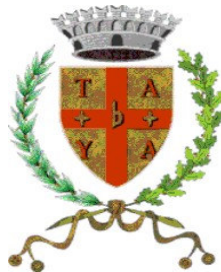




ORGANIZZAZIONE
ASSAGGIATORI
LIGURI



Associazione Nazionale
Città dell'OLIO



COMUNE DI TAGGIA

“L'ORO DI TAGGIA”

I° CONCORSO OLIVE TAGGIASCHE IN SALAMOIA

REGOLAMENTO

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 2007/2008.

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: **I° Concorso “L'oro di Taggia” - 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;
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 d'Iscrizione

L'iscrizione e la presentazione dei campioni devono avvenire entro **il 12 novembre 2008**, presso il Comune di Taggia - Ufficio Agricoltura, o altri recapiti autorizzati, ed e' gratuita.

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 consegnato **domenica 30 novembre 2008 alle ore 12,00** presso il Convento dei RR.PP.Cappuccini a Taggia.

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