



PREMIO NAZIONALE PER LE MIGLIORI OLIVE DA TAVOLA

“MONNA OLIVA”

X^ Edizione 2024

REGOLAMENTO

Art. 1

Oggetto

L'Associazione U.M.A.O. - Unione Mediterranea Assaggiatori Olio, indice la X^ Edizione - Anno 2024 del Concorso Nazionale ***“MONNA OLIVA - Premio Nazionale per le migliori olive da tavola”***.

Art. 2

Scopo

Il Concorso ***“MONNA OLIVA”*** si propone di:

- a.** Valorizzare le migliori olive da tavola provenienti da diversi ambiti territoriali di produzione;
- b.** Sostenere gli operatori del settore che tendono al miglioramento della qualità del prodotto, con azioni che li aiutino a contraddistinguersi nel mercato globale ed a commercializzare il proprio prodotto;
- c.** Sensibilizzare gli olivicoltori e i titolari degli impianti di trasformazione a razionalizzare le tecniche di produzione e trasformazione per il miglioramento della qualità delle olive;
- d.** Stimolare i produttori a curare l'immagine ed il confezionamento per la presentazione del prodotto nei mercati qualificati;
- e.** Valorizzare le olive da tavola prodotte e trasformate in Italia per favorirne la conoscenza e l'apprezzamento da parte dei consumatori;
- f.** Promuovere i territori di origine delle olive da tavola italiane sfruttando la tipicità delle olive prodotte nelle diverse regioni e la tradizione olivicola delle varie zone di produzione, quali elementi attrattivi e veicolanti per l'immagine dell'intero territorio Italiano;
- g.** Risvegliare l'interesse per la produzione delle olive da tavola di origine italiana per un rilancio economico del settore.

Art. 3
Comitato Tecnico-Scientifico

È istituito un Comitato tecnico-scientifico, deputato all'organizzazione dell'evento presieduto dalla Dr.ssa Paola Fioravanti.

Art. 4
Ammissione alla Selezione

La selezione è riservata alle olive da tavola prodotte e trasformate in Italia secondo il sistema di lavorazione di cui alle categorie descritte nel successivo art. 5.

Possono partecipare alla presente selezione, purché confezionino il prodotto secondo le norme vigenti in materia d'imballaggi ed etichettatura delle olive da tavola: gli olivicoltori ed i produttori, singoli o associati (cooperative e organizzazioni di produttori, quali consorzi, cooperative e reti d'impresa come definite all'art. 3 del Decreto Legge n. 5 del 10 febbraio 2009, convertito con modifiche nella Legge n. 33 del 9 Aprile 2009); i trasformatori non produttori agricoli.

Ciascun partecipante deve assicurare la produzione di un lotto omogeneo, rappresentativo di almeno **q 3** (quintali tre) di olive, quantità stabilita sulla base dell'andamento stagionale.

Sono escluse dalla selezione le imprese i cui titolari e/o legali rappresentanti e/o i soci abbiano subito condanne passate in giudicato per associazione mafiosa, frodi, sofisticazioni o comunque reati agro-alimentari, a tal fine le aziende partecipanti dovranno produrre apposita autocertificazione ai sensi dell'art. 71 del Decr. Lgs. n. 59/2010 e del D.P.R. n. 445/2000.

Art. 5
Categorie

Sono ammesse alle selezioni le olive da tavola che rientrano nelle seguenti categorie:

- olive intere verdi o cangianti *al naturale*;
- olive intere nere *al naturale*;
- olive verdi in salamoia (*metodi: Castelvetro e Sevillano*) olive nere per ossidazione (*metodo Californiano*);
- olive intere nere *disidratate o raggrinzite*;
- olive *condite*.
- *Patè di oliva*

Art. 6
Modalità di partecipazione
Termine di presentazione delle domande e di consegna dei campioni

I soggetti, come individuati al precedente art. 4, che intendono partecipare al Concorso devono far pervenire alla **Segreteria del Concorso Nazionale MONNA OLIVA in Via Sforzesca, 16 00075 LANUVIO RM** entro il **26 gennaio 2024**, insieme alla campionatura, la seguente documentazione, inviandola mediante posta elettronica all'indirizzo umao1995@gmail.com e in copia a pfioravanti78@gmail.com e ivano.caprioli@gmail.com

- a) la domanda di partecipazione unitamente alle schede prodotto, una per ogni tipologia di olive partecipanti alla selezione, redatte in maniera chiara e leggibile secondo il modello

predisposto dal Comitato. In calce alla domanda è riportata l'informativa ex art. 13 GDPR Regolamento U.E. 2016/679;

- b) n. 2 etichette a norma di legge per ogni tipologia di olive con cui s'intende partecipare;
- c) fotocopia del documento di identità in corso di validità di colui che ha sottoscritto la domanda (titolare/legale rappresentante dell'impresa o suo delegato, ed in quest'ultimo caso, anche la delega)
- d) ricevuta di versamento della quota di partecipazione di € 70,00 (Euro settanta/00) per la prima campionatura, € 60,00 (Euro sessanta/00) per la seconda e € 50,00 (Euro cinquanta/00) per ogni altra campionatura, quale contributo per le spese sostenute per l'organizzazione della manifestazione che non persegue fini di lucro. Il versamento deve essere effettuato sul conto corrente bancario intestato a: **U.M.A.O., Banca di Credito Cooperativo di Roma, IBAN: IT95V083270320700000008259 con la causale: "Selezione Olive da mensa – Concorso Monna Oliva 2024"**. Di tale versamento verrà rilasciata regolare ricevuta fiscale.

Il Comitato Tecnico si riserva di verificare, direttamente o attraverso incaricati, l'idoneità del partecipante (sussistenza dei requisiti d'ammissione) alla Selezione.

Art. 7

Modalità di consegna dei campioni

Gli iscritti alla Selezione devono far pervenire **entro le ore 17.00 del 26 gennaio 2024 al Concorso MONNA OLIVA, presso Paola Fioravanti, in Via Sforzesca, 16 - 00075 LANUVIO (RM)**: una serie di n° 6 (sei) vasi/contenitori/buste da almeno **gr. 500** (grammi cinquecento) di olive poste in commercio nell'anno 2024, confezionati ed etichettati conformemente alla relativa normativa per la commercializzazione corredati del numero di lotto; nel caso di confezioni di peso inferiore, il numero delle stesse deve essere aumentato fino al raggiungimento del peso complessivo di **Kg 3** (Chilogrammi tre).

I campioni di olive dovranno essere inviati in un unico imballo con apposta la seguente dicitura: *Campione non commerciale inviato per la "Selezione delle olive da mensa - Monna Oliva 2024"*, franche di porto e di ogni altra spesa.

L'Organizzazione declina ogni responsabilità per: l'eventuale arrivo in ritardo dei campioni rispetto alla data stabilita; la perdita totale o parziale degli stessi nel corso del trasporto, eventuali alterazioni chimico – fisiche ed organolettiche dei campioni per effetto di escursioni termiche, rottura o altre anomalie verificatesi durante il trasporto. **Ciò non darà diritto all'azienda alla restituzione della tassa di iscrizione eventualmente versata, pertanto la spedizione è fatta a totale spesa dell'Azienda ed a suo rischio e pericolo.**

In ogni caso l'azienda non avrà diritto né alla restituzione della quota di partecipazione né dei campioni inviati.

Art. 8

Casi di esclusione dalla Selezione

Vengono esclusi dalla Selezione i campioni di olive presentati e riferiti a partite indefinite o non individuabili come categoria o inviati da soggetti risultanti privi dei requisiti di partecipazione al Concorso.

Art. 9
Commissioni di valutazione

I campioni di olive partecipanti alla Selezione sono sottoposti ad analisi sensoriale condotta da qualificate Commissioni di valutazione (*Panel Test*), costituite da figure professionali e/o assaggiatori di provata esperienza nell'analisi sensoriale delle olive. I membri delle Commissioni di valutazione vengono nominati dal Comitato Tecnico, fra di loro non potranno esserci titolari, legali rappresentanti, consulenti tecnico-amministrativo, dipendenti o delegati di aziende iscritte al Concorso.

I campioni di olive da sottoporre ad analisi sensoriale da parte delle Commissioni di valutazione, vengono preventivamente anonimizzati mediante procedura secretata condotta da un Notaio o da altro soggetto avente funzioni di Pubblico Ufficiale nominato dal Comitato, che garantirà la regolarità di tutte le operazioni di anonimizzazione e che per l'adempimento delle suddette operazioni potrà giovare della collaborazione di personale di sua fiducia.

I campioni di olive sono sottoposti all'esame organolettico delle Commissioni di valutazione in forma rigorosamente anonima e contrassegnati soltanto da un'apposita sigla identificativa. Il *Capo panel* delle Commissioni di valutazione (Ivano Caprioli), riconosciuto dal COI (Consiglio Oleico Internazionale), al termine dei lavori di analisi sensoriale sui campioni, redige una graduatoria unica per ogni tipologia di olive esaminate.

Art. 10
Sistema di Valutazione

La valutazione dei prodotti avviene attraverso una pre-selezione ed una selezione finale, I giudici valutano qualitativamente e quantitativamente le olive poste in concorso in base alla classe merceologica di appartenenza e in caso di olive cangianti alla classe merceologica assegnata dalla giuria ed in base ad una serie di standard quantitativi appositamente formulati utilizzando un'apposita scheda che contiene anche i descrittori previsti dalla Normativa del COI. I dati raccolti vengono analizzati ed utilizzati per stilare i profili sensoriali di ogni singolo campione (UNI EN ISO 13299:2016) e per determinare la performance dei giudici e la deviazione dei giudizi, (UNI. EN ISO 8586:2014). Prendendo in considerazione il profilo sensoriale, ogni giudice assegna ad ogni campione un punteggio che va da 1 a 100

Art. 11
Pre-Selezione

Qualora il numero di campioni fosse particolarmente elevato, questi saranno sottoposti, sempre in forma rigorosamente anonima come specificato all'art. 9, ad una pre-selezione da parte delle Commissioni di assaggio.

Art. 12
Selezioni finali e Premi

Vengono premiati i campioni di olive che hanno ottenuto i migliori punteggi con medaglia d'argento, (80 – 88) medaglia d'oro (89 – 94) e gran medaglia d'oro (> 95) nelle categorie di appartenenza. Inoltre verrà assegnato un premio per il miglior campione di olive biologiche, di olive DOP e per la migliore ricetta delle olive condite.

Il responso della Giuria, che opera a porte chiuse, è definitivo ed inappellabile.

A tutti i partecipanti alla Selezione viene rilasciato un attestato di partecipazione.

A tutela del prestigio dei produttori partecipanti alla Selezione, non viene reso noto il punteggio assegnato ai singoli campioni, né vengono pubblicizzate le aziende partecipanti al Concorso, se non quelle oggetto di Menzione o Premio che sono le uniche che entreranno nel catalogo.

Art. 13

Controlli

Il Comitato si riserva il diritto di effettuare, in qualunque momento anche a posteriori, direttamente o tramite personale all'uopo delegato, i controlli sulle autocertificazioni e sulle partite e/o sulle confezioni di olive premiate, nel luogo di stoccaggio o presso i punti vendita, al fine di verificare la veridicità e la corrispondenza di quanto dichiarato in ordine anche al tipo ed alla quantità.

Qualora emergessero differenze significative o anomalie o comunque mancate risposdenze rispetto ai requisiti di partecipazione dal Concorso, l'Organizzazione si riserva la facoltà di revocare il Premio assegnato, dando notizia di ciò ai mezzi d'informazione, e di escludere il concorrente dalle proprie attività promozionali e dalle edizioni successive.

Art. 14

Indicazioni e segni distintivi dei riconoscimenti del Concorso

L'Organizzazione del Concorso rilascia, su richiesta dei partecipanti premiati interessati e dietro pagamento di un contributo, l'autorizzazione a fregiarsi del bollino ufficiale del concorso per i riconoscimenti ottenuti da applicare sulle confezioni delle olive premiate, nel rispetto della corretta comunicazione al consumatore e della conformità alle normative in materia di etichettatura e confezionamento.

Il bollino ufficiale del riconoscimento ottenuto apposto sulle confezioni deve essere riportato solo per il lotto o partita corrispondente al campione premiato. Ad eccezione di ciò nessuna altra riproduzione riferita al Concorso è autorizzata né apponibile sulle confezioni del lotto del prodotto premiato.

Art. 15

Premiazione

La proclamazione dei vincitori del Concorso Nazionale *MONNA OLIVA* sarà ufficializzata in occasione della Cerimonia di Premiazione.

La località e la data di tale evento potranno variare di anno in anno, al fine di coinvolgere diverse realtà territoriali.

Per l'anno 2024 la premiazione dei vincitori si terrà in ROMA in data e luogo da definirsi.

Art. 16

Comunicazione

I risultati del concorso saranno pubblicati sul sito web www.monnaoliva.it e ne sarà data ampia diffusione a mezzo dei vari organi d'informazione.

Le olive premiate a "*MONNA OLIVA – X^a Edizione 2024*" e le rispettive aziende produttrici verranno incluse nel "*Catalogo Ufficiale dei Premi della Selezione delle Olive da Tavola –*

Monna Oliva” (attualmente in fase di completamento) consultabile sul sito web del Concorso *MONNA OLIVA* <http://www.monnaoliva.it>.

Art. 17

Modifica Regolamento

Il Comitato si riserva il diritto di modificare il presente regolamento per quanto riguarda le categorie a concorso.

Art. 18

Controversie

In caso di controversie derivanti dalla presente Selezione o riguardo alla stessa le parti esperiranno, al fine della loro composizione e soluzione, un tentativo di conciliazione. In caso di mancato raggiungimento di un accordo, le parti saranno libere di adire l'autorità giudiziaria ordinaria ed il Foro competente è quello di Roma.

Art. 19

Trattamento dati

I dati forniti dai partecipanti, sono essenziali alla gestione ed espletamento del Concorso *Monna Oliva* e saranno trattati sia in formato cartacea che informatico nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente D. Lgs. n. 196/2003 ed artt. 13 e 14 del GDPR - Regolamento U.E. 2016/679. La mancata autorizzazione al trattamento dei dati forniti, contenuta in calce alla domanda di iscrizione al concorso, da parte dei partecipanti, ai fini e nei limiti delle esigenze del Concorso, comporterà per questi l'impossibilità di essere ammessi a prendere parte allo stesso.