# REGOLAMENTO

## Progetto studio

# "L'OLIO DELLA LOCRIDE"

***dedicato agli oli vergine di oliva di frantoio prodotti nel comprensorio della Locride***

**SOGGETTI ORGANIZZATORI:**

- **ARSAC - Agenzia Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese**
  Centro Divulgazione Agricola n. 21 Viale Officine Meccaniche, 14 Locri (RC) tel: 096421968
  www.arsacweb.it – www.arsac.calabria.it e-mail: saverio.zavaglia@arsac.calabria.it
- **Consiglio per la ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - Centro di ricerca olivicoltura, frutticoltura ed agrumicoltura (CREA - OFA),** Via Settimio severo, 83, C/da Rocchi 87036 Rende (CS) tel: 0984405201 fax: 0984402099 sito web: www.crea.gov.it e-mail: enzo.perri@crea.gov.it

**SOGGETTI PARTNER:**

- **Associazione L'ARATRO – Gruppo trattoristi della locride**
  Via Largo Chiappe 89040 Gerace (RC) cell. 3333168097 (Presidente Antonio Garreffa)
  www.associazionelaratro.it e-mail: associazionelaratro@libero.it
- **Associazione AGIAmo per Marina di Gioiosa Jonica**
  Via E. De Nicola,1 89046 Marina di Gioiosa Jonica (RC) cell: 333.9958754 (Presidente Francesco Pugliese) pec:associazione.agiamomgj@2021pec.it

**AMBITO TERRITORIALE:**

- Comprensorio della locride in provincia di Reggio Calabria

**DENOMINAZIONE DEL PROGETTO:**

- "L'Olio della Locride"

**NATURA DEL PROGETTO:**

- Studio e caratterizzazione degli oli vergine di oliva del comprensorio della Locride prodotti nella campagna olearia 2022/2023 - Assegnazione riconoscimenti di qualità

**ARTICOLAZIONE DELLE ATTIVITA':**

- fase iniziale: sensibilizzazione, raccolta e catalogazione campioni
- fase intermedia: analisi chimico-fisiche-sensoriali e attribuzione punteggio
- fase finale: incontro divulgativo con presentazione dei risultati dell'indagine, banchi di assaggio, consegna dei certificati di analisi, premiazione dei migliori oli in rassegna

**DURATA DEL PROGETTO:**

- fase 1: dal 01 al 15 giugno 2023
- fase 2: dal 16 al 30 giugno 2023
- fase 3: luglio 2023

**CONCLUSIONE:**

- Luglio 2023

## Art. 1 – Scopo del progetto

L'iniziativa ha come obiettivo l'implementazione del percorso di studio e caratterizzazione degli oli extra vergine di oliva locali, ottenuti principalmente dall'antica Cultivar autoctona "Grossa di Gerace" e da altre varietà tipiche del comprensorio della locride.

Il progetto si propone inoltre, di:

- Valutare analiticamente gli effetti di specifici parametri agronomici, tecnologici e di conservazione, sulla qualità finale degli oli vergini locali;
- Stimolare gli olivicoltori ed i frantoiani locali all'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;
- Valorizzare la filiera olivicola/olearia locale e le figure professionali operanti all'interno di essa (olivicoltori, tecnici, frantoiani, assaggiatori) quali figure professionali in grado di accrescere la qualità dell'olio locale e promuoverlo presso intermediari di vendita, ristoratori e consumatori finali.
- Informare i consumatori finali sugli aspetti organolettici, salutistici e nutrizionali degli oli extra vergini d'oliva di qualità indirizzandoli verso una scelta di acquisto corretta e consapevole

## Art. 2 – Destinatari

Potranno partecipare al progetto tutti i produttori di olio extravergine di oliva ottenuto da olive coltivate nel territorio della Locride, con qualsiasi tipologia o denominazione: convenzionale, biologico, monovarietale, blend, etc., purchè il campione di olio conferito faccia parte di un lotto omogeneo costituito da almeno 200 litri.
Più in dettaglio, potranno partecipare alla selezione:

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

## Art. 3 – Modalità di partecipazione

I soggetti individuati alle lettere A) B) C) D) di cui al precedente articolo, che intendono partecipare al progetto, dovranno far pervenire entro il 15 giugno 2023 (per posta o brevimano) dal lunedì al venerdì, dalle ore 9,00 alle ore 12,00, al seguente indirizzo:

- **ARSAC - Centro Divulgazione Agricola n. 21** Viale Officine Meccaniche, 14 Locri (RC)
  tel: 096421968 e-mail: saverio.zavaglia@arsac.calabria.it

Il **campione di olio** vergine di oliva, prodotto nella campagna olearia 2022/2023, costituito da n. 2 bottiglie in vetro scuro da 500 ml identificate e sigillate (1 bottiglia per le analisi chimico fisiche + 1 bottiglia per le analisi sensoriali) e la **domanda di partecipazione** compilata e firmata (allegato 1).

Ogni partecipante potrà presentare al massimo 2 campioni di olio vergine di oliva.

## Art. 4 – Articolazione del progetto

Il progetto sarà articolato in tre fasi operative:
**A) Fase iniziale**, curata dal personale ARSAC e dai partner locali, prevede la realizzazione di attività di animazione e sensibilizzazione territoriale, raccolta e catalogazione dei campioni di olio vergine di oliva prodotti nel territorio della locride. Di ciascun campione sarà redatta una scheda tecnica con le necessarie informazioni dell'azienda produttrice e del campione di olio. Nel più breve tempo possibile i campioni saranno consegnati al CREA di Rende per dare avvio alla successiva fase operativa.
Riferimenti temporali fase 1 - inizio: 01 giugno 2023 fine: 15 giugno 2023;
**B) Fase intermedia**, curata dal CREA OFA, che prevede l'esecuzione delle analisi chimico-fisiche e sensoriali dei campioni (le analisi sensoriali potranno essere effettuate in collaborazione con l'ARSAC mediante un panel congiunto CREA-ARSAC) con redazione di un certificato di analisi completo, attribuzione di un punteggio a ciascun campione ed elaborazione di una graduatoria di merito.
Riferimenti temporali fase 2 - inizio: 16 giugno 2023 fine: 30 giugno 2023;
**C) Fase finale**, curata congiuntamente dai promotori e dai partner, che prevede la realizzazione di un incontro divulgativo sulle produzioni olearie del territorio, laboratorio di assaggio dell'olio, attività di promozione dell'olio locale di qualità e presentazione dei risultati dell'indagine, con consegna dei certificati di analisi e premiazione dei migliori oli in rassegna.
Riferimenti temporali fase 3. L'incontro conclusivo sarà effettuato entro il mese di luglio 2023 in una idonea location nel comprensorio della locride.

## Art. 5 - Modalità di svolgimento

Per essere ammessi alla selezione, i campioni di olio dovranno pervenire all'ARSAC di Locri, nei modi e nei tempi indicati, far parte di un lotto omogeneo costituito da almeno 200 litri (quantità da attestare nell'allegato 1 a cura del produttore) e avere come prerequisito l'assenza di evidenti difetti sensoriali. I campioni saranno trasmessi al CREA OFA di Rende per l'esecuzione delle indagini analitiche. Le caratteristiche qualitative saranno determinate mediante analisi chimiche di laboratorio e mediante analisi sensoriale da parte di una commissione esaminatrice, composta da esperti assaggiatori e da un capo panel.
Di ciascun olio sottoposto ad analisi sarà redatta una scheda analitica con indicazione dei principali parametri chimico fisici ed organolettici. A ciascun campione sarà attribuito un punteggio, al fine di redigere una graduatoria di qualità. Dalla classifica così ottenuta saranno selezionati i migliori oli per ciascuna categoria di prodotto.
Saranno individuate le seguenti categorie di olio: fruttato leggero, fruttato medio, fruttato intenso.
L'esito analitico di ciascun campione, a prescindere dal livello qualitativo e dalla posizione raggiunta in graduatoria, sarà comunicato ad ogni partecipante.
La fase finale avrà luogo, presso una idonea location individuata nel comprensorio della locride, entro il mese di luglio 2023.
Si aggiudicheranno i riconoscimenti, gli oli che avranno ricevuto il migliore punteggio per ogni categoria.
La commissione esaminatrice avrà facoltà di attribuire per ciascuna categoria, eventuali ulteriori menzioni di qualità.
Il giudizio della commissione è inappellabile.

## Art. 6 – Riconoscimenti di qualità e modalità di utilizzo

Sono previsti i seguenti riconoscimenti di qualità da assegnare ai migliori oli extra vergine di oliva (convenzionale e/o biologico) della rassegna:

- **"Delicato" -** migliore olio extra vergine di frantoio FRUTTATO LEGGERO
- **"Deciso" -** migliore olio extra vergine di frantoio FRUTTATO MEDIO
- **"Intenso" -** migliore olio extra vergine di frantoio FRUTTATO INTENSO.

I produttori degli oli primi classificati in ciascuna categoria, nel rispetto della corretta informazione al consumatore, avranno facoltà di menzionare il riconoscimento conseguito nella cartellonistica pubblicitaria della propria azienda, inserendo ad esempio, la dicitura:

**Vincitore del premio "Olio della Locride DELICATO 2023"**
**Categoria Fruttato leggero**

La menzione potrà essere riportata in riferimento al campione di olio premiato.

## Art. 7 – Pubblicità

Il presente regolamento, compresa la modulistica allegata, saranno resi disponibili presso le sedi degli organizzatori e dei partner e sui relativi siti internet: www.arsacweb.it
www.crea.gov.it
nonché sui principali canali social. I partecipanti, sottoscrivendo la domanda di partecipazione (allegato 1) autorizzano alla pubblicazione dei propri dati aziendali e di prodotto su tutti i mezzi di comunicazione ritenuti necessari dagli organizzatori, al fine del raggiungimento degli scopi prefissati dal progetto.

## Art. 8 - Trattamento dei dati personali

Titolare e responsabile dei dati dei partecipanti sono i soggetti organizzatori. I partecipanti, aderendo alla presente iniziativa, acconsentono a che i dati personali forniti siano trattati ai sensi del D.Lgs. n. 196/03, anche da parte di soggetti terzi, per il perseguimento delle finalità del progetto 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:

- **ARSAC - Centro Divulgazione Agricola n. 21** Viale Officine Meccaniche, 14 Locri (RC) tel: 096421968 www.arsacweb.it – www.arsac.calabria.it

- **CREA – OFA Consiglio per la ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'economia agraria Centro di ricerca olivicoltura, frutticoltura ed agrumicoltura** Via Settimio severo, 83, C/da Rocchi 87036 Rende (CS) tel: 0984405201 fax: 0984402099 sito web: www.crea.gov.it e-mail: ofa.rende@crea.gov.it

## Art. 9 – Sponsor e finanziamenti

Le attività svolte dai soggetti organizzatori saranno effettuate nell'ambito delle attività istituzionali ordinarie, pertanto non sono previsti dei costi specifici. Per le attività svolte dalle associazioni partner, logistica, cancelleria e organizzazione della fase conclusiva, sono previsti dei costi che saranno fronteggiati mediante eventuali sponsorizzazioni, finanziamenti pubblici e/o privati, gestiti direttamente dalle stesse associazioni partner, che produrranno, a chiusura attività, idonea rendicontazione.

## Art. 10 – Varie

La partecipazione al progetto e l'utilizzazione dei riconoscimenti di qualità eventualmente assegnati 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 progetto di studio "L'olio della Locride" accettano integralmente il presente Regolamento.

Gli Organizzatori

**All. 1 – DOMANDA DI PARTECIPAZIONE**
**PROGETTO DI STUDIO "L'OLIO DELLA LOCRIDE 2023"**

La presente domanda dovrà essere presentata dal 01 giugno al 15 giugno 2023 presso la sede:

**ARSAC - Centro Divulgazione Agricola n. 21** Viale Officine Meccaniche, 14 Locri (RC) tel: 0964.21968 www.arsacweb.it - www.arsac.calabria.it mail: saverio.zavaglia@arsac.calabria.it

nel seguente orario: dal lunedì al venerdì, dalle ore 9,30 alle ore 12,30 unitamente al campione di olio (per ogni campione consegnare n. 2 bottiglie da 500 ml in vetro scuro da 500 ml identificate e sigillate).

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 poter partecipare al Progetto di studio "L'OLIO DELLA LOCRIDE 2023". A tal proposito si consegna un campione di olio costituito da n. ___ bottiglie sigillate da ____ ml in vetro scuro munite di targhetta adesiva riportante nome prodotto/dati aziendali.
Relativamente al campione di olio per cui si chiede la partecipazione al progetto:

**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.) _____
Superficie aziendale: _____ Superficie a olivo: _____ età media piante: _____
Eventuale nome e marchio di commercializzazione olio: _____

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

Comune di trasformazione delle olive: _____
☐ Impianto tradizionale ☐ Impianto continuo: due fasi ☐ tre fasi ☐
Estratto a freddo: ☐ SI ☐NO Filtrato: ☐ SI ☐NO Travaso: ☐ SI ☐NO
Conservazione: ☐ Silos acciaio ☐ Altro:_____ Gas inerte: ☐ SI ☐NO
Magazzino stoccaggio: piastrellato ☐ SI ☐NO Temp. Controllata: ☐ SI ☐NO °C _____

**DICHIARA, INOLTRE,**

- ☐ che il campione di olio presentato al progetto fa parte di un lotto omogeneo costituito da litri _____ (almeno 200 litri) interamente prodotto con olive raccolte nel comprensorio della locride.
- ☐ che la quantità totale di olio prodotta nella campagna 2022/2023 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 legate al progetto.

Luogo _____ data _____

Timbro e firma

_____