



**REGOLAMENTO**  
**“PREMIO OLEARIO SAN VINCENZO LA COSTA”**  
**IV EDIZIONE**

Il Comune di San Vincenzo La Costa in collaborazione con il Consorzio di Tutela e Valorizzazione Oli di Calabria IGP e l'O.P. Associazione Olivicola Cosentina con il Patrocinio dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio e la collaborazione del CREA Centro di Ricerca dell'Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura;

indicono il Concorso Nazionale per l'assegnazione del Premio

**“ NINO LUIGI IANNOTTA “**

**Art. 1- Scopi del Concorso**

Il Concorso si propone di:

- a) valorizzare gli oli extra vergini di oliva italiani certificati (DOP, IGP e Biologici) e gli oli extra vergini di oliva italiani, provenienti da diversi ambiti territoriali, selezionando ed indicando i migliori oli di qualità italiani ottenuti dalla campagna olearia in corso;
- b) sostenere gli operatori del settore che tendono al miglioramento della qualità del prodotto, con azioni che li aiutino a contraddistinguersi nel mercato globale e a commercializzare il proprio prodotto;
- c) valorizzare la figura dell'assaggiatore italiano in quanto professionista in grado di promuovere, tramite l'esperienza del panel, la qualità dell'olio italiano, presso operatori e consumatori italiani ed esteri.

**Art. 2 - Oli partecipanti e categorie**

Il Concorso è riservato all'olio extra vergine d'oliva di qualità italiano ottenuto dalla molitura effettuata nella presente campagna olivicola. Si può partecipare al Concorso con 3 distinte categorie:

- a) Oli a denominazione d'origine, già riconosciute in ambito comunitario (DOP ed IGP);
- b) Oli extra vergini di oliva, la cui territorialità è attestata dal partecipante con autodichiarazione - da produrre secondo quanto previsto nella scheda di adesione.
- c) Oli prodotti esclusivamente da ulivi ricadenti nel territorio del Comune di San Vincenzo la Costa,

Non sono ammessi al Concorso gli oli che vengono immessi sul mercato allo stato sfuso o comunque non confezionati nel rispetto della normativa europea, gli oli provenienti da olive per le quali non sia stata attestata la provenienza e gli oli ottenuti con l'apporto di campagne precedenti.

**Art. 3 - Soggetti partecipanti**

Possono partecipare al Concorso, con un solo olio per ognuna delle tre categorie dell'art 2:

- a) olivicoltori che producono olio con proprie olive, che detengono superficie olivetata
- b) frantoi che producono olio con proprie olive ovvero da olive provenienti dal territorio in cui è sita la struttura,

c) oleifici cooperativi e organizzazioni di produttori, quali consorzi, cooperative e reti d'impresa che producono olio con olive dei propri soci, provenienti dal territorio in cui è sita la struttura

d) soggetti sottoposti al sistema dei controlli, detentori, nella relativa zona d'origine, di prodotto pronto per l'immissione al consumo, con certificazione a denominazione d'origine. Ciascun partecipante deve assicurare la commercializzazione in proprio di un lotto omogeneo documentato di almeno 5 hl di prodotto. Le aziende partecipanti devono essere regolarmente iscritte al Registro delle Imprese della Camera di Commercio competente per territorio.

#### **Art. 4 - Categoria olio DOP ed IGP: procedura di partecipazione**

Il soggetto che partecipa con un olio DOP/IGP deve inviare copia del documento di conformità rilasciato dall'organismo di controllo, almeno 10 giorni prima dell'espletamento del concorso. La partita di olio certificata dop/igp non viene sigillata e in caso di vittoria finale la menzione sulle confezioni può figurare solo per la parte non ancora commercializzata del lotto vincitore. Qualora il soggetto non fornisse la certificazione, l'olio partecipante viene inserito nella graduatoria degli oli extravergine e come tale sottoposto alla regolamentazione degli oli extravergini. In tale caso, qualora il soggetto partecipante abbia già un altro extravergine in concorso e entrambi gli oli siano stati ammessi alla selezione nazionale, verrà ammesso alla fase finale l'olio che ha ottenuto il punteggio più alto tra i due.

#### **Art. 5 - Categoria olio extra vergine: procedura di partecipazione**

Il soggetto che partecipa con un olio EXTRA VERGINE deve inviare l'autocertificazione attestante la territorialità dell'olio prodotto secondo le modalità previste nella domanda di partecipazione. La partita di olio partecipante al Concorso viene identificata nel verbale di prelievo e come tale sigillata. Al momento del prelievo deve essere presente il quantitativo minimo di 5 hl. Il prodotto sigillato non può essere commercializzato prima dell'espletamento delle procedure concorsuali salvo specifica richiesta autorizzata da parte della Segreteria. Nell'ipotesi di ammissione alle fasi finali, è necessario inviare alla Segreteria copia dell'esito dell'esame chimico, chimico-fisico dell'olio ammesso, il cui costo è a carico dell'azienda.

#### **Art. 6 - Aziende partecipanti e requisiti**

Al Concorso possono partecipare, con le tipologie di olio, i detentori di prodotto pronto per l'immissione al consumo con certificazione DOP - IGP - Biologico e con Olio extra vergine.

Ciascun partecipante deve assicurare la commercializzazione in proprio di un lotto omogeneo di almeno 5 hl di prodotto e per i prodotti certificati verificabile in base alla certificazione a denominazione di origine, da produrre almeno 10 giorni prima dell'espletamento del concorso.

Per partecipare è prevista una quota d'iscrizione pari a € 61,00 ( 50,00+IVA ) da versare, pena esclusione dal concorso, a Comune di San Vincenzo La Costa codice Iban IT78P070628082000000500007 al momento dell'iscrizione.

La partecipare alla categoria "BORGO DELL'OLIO" riservata esclusivamente ai produttori di olio extra vergine ottenuto da ulivi ricadenti nel territorio del Comune di San Vincenzo la Costa, è GRATUITA.

I soggetti che intendono partecipare al Concorso dovranno inviare la domanda di partecipazione tramite e-mail, [info@comune.sanvincenzolacosta.cs.it](mailto:info@comune.sanvincenzolacosta.cs.it), oppure direttamente a mano presso gli uffici comunali entro e non oltre il 18 APRILE 2025.

#### **Articolo 7 - Comitato Promotore**

Il Comitato promotore garantisce il rispetto della normativa vigente in materia e dei principi ispiratori del Concorso, con particolare riferimento alla qualità degli oli ammessi.

Il Comitato è costituito dai rappresentanti del Comune di San Vincenzo la Costa; dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio; del Consorzio di Tutela e Valorizzazione Olio di Calabria IGP; della O.P. Associazione Olivicola Cosentina scarl; del CREA Centro di Ricerca dell'Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura;

Il Presidente del Comitato è il Sindaco del Comune di San Vincenzo la Costa.

Il Comitato nomina annualmente il Panel- leader.

Le funzioni di Segreteria sono affidate al Comune di San Vincenzo la Costa. La Segreteria ha la funzione di eseguire le decisioni del Comitato nonché curare le attività amministrative e promozionali previste all'interno del Concorso.

## **Art. 8 - Modalità di partecipazione**

I partecipanti al Concorso dovranno far pervenire nei termini stabiliti i campioni di olio. la domanda di partecipazione e copia bonifico versamento bancario all'indirizzo :

**Comune di S. Vincenzo la Costa, piazza Municipio- 87030 San Vincenzo la Costa (CS), oppure tramite mail: [info@comune.sanvincenzolacosta.cs.it](mailto:info@comune.sanvincenzolacosta.cs.it)**

Il materiale richiesto per la partecipazione al Concorso dovrà essere così composto:

- a) N. 4 bottiglie di olio ermeticamente chiuse ed etichettate da 0,25 lt. oppure 2 bottiglie da 0,50 lt. oppure 1 bottiglia da 0,75 lt. afferenti ad un unico lotto omogeneo di produzione/stoccaggio/imbottigliamento non inferiore a 5 ettolitri.
- b) Domanda di partecipazione
- c) Copia bonifico versamento bancario intestato Comune di San Vincenzo La Costa.

I campioni saranno resi anonimi dal responsabile dell'accettazione ed identificati da un codice numerico.

I campioni dovranno essere consegnati **entro e non oltre il 24 APRILE 2025.**

## **Articolo 9 - Procedure di Selezione**

I campioni di olio ammessi al Concorso, una volta anonimizzati vengono poi sottoposti all'esame organolettico della giuria.

Terminati gli assaggi, qualora fossero presenti degli ex aequo tra gli oli posizionati nelle prime posizioni, il pubblico ufficiale, unitamente alla Segreteria del Concorso, procede ad una nuova anonimizzazione dei campioni in parità per il riassaggio da parte della giuria.

La giuria garantisce gli aspetti formali e le modalità operative della disanonimizzazione ed al termine dei lavori redige, coadiuvato dalla Segreteria, una graduatoria sulla base della classifica determinata dal Panel test. A salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti al Concorso, non viene reso noto il punteggio assegnato ai singoli campioni.

Ciascuna azienda può partecipare al premio nel rispetto del seguente limite numerico: n.1 olio IGP e n.1 olio extravergine.

## **Art. 10 - Oli categoria "BORGO DELL'OLIO"**

Per gli oli di questa categoria, riservata esclusivamente ai produttori di olio extra vergine ottenuto da ulivi ricadenti nel territorio del Comune di San Vincenzo la Costa, è prevista una selezione di tre vincitori (primo, secondo e terzo classificato) per ogni categoria di olio (fruttato leggero, fruttato medio, fruttato intenso).

## **Art. 11 - Riconoscimenti**

Gli oli a concorso saranno sottoposti, inizialmente, ad una selezione effettuata dal Comitato di Assaggio Professionale "Promocosenza" in base alle caratteristiche organolettiche.

In fase di valutazione delle caratteristiche organolettiche dei campioni, la Commissione di Assaggio assegnerà gli oli giudicati "extravergini" alle rispettive categorie di fruttato, entro cui gli stessi concorreranno per i premi del concorso, ossia:

- Fruttato leggero
- Fruttato medio
- Fruttato intenso

Ad ogni olio giudicato "extravergine" dalla Commissione di Assaggio "Promocosenza" sarà assegnata una votazione finale in centesimi, pari alla media aritmetica dei giudizi espressi dagli assaggiatori mediante una opportuna scheda di valutazione.

La Commissione di Assaggio redigerà, quindi, la classifica finale in base ai punteggi riportati e proclamerà: Tre vincitori (primo, secondo e terzo classificato) per ogni categoria di olio (fruttato leggero, fruttato medio, fruttato intenso).