



**Evento Promozionale
Regione Siciliana**

REGOLAMENTO DEL CONCORSO REGIONALE OLI "EXPO SICILIA CITTÀ DELL'OLIO" - Ficarra (Me)

Art.1

Il Comune di Ficarra (Me) e "l'Associazione Nazionale Città dell'Olio", bandiscono la quarta edizione del Concorso Regionale Oli "Expo Sicilia Città dell'Olio", riservato agli oli extra vergine di qualità, prodotti in Sicilia.

Art.2

Il premio, promosso e patrocinato dal Comune di Ficarra e organizzato in collaborazione con "l'Associazione Nazionale Città dell'Olio" ha lo scopo di far emergere gli oli di qualità e di promuoverne l'immagine in tutte quelle occasioni propizie ad una valorizzazione mercantile.

Art.3

Gli Enti organizzatori, di cui all'art. 2, costituiscono il Comitato di Coordinamento, che presiede alla organizzazione e realizzazione del Premio, avvalendosi di una Segreteria organizzativa istituita presso il Comune di Ficarra.

Art.4

Sono ammessi al Concorso tutti gli oli extra vergine di oliva ottenuti dalla lavorazione di olive prodotte nella campagna olearia 2013/2014 e prodotti nei territori prima menzionati, senza pregiudizio alcuno riguardo alla provenienza delle olive o dell'olio da esse ottenuto. I soggetti che possono partecipare al Concorso sono:

- olivicoltori, produttori di olio in proprio;
- frantoi che provvedano alla lavorazione confezionamento e commercializzazione dell'olio;
- oleifici cooperativi e organizzazioni di produttori;
- ditte imbottigliatrici confezionatrici, che possano garantire mediante opportuna documentazione la provenienza dell'olio presentato al Concorso. Coloro che producono secondo metodi disciplinati (DOP, Biologico) si autocertificano con l'etichetta.

Art.5

Il Concorso è distinto in tre sezioni: a) Sicilia Città dell'Olio; b) Sicilia; c) Sicilia Bio; ciascuna suddivisa in tre categorie, fruttato leggero, fruttato medio e fruttato intenso. Se nella sezione "Sicilia Bio" non si raggiungeranno i dieci campioni essi saranno unificati nella sezione "Sicilia" o "Sicilia Città dell'Olio".

Sono previste menzioni d'onore proposte a insindacabile giudizio della Giuria appositamente istituita e nominata dal Comitato di Coordinamento.

Art.6

Il Comitato di Coordinamento, ricevuti i campioni d'olio extra vergine di oliva, procede all'attribuzione di un codice, onde garantire l'anonimato dei suddetti campioni, e istituisce una apposita Giuria, presso il Comune stesso di Ficarra.

Tale Giuria, che opererà in piena autonomia, procederà all'assegnazione di ciascun campione alla rispettiva sezione (vedi art.5), provvedendo ad operare un'apposita selezione ad eliminazione in modo da eleggere una rosa di cinque o sei finalisti per ciascuna sezione, di cui solo tre saranno premiati.

Il giudizio della Giuria è insindacabile.

Art.7

Il Comitato di Coordinamento, preso atto delle valutazioni autonome e indipendenti della Giuria, provvederà a rendere pubblici i risultati e a premiare gli oli vincitori di ciascuna categoria.

Il Comitato di Coordinamento si riserva il diritto di condurre, direttamente o tramite personale all'uopo delegato, apposite verifiche anche a posteriori, non esclusa la ripetizione delle analisi chimiche, tendenti ad assicurare la veridicità di quanto dichiarato dalle ditte vincitrici. Gli eventuali costi derivati dalle operazioni di verifica saranno a carico delle aziende vincitrici.

Art.8

L'azienda che intende partecipare al Concorso deve far pervenire entro il 28 marzo 2014 la domanda di partecipazione, redatta sull'apposito modulo, a mezzo, posta, fax o altro mezzo al seguente indirizzo: Comune di Ficarra Piazza P.S. Mattarella,5 - 98062 Ficarra (Me), fax 0941-582037.

Copia del modulo dell'adesione e del presente Regolamento sono scaricabili dal sito web:

www.cittadelloio.it e www.ficarra.it.

La domanda di partecipazione va compilata in ogni sua parte, in modo leggibile, preferibilmente in stampatello. Le domande illeggibili saranno escluse.

Si dovrà far pervenire, inoltre, entro il 28 marzo 2014:

- a) certificato di analisi chimica dei campioni di olio presentati al concorso, rilasciato da un laboratorio di analisi, che contenga i seguenti dati: acidità libera espressa in percentuale di peso in grammi di acido oleico, numero dei perossidi, K232 nm, K270 nm e ΔK
- b) n. 4 bottiglie in confezioni originali etichettate della capacità minima di lt. 0,50 per ogni prodotto presentato.

Gli organizzatori declinano ogni responsabilità per l'eventuale arrivo in ritardo dei campioni rispetto alla data stabilita, alla perdita totale o parziale dei campioni nel corso del trasporto, per eventuali alterazioni chimico-fisiche organolettiche dei campioni per effetto di escursioni termiche, rottura o altre anomalie verificatesi durante il trasporto.

Le spese di spedizione fino alla destinazione sono a completo carico delle aziende partecipanti.

Dalla ricezione fino alla presentazione dei campioni alla Giuria, è cura degli organizzatori conservare i campioni in modo scrupoloso e adeguato in modo da assicurarne l'integrità.

Art.9

La proclamazione dei vincitori e la consegna dei premi sarà notificata direttamente alle aziende partecipanti.

Le aziende premiate avranno diritto a menzionare il riconoscimento conseguito sulle confezioni delle loro produzioni della campagna olearia 2013/2014. Dell'assegnazione dei premi sarà data ampia comunicazione alla stampa regionale e nazionale e agli organi d'informazione.

Art.10

L'Organizzazione si riserva il diritto di modificare il presente Regolamento in qualsiasi momento ove ciò si rendesse necessario.

Art.11

La partecipazione al Concorso è gratuita.