



## CONCORSO L'OLIO DI SANTA CATERINA

### REGOLAMENTO

Art. 1 – L'azienda speciale Monteservizi, con il patrocinio del Comune di Monte San Savino, istituisce il concorso **“L'olio di Santa Caterina”**.

Art. 2 - Il concorso è riservato all'olio extra vergine d'oliva ottenuto da olive prodotte e lavorate nell'anno 2023. Gli oli concorrenti saranno assegnati ad un'unica categoria e saranno ammessi oli prodotti nel territorio regionale.

Art. 3 – Gli organizzatori diffonderanno ai produttori interessati una nota informativa corredata dal presente Regolamento e del modulo di domanda di partecipazione. Tutti i soggetti che intendono partecipare dovranno consegnare agli organizzatori entro il giorno il 23 novembre 2023, insieme alla domanda e alla scheda aziendale dell'olio in concorso, 1 bottiglia quadrata di vetro scuro di ml 500 riempite con un campione dell'olio in concorso. Tutti i campioni di oli in concorso saranno resi anonimi dall'organizzazione. I Campioni possono essere consegnati a tutti i frantoi locali, Frantoio Morettini, Frantoio 5 colli, Frantoio Del Pasqua o presso gli uffici dell'A.S. Monteservizi in orario di ufficio posti in Palazzo Galletti, Piazza Gamurrini Monte San Savino (Ar), anche tramite corriere con allegata scheda di partecipazione debitamente compilata.

Art. 4 – Gli oli concorrenti saranno sottoposti a valutazione organolettica (panel test) da parte di assaggiatori professionali dell'AICOO, titolato a svolgere le analisi sensoriali degli oli per determinarne le caratteristiche di qualità.

Art. 5 – Il gruppo di assaggiatori professionali del Comitato opererà secondo le modalità prescritte dalle vigenti disposizioni, procedendo alla degustazione dei campioni di olio ovviamente senza conoscere l'identità del produttore concorrente.

Il Comitato selezionerà tre oli, valutati con le migliori caratteristiche di qualità, individuando il primo, il secondo ed il terzo classificato. A tutela dei produttori partecipanti non sarà effettuata né resa nota una graduatoria degli altri oli, né saranno assegnate le categorie previste dalla legge di olio extravergine di oliva, olio vergine di oliva e olio di oliva lampante.

Ai fini dei risultati del concorso il giudizio del Comitato sarà definitivo e inappellabile.

Art. 6 – La premiazione verrà effettuata il giorno Sabato 25 novembre, saranno resi noti e premiati i tre oli vincitori del concorso “L'olio di Santa Caterina” 2023.





# L'olio di "Santa Caterina"

## Scheda di Adesione

Nome \_\_\_\_\_ Cognome \_\_\_\_\_

Azienda \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

Cap \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_ Prov \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ Cel. \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

**VARIETÀ'** \_\_\_\_\_

**ZONA DI PRODUZIONE** \_\_\_\_\_

**Q.li OLIVE RACCOLTE** \_\_\_\_\_

**Q.li OLIO PRODOTTO** \_\_\_\_\_

**CARICA DI FRUTTI**                       Scarsa                       Media                       Elevata

**PERIODO DI RACCOLTA** \_\_\_\_\_

**MODALITÀ DI RACCOLTA**     Manuale                       Agevolata                       Meccanica

**MODALITÀ DI ESTRAZIONE**     A FREDDO < 27°                       A CALDO > 27°

**MODALITÀ DI FRANGITURA**     Molazze     Martelli     Dischi     Coltelli

**FILTRAZIONE**                       SI                       No

*Firma leggibile* \_\_\_\_\_

*Il sottoscritto dichiara che i dati sopraindicati rispondono a verità*

*Numero di presentazione\_MS* \_\_\_\_\_ *Numero casuale assegnato* \_\_\_\_\_



**AZIENDA SPECIALE**  
**MONTESERVIZI**

