

REGOLAMENTO

del Concorso “Olio extra vergine di oliva dei Colli Euganei”

Art. 1 **Generalità**

1. Il Comune di Galzignano Terme, istituisce annualmente il concorso per l'assegnazione del premio “Olio extra vergine di oliva dei Colli Euganei” (per brevità “Premio Olio Euganeo”), da attribuire all'olio extra vergine di oliva ottenuto da olive prodotte, trasformate e confezionate nel territorio del Parco Regionale dei Colli Euganei.

2. Il Concorso viene realizzato con i contributi previsti dal Comune di Galzignano Terme e da altri enti pubblici e privati interessati alla “Valorizzazione e promozione dei prodotti agro-alimentari tipici regionali di qualità”.

Art. 2 **Finalità**

1. L'istituzione del Premio si propone le seguenti finalità:
- individuare e premiare l'olio extra vergine di origine del Parco Regionale dei Colli Euganei che presenta le migliori caratteristiche di corrispondenza rispetto ai parametri fissati dal disciplinare predisposto dal Comitato Tecnico Organizzativo di cui al successivo art. 3;
 - contribuire a diffondere tra i consumatori la cultura della qualità dei prodotti alimentari ed incentivare l'apprezzamento dei prodotti tipici;
 - stimolare nei produttori lo sviluppo commerciale e l'adozione di strumenti gestionali avanzati, in accordo con il mantenimento della qualità certificata e della tipicità della produzione.
 - Diffondere in termini generali di promozione turistica, la conoscenza del Comune di Galzignano Terme come entità territoriale significativa nel contesto del Parco Regionale dei Colli Euganei.

Art. 3 **Comitato Tecnico Organizzativo**

1. Quale garante del rispetto della normativa vigente in materia e dei principi ispiratori del concorso, con Decreto del Sindaco, verrà costituito un Comitato Tecnico Organizzativo che si avvarrà dell'opera di un notaio o di un pubblico ufficiale per quanto concerne la regolarità di tutte le operazioni previste dal presente Regolamento.

2. Il suddetto Comitato Tecnico Organizzativo che avrà, inoltre, il compito di definire nel dettaglio e approvare tutte le attività, sarà costituito da:

- n. 1 rappresentante del Consiglio Comunale in qualità di Presidente
- da 6 a 8 esperti di settore, scelti tra le organizzazioni di categoria , gli imprenditori agricoli, gli enti pubblici e gli studiosi dell'olivicoltura;

3. Il Comitato Tecnico Organizzativo resta in carica per l'intera durata del mandato amministrativo del Sindaco che lo nomina secondo le modalità del precedente comma. Ciascuno dei membri può essere rinnovato.

4. Il Comitato Tecnico Organizzativo, previa autorizzazione del Comune di Galzignano Terme, si riserva il diritto di integrare con norme di dettaglio, senza però modificare, il presente regolamento e la data della manifestazione in qualsiasi momento ciò si rendesse necessario.

5. Annualmente il Comitato Tecnico Organizzativo provvederà a nominare la Giuria nonché il suo presidente secondo quanto previsto al successivo art. 9, Giuria che avrà il compito di assegnare i premi del Concorso secondo le modalità indicate nei successivi articoli.

6. Il Comitato Tecnico Organizzativo provvede annualmente alla pubblicazione del bando di concorso che sarà informato ai principi generali del presente regolamento; di norma il bando dovrà essere pubblicato entro la fine del mese di febbraio e dovrà essere controfirmato dal Sindaco o suo delegato.

Art. 4 Partecipanti

1. Il concorso è riservato agli olii extra vergini di oliva ottenuti da olive prodotte, trasformate e confezionate nel territorio del Parco Regionale dei Colli Euganei.

2. Possono partecipare al concorso le imprese agricole, singole o associate, i Consorzi, le Associazioni, nonché le imprese di trasformazione e confezionamento dell'olio extra vergine di oliva dei Colli Euganei, anche aventi la sede al di fuori del territorio del Parco Regionale dei Colli Euganei ed in possesso di tutte le autorizzazioni di legge richieste per l'espletamento delle proprie attività.

3. I partecipanti devono inoltre dimostrare di aver prodotto e confezionato, nel rispetto delle norme vigenti, una quantità complessiva, avente le medesime caratteristiche dell'olio partecipante al concorso, non inferiore a 200 Kg, con possibilità da parte del Comitato Organizzativo, di ridurre e /o aumentare tale quantitativo in ragione della produzione.

4. Non sono ammessi al concorso olii provenienti da territori diversi dal territorio del Parco Regionale dei Colli Euganei nonché olii presentati da imprese i cui amministratori siano stati condannati penalmente per reati attinenti all'attività aziendale.

Art. 5 Modalità di partecipazione

1. Le aziende che intendono partecipare al Concorso dovranno far pervenire al Comune di Galzignano Terme – Piazza G. Marconi n. 1 – 35020 Galzignano Terme (PD)

- domanda di partecipazione, compilando ed inviando entro la data indicata dal Bando l'apposito modulo-questionario allegato al Bando. Il modulo dovrà essere compilato a caratteri stampatello o battuto a macchina/computer, in modo chiaro e leggibile.
- fotocopia del bonifico bancario o attestazione del versamento di c/c/p, quale contributo organizzazione Premio olio dei Colli Euganei, fissato annualmente dal Comitato Tecnico Organizzativo sulla scorta di una analisi di spesa della Manifestazione, per le categorie fissate dal bando annuale, intestato a: Tesoreria Comune di Galzignano Terme, indicando

la seguente causale del versamento: “Contributo organizzazione Premio olio dei Colli Euganei”.

- n. 3 bottiglie da 250 cc dello stesso lotto completamente etichettate, confezionate e riunite in un unico imballaggio.
2. I campioni di olio partecipanti al concorso saranno prelevati direttamente da un componente del Comitato Tecnico Organizzativo. In tale occasione saranno espletate le operazioni di etichettatura e sigillatura rilasciando copia del verbale di prelievo.
 3. Le domande di partecipazione incomplete e non corredate della documentazione e del materiale richiesto, nonché dell’attestazione di avvenuto pagamento, saranno automaticamente escluse dal concorso.

Art. 6

Categorie di oli in concorso - Premiazione

1. Le categorie che potranno essere messe a concorso, secondo decisione del Comitato Tecnico Organizzativo, sono le seguenti:
 - 1) Categoria unica del migliore olio extra vergine di oliva:
 - 2) Doppia categoria del migliore olio extra vergine di oliva nei tipi
 - a) fruttato intenso
 - b) fruttato leggero.
2. Sono ammesse, su decisione del Comitato Tecnico Organizzativo, riduzione delle categorie in concorso a seconda delle condizioni annuali di produzione.
3. Saranno premiati i primi tre campioni classificati (compresi gli ex-aequo) di ciascuna delle categorie di cui sopra.
4. Gli oli vincitori del premio riceveranno, oltre al diploma di merito, i premi annualmente posti in palio dal Comune di Galzignano Terme per i primi tre classificati.
5. Il primo classificato, per ogni categoria, riceverà il trofeo “**Pomea d’oro**”. Il secondo e terzo classificato verranno premiati con una targa.
6. I campioni classificati dal 4° posto in poi (compresi gli ex-aequo) riceveranno un Attestato di Partecipazione alle selezioni del Premio “Olio extra vergine di oliva dei Colli Euganei”.
7. La premiazione si svolgerà nell’ambito di un’apposita cerimonia pubblica organizzata dal Comitato Tecnico Organizzativo e dal Comune di Galzignano Terme in collaborazione con i rappresentanti degli Enti pubblici e privati che concorreranno all’organizzazione della manifestazione
8. Ai partecipanti al concorso, i cui campioni di olio extravergine avranno i parametri di qualità e genuinità stabiliti dall’art. 12 , sarà consegnato un contrassegno di eccellenza , rilasciato dal Comune di Galzignano Terme in collaborazione con l’Ente Parco Colli Euganei, in rapporto alla quantità dichiarata nella domanda di partecipazione. Il contrassegno da apporre su ogni singola confezione posta in vendita da parte delle Aziende partecipanti, sarà costituito da un ologramma con marchi del Parco Colli Euganei e simbolo del concorso, denominazione del Concorso, numerazione progressiva per anno, quantità per confezione. La consegna dei contrassegni di eccellenza, sarà effettuata a cura dell’Ufficio Comunale preposto, con registrazione in apposito registro dei lotti assegnati.

Art. 7 **Controlli**

1. I partecipanti al Concorso devono consentire ad un'apposita Commissione di Tecnici (giuria) nominata dal Comitato Tecnico Organizzativo di effettuare successivi controlli e prelievi di campioni presso le proprie aziende, ivi compresi quelli relativi alla conformità di quanto dichiarato nell'Autocertificazione riportata nella Richiesta di adesione allegata al Bando.

2. In particolare, i partecipanti devono tenere a disposizione del Comitato Tecnico la documentazione probatoria relativa alla provenienza delle olive, alla loro trasformazione e al confezionamento del relativo olio extra vergine di oliva prodotto nel territorio del Parco Regionale dei Colli Euganei.

Art. 8 **Procedure per l'anonimizzazione e la conservazione dei campioni**

1. Le bottiglie campione in vetro scuro saranno etichettate con numerazione da un componente del comitato non facente parte della giuria degli esperti né del gruppo incaricato dell'effettuazione delle analisi chimiche.

2. La suddetta etichettatura e la registrazione della corrispondenza tra numero riportato e identificazione del prodotto sarà effettuata alla presenza di un notaio o di un pubblico ufficiale. Il modulo riportante la registrazione e le corrispondenze sarà custodito dallo stesso e reso noto esclusivamente al momento dell'assegnazione ufficiale del premio.

3. I campioni nelle confezioni originali o dopo il travaso successivo all'anonimizzazione, saranno conservati al riparo dalla luce in ambiente condizionato (temperatura max 20°C).

4. Una bottiglia in confezione originale ed integra sarà conservate in ambiente condizionato (temperatura max 20°C) e al riparo dalla luce per il periodo di un anno.

Art.9 **Giuria**

1. La valutazione degli olii sarà effettuata da una giuria nominata annualmente dal Comitato Tecnico Organizzativo, e così costituita:

- Presidente
- N. 6 componenti cos' suddivisi:
 - N. 1 rappresentate dell'Amministrazione Comunale
 - N. 1 rappresentante dell'Ente Parco Regionale dei Colli Euganei
 - N. 1 rappresentante del mondo della ricerca scientifica
 - N. 3 rappresentanti delle organizzazioni di categoria agricole.

2. Il Presidente della Giuria non può ricoprire questa carica per due anni consecutivi mentre i componenti non possono partecipare alla formazione della Giuria per tre anni consecutivi.

3. I componenti della Giuria sono esclusi dalla partecipazione al Concorso.

4. I giudizi emessi dalla giuria sono insindacabili e inappellabili. Si precisa altresì che la partecipazione al concorso costituisce accettazione di tale condizione.

5. Per opportuna riservatezza delle aziende partecipanti, sarà comunicato solo l'elenco delle aziende premiate.

Art. 10

Valutazione per la formulazione della graduatoria

1. Alla formulazione della graduatoria di merito si provvederà secondo le seguenti fasi:
Fase a)) Conformità dei parametri chimici e formulazione della graduatoria
Tutti i campioni partecipanti al concorso, saranno sottoposti alle valutazioni chimiche previste dal successivo art. 12.
2. Qualora un olio non risultasse conforme a seguito dei controlli effettuati presso l'azienda, sarà escluso dalla premiazione.
3. Al termine dei suddetti controlli sarà formulata la graduatoria provvisoria da parte del Comitato Tecnico Organizzativo, il quale deciderà di sottoporre i migliori olii, dal punto di vista chimico, alla selezione organolettica che sarà effettuata da un gruppo di esperti scelti dallo stesso comitato.
4. I campioni che a seguito delle analisi chimiche non rientrano nei parametri di qualità e genuinità fissati dall'art. 12 saranno esclusi dalla selezione organolettica.
Fase b) Selezione organolettica da parte de gruppo di esperti
Il gruppo di esperti valuta il profilo organolettico dei campioni selezionati dal Comitato Tecnico al termine della fase a) mediante Panel Test effettuato secondo i parametri previsti dal successivo art. 12, redige il verbale della seduta, formula la graduatoria provvisoria ed identifica i dieci migliori campioni partecipanti al concorso (compresi gli ex aequo).
Fase c) Attribuzione del premio per il miglior olio
La giuria giudica le precedenti valutazioni chimiche ed organolettiche dei campioni selezionati al termine della fase b); redige il verbale della seduta e formula la graduatoria definitiva dei tre migliori olii di olive extravergine;
Fase d) Adozione o implementazione di Certificazioni
In caso di ex aequo, prevarrà l'azienda in possesso di una o più certificazioni da parte di organismi preposti (ISO 9000, ISO 14000, EMAS, Certificazione di Prodotto).

Art. 11

Laboratori incaricati dell'effettuazione delle analisi

1. Le analisi di cui alla fase a) saranno effettuate da un laboratorio individuato dal Comitato Tecnico Organizzativo.

Art. 12

Parametri di qualità e genuinità

1. I campioni risultati vincitori per ogni categoria, saranno sottoposti a valutazioni chimiche e sensoriali in riferimento alla seguente tabella:

Specifica	Limite di conformità	Limite di legge
Acidità	0.50	≤ 1.00
N. perossidi	12.00	≤ 20.00
Panel test	Md=0 + Mf>0	

2. Qualora un olio non risultasse conforme a seguito dei controlli effettuati presso l'azienda, sarà escluso dalla premiazione.

Art. 13
Informazioni

1. Il Regolamento completo del concorso ed altre eventuali informazioni potranno essere richiesti a:

2. Comune di Galzignano Terme, Piazza G. Marconi n. 1- Galzignano Terme tel: 049-9130041 fax: 049-9130060 o via Internet sul sito **www.galzignanoterme.org**

Art. 14
Controversie

Per qualsiasi controversia il Foro competente è quello del Tribunale di Padova.

RICHIESTA DI ADESIONE

Deve pervenire secondo le modalità di partecipazione espresse nell'art. 4 del Bando di partecipazione.

INFORMAZIONI: Comune di Galzignano Terme, piazza G. Marconi n. 1- Galzignano Terme
tel: 049-9130041 fax: 049-9130060 - www.....it

Premio "Olio extra vergine di oliva dei Colli Euganei"

ANAGRAFICA AZIENDA Codice: _____
RAGIONE
SOCIALE _____
COMUNE _____
INDIRIZZO _____
TEL.: _____ FORMA
GIURIDICA _____

CARATTERISTICHE OLIVE
CULTIVAR
PREVALENTI _____
COMUNE DI
PROVENIENZA _____

SISTEMA DI
ESTRAZIONE: TRADIZIONALE CONTINUO MISTO

CERTIFICAZIONI NAZIONALI
ED INTERNAZIONALI EMAS 9000 ISO 14000 ISO CERT. PRODOTTO
(Allegare fotocopia Certificato)

AUTOCERTIFICAZIONE ORIGINE: dichiaro che l'olio partecipante al concorso deriva da olive prodotte, trasformate nel territorio del Parco Regionale dei Colli Euganei, e confezionato all'interno dello stabilimento di proprietà dell'Azienda e/o presso strutture esterne di confezionamento, dislocate nell'area ed in possesso di tutte le autorizzazioni di legge.

AUTOCERTIFICAZIONE QUANTITATIVO OLIO DISPONIBILE: dichiaro di aver prodotto una quantità complessiva di olio partecipante al concorso non inferiore a e di detenerla in azienda al momento dell'adesione al Concorso.

AUTOCERTIFICAZIONE PROCEDIMENTI PENALI: dichiaro di non aver ricevuto condanna, con sentenza passata in giudicato, per reati attinenti all'attività aziendale.

FIRMA DEL
TITOLARE _____

Si prende atto e si accettano espressamente i giudizi emessi dalle rispettive giurie, accettandone la assoluta insindacabilità e inappellabilità, liberando sin d'ora Il Comune di Galzignano Terme e quanti facenti parte della organizzazione della iniziativa e/o assegnazione dei premi e rinunciando a qualsivoglia azione presso qualsiasi autorità, in merito a quanto previsto per la attività di cui al presente bando.

Si autorizza Il Comune di Galzignano Terme al trattamento dei dati in conformità alla legge 675/96.
firma