

**REGOLAMENTO PER IL PREMIO
OLIO EXTRAVERGINE DEL MOLISE
"Goccia D'Oro" in sinergia con il premio
XX edizione**

REGOLAMENTO

Art. 1

L'A.R.S.A.R.P., con il patrocinio del Comune di Larino, Il patrocinio la ventesima edizione del Concorso regionale per l'assegnazione del premio:

"Goccia D'Oro"

che si terrà nel periodo 19 - 24 febbraio 2024 presso il domicilio di ogni singolo assaggiatore tramite piattaforma digitale ZOOM e vedrà il momento conclusivo svolgersi presso locali da definire.



Art. 2

Il premio regionale "Goccia D'Oro" si propone:

- a) di valorizzare i migliori oli extra vergini di oliva regionali provenienti dai Comuni olivicoli della Regione Molise, i migliori oli provenienti da coltivazioni regionali di tipo biologico certificato, i migliori oli a Denominazione di Origine Protetta (DOP Olio Molise), al fine di favorirne la conoscenza, scegliendo ed indicando gli oli di qualità che possano al tempo stesso conseguire l'apprezzamento dei consumatori e rafforzare la presenza nei mercati nazionali ed esteri;
- b) di stimolare olivicoltori e frantoiani al miglioramento della qualità del prodotto da qualsiasi tipo di coltivazione (convenzionale, bio, DOP);
- c) di contribuire alla valorizzazione, a livello regionale, della figura degli assaggiatori di olio di oliva, in sintonia con la normativa italiana e comunitaria.

Art. 3

Il premio è riservato:

- a) all'olio extra vergine d'oliva ottenuto da olive prodotte e molite nella Regione Molise i cui produttori hanno sede legale nei Comuni Molisani e aderiscono ai seguenti metodi di coltivazione:
- convenzionale, - Biologico, - DOP Olio Molise e BIO-DOP Olio Molise;
- b) all'olio extra vergine d'oliva prodotto dai frantoiani molisani e stoccati presso la propria struttura – questa sezione riservata ai frantoiani è intitolata al compianto MARIO DE LEO frantoiano in quel di Lucito con un grande spirito di ricerca e di innovazione finalizzata a migliorare la qualità delle proprie produzioni e a promuovere l'olio di alta qualità. Le modalità di valutazione di questa sezione contempleranno anche le quantità di olio prodotte e che vengono messe a concorso.

Ai fini della classificazione merceologica degli oli saranno presi come base i parametri previsti dal Reg. CEE 2568/91 e successive modificazioni e integrazioni. **Il premio è riservato agli oli prodotti nell'annata 2023.**

Art. 4

Possono partecipare al concorso con un solo campione di olio appartenente alla categoria di cui all'articolo 3:

- a) gli olivicoltori produttori di olio in proprio (si può gareggiare per un solo tipo di coltivazione: convenzionale, biologico o DOP Molise, BIO – DOP Olio Molise);

b) solo gli oleifici singoli o associati concorrono sia alle sezioni (bio, dop, bio/dop, convenzionali) che alla sezione De Leo;

c) le Associazioni di produttori;

Le aziende che nell'ambito familiare possono vantare l'iscrizione a più di una categoria professionale (Frantoiano e Olivicoltore) possono partecipare per una sola categoria, a scelta.

Art. 5

Il premio è diviso in tre categorie di produttori: AMATORI (fino a 5 q.li di olio prodotto) e PROFESSIONISTI (oltre i 5 q.li di olio prodotto) – FRANTOIANI ovviamente una categoria esclude l'altra vale a dire che si può partecipare solo per una categoria. Solo i frantoiani concorrono in automatico anche per il premio Mario De Leo;

Art. 6

I produttori che concorreranno come Amatori dovranno far pervenire i campioni di olio e relativa scheda di adesione, anche per il tramite di organismi associativi, alla Segreteria del Concorso - ossia ARSARP di Larino, nel periodo compreso dal 29 gennaio alla mattina dell'15 febbraio 2024. La scheda di adesione potrà essere richiesta presso le sedi ARSARP o scaricata dal sito ARSARP (www.arsarp.it).

I produttori che concorreranno come Professionisti dovranno manifestare, alla segreteria (attraverso mail) l'interesse a partecipare al concorso entro la mattina del 05 febbraio 2024. Nella settimana successiva i funzionari incaricati ARSARP andranno nelle aziende per prelevare i campioni a concorso compilando il relativo verbale di prelievo.

Per i partecipanti Professionisti di cui alle lettere a) e b) dell'articolo 4 il quantitativo messo a concorso potrà essere verificato dal prelevante anche utilizzando i dati catastali con relativi numeri di piante iscritte al catasto olivicolo (FASCICOLO AZIENDALE) nonché dai registri SIAN. La documentazione potrà essere acquisita dall'ARSARP e dovrà essere conservata dalla segreteria del concorso.

Art. 7

I campioni di olio confezionati in numero di 5 (di cui una etichettata) bottiglie opportunamente sigillate, uguali, anonime, in vetro scuro, possibilmente del tipo "quadra" da 0,50 lt. e n. 10 bottiglie (da destinare alla giuria) da 100 ml scure, dovranno pervenire alla segreteria entro e non oltre la mattinata del 15 Febbraio 2024 a: ARSARP Larino, Largo Pretorio, 1 – 86035 Larino per destinarle alle analisi organolettiche nella settimana 19/24 febbraio 2024. La bottiglia etichettata può essere di formato di gradimento dell'azienda, essa verrà utilizzata nelle varie iniziative promozionali a partire dalla premiazione del concorso. Una bottiglia delle cinque presentata sarà destinata al concorso VENOLEA organizzato dall'Ente Parco Regionale dell'olivo di Venafro. Premio VENOLEA valuta, attraverso il panel ARSARP di Goccia d'Oro, la bontà dell'olio dopo un lungo periodo di conservazione. La conservazione sarà curata dallo stesso Ente Parco alle medesime condizioni per tutti i campioni che saranno ammessi al premio (tutti gli oli non difettati selezionati dal panel professionale di Goccia d'Oro). Il concorso VENOLEA è aperto a tutti i partecipanti a Goccia d'oro (amatori e professionisti) a qualsiasi titolo e non difettati.

Art. 8

La Giuria preposta alla valutazione dei campioni sarà di una sola tipologia:

- Giuria tecnica composta da assaggiatori professionisti scelti dal capo panel Dott. Maurizio Corbo il quale darà priorità agli assaggiatori non dipendenti ARSARP;

ogni componente della Giuria lavorerà dalla propria residenza congiuntamente agli altri membri della commissione. Ogni assaggiatore, in max di 10, riceverà i campioni presso la propria residenza e siglati con la sigla disposta dalla segreteria. Le sedute di assaggio saranno gestite dal capo panel tramite la piattaforma digitale di ZOOM e con l'ausilio delle schede messe a disposizione dall'ARSARP.

Art. 9

Il Capo Panel, con l'ausilio dei Componenti incaricati a garantire l'anonimato dei campioni di olio, sulla scorta delle valutazioni fatte dalla giuria, redigerà la graduatoria di merito finale.

A salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti al concorso, non sarà reso noto il punteggio assegnato ai singoli campioni. Successivamente all'espletamento del premio, e solo su richiesta del produttore, potrà essere rilasciata la scheda, in copia autenticata, di valutazione del proprio campione di olio.

Art. 10

Verranno premiati gli oli che avranno raggiunto il primo posto definito dalla giuria degli oli extravergini, per le tipologie: a) fruttato leggero; b) fruttato medio; c) fruttato intenso e i vincitori saranno distinti in Produttori Amatori e Produttori Professionisti, inoltre anche in questa edizione verranno premiati i migliori oli DOP Molise e i migliori oli Biologici nonché eventuali oli che si fregiano di entrambi riconoscimenti (BIO E DOP); Sarà assegnato un premio speciale intitolato a “Francesco Ortuso” al miglior olio in assoluto tra quelli premiati.

Art. 11 PREMIO MARIO DE LEO. Il premio sarà assegnato al miglior olio prodotto dal frantoiano e correlato alla quantità prodotta. Ogni q.le dell’olio a concorso sarà moltiplicato per un coefficiente pari a 0,006; a titolo esemplificativo si riporta una simulazione: cisterna a concorso di 30q.le x 0,006 = 0,18 + punteggio al panel di 7/10 = 7,18; cisterna a concorso di 50 q.le x 0,006 = 0,30 + punteggio al panel di 6,9/10 = 7,20. Pertanto, il campione da 50 q.li anche se con un decimo inferiore di valutazione al panel vince in virtù di un maggior quantitativo a concorso.

Art. 12

Dell’assegnazione dei premi sarà data ampia comunicazione alla stampa ed agli altri organi di informazione regionali nonché alla stampa del settore oleario. La maggiore risonanza dell’evento sarà affidata ai social media dove verranno redatte delle pagine apposite.

Art. 13

Da questa edizione l’ARSARP redigerà una guida degli oli partecipanti al concorso utilizzando una scheda che dovrà essere compilata da ogni partecipante e consegnata unitamente ai campioni di olio presentati al concorso.

Ai vincitori di goccia d’oro, oltre al premio, sarà riconosciuto un numero di 20 copie della guida. Una copia della guida sarà consegnata ad ogni partecipante del concorso;

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.

Art. 14

Anche in questa edizione sarà assegnato il premio, intitolato al compianto Fabrizio Fazzi, grande estimatore di olio di qualità e grande ambasciatore della molisanità, ad un componente della giuria votato a scrutinio segreto dalla giuria stessa.