



**REGIONE BASILICATA**  
**DIPARTIMENTO POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI**  
**“Premio Regionale *Olivarum* per i migliori oli extravergine di oliva**  
**“XVI Edizione - Annata 2019/2020”**



**Bando per la partecipazione al concorso**

**Art. 1 - Il Premio *Olivarum***

La Regione Basilicata in attuazione della DGR n° 3014 del 30 novembre 1999 e della DGR n°468 del 24 aprile 2012 e DGR n°50 del 22 gennaio 2018 bandisce il concorso per l'assegnazione del premio “**Premio Regionale *Olivarum* per i migliori oli extravergine di oliva XVI Edizione – Annata 2019/2020**” e ne cura l’organizzazione, tramite il Dipartimento Politiche Agricole e Forestali con la collaborazione dell’Agenzia Lucana di Sviluppo e Innovazione in Agricoltura.

**Art. 2 - Finalità**

Il Concorso “***Olivarum***” si prefigge il conseguimento delle seguenti finalità:

- individuare e premiare i migliori oli extravergini regionali, prodotti nell’annata 2019/2020;
- divulgare sia tra i produttori che tra i consumatori di olio di oliva il valore e l’importanza della qualità e genuinità;
- stimolare tra i produttori olivicoli e tra i frantoiani il miglioramento della qualità dell’olio extravergine di oliva portato sui mercati e diffondere le procedure di tracciabilità e di certificazione del prodotto a tutela dei consumatori e degli stessi produttori locali;
- promuovere e valorizzare la produzione olivicola regionale, consentendone l’apprezzamento da parte dei consumatori nazionali ed esteri;
- valorizzare la tecnica e l’esperienza dell’assaggio dell’olio di oliva quale strumento di valutazione della qualità in sintonia con la vigente normativa italiana e comunitaria.

**Art. 3 - Partecipazione al Concorso**

Possono partecipare al Concorso gli olivicoltori e/o produttori di olio in proprio, singoli o associati operanti sul territorio della Regione Basilicata con oli prodotti nella campagna agraria 2019/2020 utilizzando il modello di partecipazione allegato alla presente.

**Art. 4 - Riserva**

Il concorso “***Olivarum***” è riservato esclusivamente agli oli extra vergini di oliva, provenienti da oliveti coltivati in Basilicata, prodotti e imbottigliati a norma di legge. Ai fini della classificazione degli oli saranno presi come base i parametri e le normative vigenti previste dalla Unione Europea.

**Art. 5 - Modalità di Partecipazione al Concorso**

I produttori di olio che intendono partecipare al Concorso “***Olivarum XV Edizione***” devono far pervenire, a propria cura e spese, n° 6 campioni dello stesso olio extravergine di oliva che si vuole proporre al Concorso in contenitori di capacità minima di 500 ml entro le ore 12:00 del 15° giorno dalla data di pubblicazione sul BUR del presente Bando, presso la sede della Regione Basilicata – Dipartimento Politiche agricole e forestali di Matera – via Annibale Maria di Francia, 40.

Ogni produttore dovrà consegnare, un cartone chiuso e sigillato contenente **n° 6 campioni di olio**, di cui **n° 3 in bottiglie di vetro scuro prive di etichetta, ovvero di qualsivoglia elemento di riconoscimento e n° 3 confezioni etichettate a norma di legge**. Tutte le campionature devono essere piene e sigillate. Nel cartone deve essere presente la **domanda di partecipazione (All. 1)** con indicazione della categoria di partecipazione, indicando la disponibilità di una partita omogenea, che deve essere comunque di almeno 3,0 quintali.

Ogni produttore potrà partecipare ad una sola categoria concorsuale e con una sola etichetta.

## **Art. 6 - Categorie di oli ed altri aspetti distintivi valutabili**

I campioni di olio presentati saranno sottoposti ad esami organolettici e chimico-fisici per valutarne la qualità. Non sono ammessi alle ulteriori fasi del Concorso oli che non ricadano nella classificazione merceologica di **“Extra Vergine”** di oliva (EVO).

Attraverso una graduatoria che terrà conto sia degli aspetti chimico/fisici sia di quelli organolettici verranno selezionati gli **“oli lucani d’eccellenza”** con punteggio uguale o maggiore a 80/100.

Al primo classificato nella graduatoria generale sarà riconosciuto il **premio Olivarum 2019-2020**.

Ulteriori Menzioni speciali verranno assegnate al migliore delle seguenti categorie:

- “Grande Produttore” riservata solo per lotti omogenei superiori ai 30 quintali
- “Mono-varietale” solo se esplicitamente indicato in etichetta
- “Biologico” solo se indicato in etichetta secondo la normativa vigente
- “DOP Vulture” solo se esplicitamente indicato in etichetta secondo la normativa vigente
- “Prodotto di Montagna” solo se indicato in etichetta secondo la normativa vigente

## **Art. 7 – Procedura concorsuale**

I campioni verranno disposti, a cura e sotto la responsabilità della Segreteria organizzativa, in un ambiente chiuso dopo aver attribuito, a caso, per ognuno di essi un numero identificativo composto da tre numeri. Il medesimo numero identificativo verrà apposto sulle tre corrispondenti bottiglie di olio non etichettate, per garantirne l’anonimato, le cui chiavi resteranno nella disponibilità del responsabile della Segreteria organizzativa. I campioni anonimi, regolarmente numerati, verranno consegnati dal responsabile della Segreteria Amministrativa al capo Panel della Commissione di assaggio (n° 2 bottiglie) e al rappresentante di A.L.S.I.A. – Centro Ricerche Metapontum Agrobios per le analisi chimiche (n° 1 bottiglie).

Solo a conclusione delle analisi e delle valutazioni del Panel di assaggio il responsabile della Segreteria organizzativa si incontrerà con il Capo Panel e con il rappresentante di A.L.S.I.A. per pervenire, sulla base degli esiti dei test eseguiti: sensoriale e chimico-fisico, alla stesura della/e graduatoria/e di merito. Quindi, i medesimi procederanno al riconoscimento degli oli premiati abbinando il numero attribuito ai campioni anonimi a quello presente sulla restante bottiglia regolarmente etichettata. Tutte le bottiglie etichettate, indipendentemente dal giudizio acquisito in fase di valutazione saranno esposte al pubblico, durante la manifestazione di premiazione.

L’elenco finale resterà nella materiale ed esclusiva disponibilità del responsabile della segreteria organizzativa, sino al momento della sua consegna al presidente del concorso, Assessore alle Politiche Agricole e Forestali della Regione Basilicata, a cui spetta la proclamazione degli oli vincitori.

## **Art. 8 - Il Comitato di assaggio**

Il Comitato di assaggio è rappresentato dal Panel Regionale, che opera nella Sala di Assaggio di A.L.S.I.A. del centro di ricerche “Metapontum Agrobios”, costituito da assaggiatori iscritti nell’elenco Regionale della Basilicata. Ad esso compete eseguire le degustazioni per le valutazioni sensoriali. Il giudizio del Panel è definitivo ed inappellabile.

Il comitato di assaggio sarà coadiuvato da un Capo Panel esterno di comprovata esperienza in tema di premi nazionali ed internazionali.

## **Art. 9 – Premiazione**

La premiazione avverrà all’interno di una manifestazione pubblica mediante la consegna di premi e riconoscimenti.

#### **Art. 10 – Segreteria Organizzativa**

Per chiarimenti e delucidazioni le ditte interessate potranno fare riferimento alla Segreteria organizzativa contattando:

- dott. Michele Lamacchia tel. 0835.284265 - 0835.284299 – 0971.668686 – email [agromktg@regione.basilicata.it](mailto:agromktg@regione.basilicata.it)

#### **Art. 11 – Accettazione delle norme ed esonero di responsabilità**

Tutte le ditte produttrici di olio extravergine che intendono partecipare al Concorso “Olivarum” accettano incondizionatamente le norme di cui al presente Avviso ed espressamente esonerano l’Amministrazione Regionale, organizzatrice della manifestazione, da qualsivoglia responsabilità per eventuali irregolarità che dovessero emergere in ordine alle modalità di produzione e di confezionamento.

La partecipazione al Concorso è gratuita e nulla potrà essere richiesto all’Amministrazione regionale organizzatrice, a qualsiasi titolo.

#### **Art. 12 – Iniziative promozionali**

La Regione Basilicata e per essa il Dipartimento Politiche Agricole e Forestali si riserva di sviluppare azioni di promozione o eventi finalizzati a valorizzare gli oli premiati.