

Regolamento Concorso di Assaggio Olio extravergine di Oliva

**FIERA DI COSTANTINOPOLI
25 – 26 MAGGIO 2013**

**CONCORSO
OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA
OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA BIOLOGICI
OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA
a Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.)
e ad Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.)**

La partecipazione è libera, ogni contatto potrà essere preso con l'organizzatore della Fiera signor Teodoro Modica tel. 328.655.66.16

SISTEMA DI DEGUSTAZIONE E VALUTAZIONE

Di ogni campione viene stabilita la categoria: fruttato leggero, fruttato medio o fruttato intenso, sulla base delle caratteristiche organolettiche.

Ciascun olio verrà sottoposto ad una serie di degustazioni e valutazioni al termine di ognuna delle quali verranno individuati i prodotti per le selezioni successive, l'ultima delle quali stabilirà, con il punteggio definitivo, la graduatoria finale di ogni categoria.

La scheda analitica, redatta per ogni campione, sarà la sintesi delle valutazioni espresse dai commissari nell'ultima selezione superata e riporterà i punteggi medi assegnati ad ogni attributo considerato, segnalando i pregi e gli eventuali difetti riscontrati.

Il comitato organizzatore è garante dell'assoluto anonimato dei campioni, della professionalità dei commissari assaggiatori e della scrupolosa obiettività di ogni operazione.

Il comitato organizzatore, a suo insindacabile giudizio, esaminerà i risultati finali riconosciuti dalla Giuria, stabilirà il numero degli oli premiati ai quali rilasciare il riconoscimento e l'attestato di partecipazione.

ufficio stampa
Francesca Lombardi



**FIERA DI COSTANTINOPOLI
25 – 26 MAGGIO 2013**

**CONCORSO
OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA
OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA BIOLOGICI
OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA
a Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.)
e ad Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.)**

Domanda di Partecipazione al Concorso di Assaggio Olio

Inviare domanda e un verbale per ogni olio i presenti moduli possono essere fotocopiati.

La domanda di partecipazione dovrà essere anticipata a mezzo fax al n. 088361495 o tel 3286556616 o consegnata a mano presso il comitato organizzatore.

Spett.le Comune di Canosa di Puglia
Via Giovanni Falcone, 34
76012 Canosa di Puglia

L'Azienda _____ c.f. _____ p. Iva _____
Sede in Via _____ n. _____ cap _____ località _____
Tel. _____ Fax _____ Cell. _____ e-mail _____
Legalmente rappresentata da _____

Presa visione del regolamento relative al Concorso che dichiara di aver letto ed accettato CHIEDE di partecipare al 1° Concorso di oli extravergine di oliva l'Orciolo D'Oro di Canosa di Puglia Indetto dal Comune di Canosa di Puglia Assessorato Agricoltura – Suap e Attività Produttive con l seguente olio:

nome dell'olio _____

Entità partita _____ clivaggio _____ acidità ac. Oleico % _____

Si impegna a consegnare entro le ore 13,00 del 26 Maggio 2013 n. 6 campioni in recipienti di capacità non inferiore a 0,5 litri e confezionati a norma di legge.

Dichiara che il prodotto risponde a quanto stabilito dalle norme del regolamento ce 2568/94 e successive modifiche e 510/06 per gli oli extravergini di oliva e che la partita cui si riferisce il campione supera q.li 0,500 La stessa in toto o in parte, sarà confezionata nel presumibile numero di _____ contenitori da _____ litri.

L'olio ha ottenuto la seguente denominazione:

DOP-IGP Biologici 100%

L'Azienda presta il proprio consenso all'intero trattamento dei dati relativi alla propria azienda, ai sensi del D.Lgs. n. 196/03 alla finalità strettamente legate al Concorso, alla partecipazione e diffusione in ambito U.E. e Extra Europea.

Data _____

Firma _____