianto tradizionale     Impianto continuo    due fasi        tre fasi   

Estratto a freddo:     SI     NO    Filtrato:     SI     NO

**DICHIARA, INOLTRE,**

- che il campione di olio presentato al concorso fa parte di un lotto omogeneo costituito da litri \_\_\_\_\_ (almeno 300 litri) interamente prodotto con olive raccolte nel comprensorio della locride.
- che la quantità di olio totale prodotta o prevista nella campagna olearia 2013/2014 è di \_\_\_\_\_ litri.
- di dispensare gli organizzatori da eventuali danni recati o subiti, a cose o persone, durante lo svolgimento del concorso e della premiazione finale.
- di accettare incondizionatamente il verdetto finale della commissione di valutazione, il cui giudizio è inappellabile.
- di prestare il proprio consenso al trattamento dei dati personali e/o relativi alla propria azienda, ai sensi del D.lgs n.196/2003 per le finalità strettamente legate al concorso.

Luogo \_\_\_\_\_ data \_\_\_\_\_

Timbro e firma

\_\_\_\_\_