
REGOLAMENTO DEL XX CONCORSO DEL PREMIO INTERNAZIONALE " LEONE D'ORO DEI MASTRI OLEARI "

Art. 1) Il Premio "Leone d'Oro dei Mastri Oleari", il primo e più prestigioso concorso internazionale, ha lo scopo di evidenziare la migliore produzione di oli extra vergini di oliva di ogni provenienza, stimolando e pubblicizzando l'impegno delle imprese al continuo miglioramento qualitativo dei prodotti, promuovendola nelle varie specificità attraverso opportune azioni presso le istituzioni pubbliche e private, gli operatori professionali, del commercio e della distribuzione, nonché nei confronti dei privati consumatori.

Il Premio è promosso dalla Corporazione dei Mastri Oleari e organizzato in collaborazione con U.N.A.PR.OL.

Art. 2) Il Concorso per il Premio si svolge sotto il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Il Comitato d'Onore è composto da:

il Presidente dell'U.N.A.PR.OL - Consorzio Olivicolo Italiano

il Presidente della Corporazione dei Mastri Oleari

il Presidente dell'A.I.F.O - Associazione Italiana Frantoiani Oleari

Art. 3) Sono ammessi al Concorso tutti gli oli extra vergini d'oliva di ogni provenienza di imprese che abbiano presentato, entro i termini indicati, regolare domanda di partecipazione, a condizione che producano, per ogni tipo di olio presentato, un lotto omogeneo minimo di almeno 1000 kg.

Art. 4) Gli oli extra vergini di oliva sono divisi in tre categorie:

a) Fruttato delicato (intensità olfattiva leggera, amaro e piccante tenui);

b) Fruttato medio (intensità olfattiva media, amaro e piccante medi);

c) Fruttato intenso (intensità olfattiva elevata, amaro e piccante medi o elevati).

Art. 5) L'Azienda che intende partecipare al Concorso deve far pervenire entro il **26/04/2011** la domanda di partecipazione per non più di due tipi di oli extra vergini di oliva a mezzo corriere, posta o altro mezzo al seguente indirizzo: Concorso "Leone d'Oro dei Mastri Oleari" c/o Corporazione dei Mastri Oleari - Loc. Videlle, 5 - 25080 Raffa di Puegnago (BS).

Per ogni prodotto dovrà far pervenire inoltre:

5a) domanda di partecipazione debitamente compilata, preferibilmente a macchina e comunque in stampatello.

5b) **n. 4 bottiglie etichettate** della capacità di lt. 0,75 o l'equivalente quantità in bottiglie di altro formato per ogni tipo di prodotto presentato;

5c) certificato di analisi chimica dei campioni di olio presentati che indichi almeno: acidità libera espressa in percentuale di peso in grammi di acido oleico e numero dei perossidi.

Art. 6) Per la partecipazione al Concorso è richiesto un contributo di € 126 (€ 105 + IVA) per ogni tipo di olio. Il versamento dovrà essere contestuale all'invio della domanda di partecipazione. I pagamenti dovranno essere effettuati, con chiara indicazione dell'ordinante, a mezzo bonifico bancario presso:

Credito Artigiano, Agenzia 3 - Milano
c/c 17189 intestato a Corporazione dei Mastri Oleari
codice IBAN IT 95 F 03512 01613 000000017189 - SWIFT ARTIITM2

o a mezzo assegno circolare o bancario non trasferibile intestato a: Corporazione dei Mastri Oleari.

Art. 7) Le domande di partecipazione, i certificati di analisi e la copia del versamento effettuato dovranno pervenire in un'unica busta sigillata, unitamente ai campioni di olio.

Art. 8) 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 eventuali alterazioni chimico-fisiche o organolettiche dei campioni per effetto di escursioni termiche, rotture o altre anomalie verificatesi durante il trasporto. Le spese di spedizione, inclusi eventuali oneri doganali e sanitari, fino alla destinazione sono a completo carico delle aziende partecipanti. I campioni degli oli ammessi alla competizione saranno resi anonimi con un codice segreto conservato dalla Segreteria del Premio.

Art. 9) Dalla ricezione fino alla presentazione dei campioni alla Giuria, è cura degli organizzatori conservare i campioni in modo scrupoloso per assicurarne l'integrità. Un delegato U.N.A.PR.OL garantirà gli aspetti formali e le modalità operative, sovrintendendo alle operazioni della Giuria e stilerà il verbale con le graduatorie.

Art. 10) Il metodo di valutazione si basa sulla determinazione del profilo sensoriale degli oli come previsto dal documento T.20/DOC n° 22 API del Consiglio Oleicolo Internazionale, trasformato in IVG (Indice di Valutazione Globale) come da Doc. Tecnico MO/001 per il concorso Leone d'Oro.

La Giuria è composta da:

- il Presidente della Corporazione dei Mastri Oleari;
- il responsabile di ISOM - International School of Oil Masters;
- un esperto statistico qualificato, per l'acquisizione ed elaborazione dei dati;
- da un giornalista enogastronomico;
- un panel composto da dieci giudici di analisi sensoriale, da panel leaders internazionali ed esperti di chiara fama coordinati e assistiti dal panel leader della Corporazione dei Mastri Oleari

Art. 11) L'organizzazione delle sessioni di valutazione è strettamente conforme alle norme ISO e del Consiglio Oleicolo Internazionale in vigore che prevedono:

- randomizzazione dei campioni;
- strumenti e tempi di analisi;
- temperature dei campioni.

Il punteggio di ogni campione è dato dalla sommatoria della combinazione lineare ponderata delle mediane di ogni descrittore di profilo. La Giuria emette giudizi inappellabili. Per garantire la massima riservatezza, verrà reso noto esclusivamente l'elenco degli oli premiati e non quello dei partecipanti.

Il Premio "Leone d'Oro dei Mastri Oleari" verrà assegnato all'azienda il cui prodotto è risultato il primo classificato in una delle tre categorie indicate all'articolo 4; un Diploma di Gran Menzione verrà assegnato alle aziende i cui prodotti hanno ottenuto un Indice di Valutazione Globale (IVG) superiore al 75° percentile della distribuzione di tutti gli indici di valutazione dei campioni di ogni categoria.

Art.12) La proclamazione dei vincitori e la consegna dei premi è prevista a Roma nel mese di giugno 2011 alla presenza di autorità e rappresentanti della stampa.

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