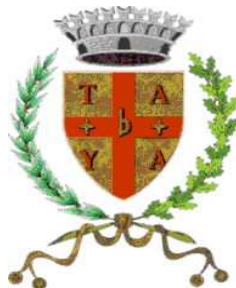




ORGANIZZAZIONE  
ASSAGGIATORI  
LIGURI



Associazione Nazionale  
Città dell'OLIO



## COMUNE DI TAGGIA

IN COLLABORAZIONE CON L'ASSOCIAZIONE "L'ORO DI TAGGIA"

### IV° CONCORSO OLIVE TAGGIASCHE IN SALAMOIA

#### BANDO DI PARTECIPAZIONE

##### Partecipanti

Possono partecipare al concorso i produttori individuali (comprese cooperative), che producono e/o confezionano, in regola secondo le normative vigenti, olive taggiasche in salamoia.

##### Olive ammesse al concorso

I campioni ammessi al concorso sono soltanto olive Taggiasche prodotte nell'ultima stagione olearia 2012/2013.

Le olive presentate al concorso devono provenire da un lotto omogeneo di almeno **200 kg**.

Ogni candidato può presentare al Concorso un unico campione di olive.

##### Iscrizione e presentazione dei campioni

Ogni concorrente deve consegnare:

1. il modulo d'iscrizione, debitamente compilato;
2. una confezione di olive (**secchiello plastico di colore bianco**), opportunamente sigillata, **senza alcuna etichetta**, contenente kg. 2 di olive nel loro liquido di governo, specificando quanto segue: **Concorso Olive taggiasche in salamoia**;
3. una confezione commerciale (vaso in vetro) delle medesime olive (regolarmente etichettato e sigillato) di pezzatura a piacere per le eventuali fotografie ed esposizione;
4. l'Ente organizzatore si riserva di escludere dal concorso o travasare in vasi idonei i campioni che a proprio giudizio non assicurassero l'anonimato del concorrente;
5. i campioni ricevuti saranno conservati in condizioni tali da garantire la qualità fino al momento della loro valutazione organolettica.

##### Termine e modalità d'iscrizione

L'iscrizione e la presentazione dei campioni devono avvenire entro **martedì 7 maggio 2013 ore 17,30** presso il Comune di Taggia - Ufficio Agricoltura, o altri recapiti autorizzati.

La partecipazione è gratuita ed è unicamente subordinata alla fornitura di 5 kg di olive in confezioni etichettate da distribuire nei bar e ristoranti della città nella settimana precedente la premiazione per promuovere l'evento. I ristoratori saranno tenuti ad esporre il nominativo della ditta produttrice.

I partecipanti al concorso avranno altresì la possibilità di partecipare gratuitamente all'evento "TAGGIASCA" (sabato 25 e domenica 26 maggio 2013 presso il Convento dei Domenicani): uno "showcooking" di noti chef sull'utilizzo dell'oliva taggiasca e del suo olio nell'alimentazione e in cucina, ideato e curato dal critico gastronomico dott. Luigi Cremona. In contemporanea con l'evento, verrà infatti organizzata una mostra mercato riservata ai produttori di olive, olio, prodotti da forno, vino, formaggi, coltivazioni locali e altri generi attinenti. Le olive dei produttori partecipanti al Concorso verranno altresì utilizzate dagli chef per la preparazione delle ricette.

**La scheda di adesione per la partecipazione, allegata alla presente, deve essere inviata entro lunedì 22 aprile 2013**

### **Fasi del concorso**

Al fine di assicurarne l'anonimato, i campioni di olive iscritti al Concorso saranno presentati a tutti gli esami in secchielli plastici bianchi uguali e contraddistinti solamente da una sigla di identificazione preventivamente assegnata.

L'apposizione della sigla di identificazione sarà effettuata dall'Ente organizzatore nel rispetto delle garanzie dell'anonimato del campione da esaminare.

Il comitato di assaggio opererà a porte chiuse.

Il metodo di valutazione si basa sulla determinazione del profilo sensoriale, dell'armonia, dell'aspetto e della tipicità delle olive utilizzando una scheda elaborata dal comitato di assaggio che verrà messa agli atti.

Il punteggio assegnato a ciascun campione sarà ottenuto dalla media aritmetica dei giudizi espressi in termini numerici da ciascun membro della giuria.

Dalla selezione verranno riconosciuti il primo premio, il secondo ed il terzo.

Tutti gli altri campioni saranno classificati al quarto posto ex equo.

La decisione della giuria è definitiva ed inappellabile.

### **Consegna del premio**

I premi verranno consegnati in occasione dell'evento "TAGGIASCA" sabato 25 e domenica 26 maggio 2013; l'orario della premiazione verrà comunicato in seguito.

### **I premi**

I premi assegnati ai primi tre classificati consisteranno in una targa e un diploma accreditante.

A tutte le aziende partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Le aziende titolari delle olive premiate avranno diritto a menzionare il riconoscimento conseguito nel rispetto della corretta informazione al consumatore e delle norme vigenti. Dell'assegnazione dei premi sarà data ampia comunicazione alla stampa e agli altri organi di informazione.

L'ente organizzatore si riserva il diritto di modificare il presente regolamento in qualsiasi momento

“L'ORO DI TAGGIA” - IV ° CONCORSO OLIVE TAGGIASCHE IN SALAMOIA

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

IL SOTTOSCRITTO PRODUTTORE / CONFEZIONATORE

---

Nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ residente in \_\_\_\_\_

RECAPITO TELEFONICO \_\_\_\_\_

e.mail \_\_\_\_\_

consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere e falsità negli atti, richiamate dall'art. 76 D.P.R. 445 del 28.12.2000,

DICHIARA

UBICAZIONE DELLA AZIENDA \_\_\_\_\_

PARTITA IVA \_\_\_\_\_

N° ISCRIZIONE AL REGISTRO IMPRESE DELLA CAMERA DI COMMERCIO \_\_\_\_\_

QUANTITATIVO DI OLIVE PRODOTTE ANNATA 2012/2013 \_\_\_\_\_

Il sottoscritto dichiara altresì di attenersi al regolamento ed accettare le valutazioni degli assaggiatori.

Data .....

Firma .....

N.B.: La domanda di partecipazione al concorso ed i campioni delle olive, dovranno essere consegnati **entro martedì 7 maggio 2013 a:**

- 1) **Comune di Taggia Ufficio Agricoltura – Attività produttive** (dal lunedì al venerdì dalle ore 8,30 alle ore 13,00 / martedì e giovedì pomeriggio dalle ore 15,30 alle ore 17,30)
- 2) **Coltivatori Diretti presso le sedi zonali;**
- 3) **Confederazione Italiana Agricoltori presso le sedi zonali;**
- 4) **Confagricoltura presso le sedi zonali;**
- 5) **Associazione Frantoiani Imperiesi e Savonesi presso la sede provinciale.**

=====

**Ai sensi dell'art. 38, D.P.R. 445 del 28.12.2000 la presente dichiarazione è sottoscritta dall'interessato in presenza del dipendente addetto al ricevimento ovvero è sottoscritta e presentata unitamente a copia fotostatica, non autenticata, di un documento di identità del sottoscrittore.**

**Informativa ai sensi dell'art. 10 della legge 675/1996:**

***i dati sopra riportati sono prescritti dalle disposizioni vigenti ai fini del procedimento per il quale sono richiesti e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo.***

---

---

