



**Paesaggi dell'Extravergine e Buona Pratica Agricola dei Lepini Ausoni, Aurunci
XX edizione**

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

**20° CONCORSO PROVINCIALE
“L'OLIO DELLE COLLINE”**

20° Concorso Olio Extra Vergine

10° Concorso Olio DOP Colline Pontine

17° Concorso Olio Biologico

1° Concorso Premio “Lepini”, “Ausoni” e “Aurunci”

6° Concorso Giovane Olivicoltore

4° Concorso Verde in Rosa

18° Concorso Migliore Confezione

5° Concorso Olivicoltore Veterano

20° Riconoscimento Paesaggi dell'Extravergine e Buona Pratica Agricola

Art. 1

L'Associazione Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina “CAPOL”, con il patrocinio della Provincia di Latina e della Camera di Commercio di Frosinone-Latina, indice il XX Concorso provinciale per l'assegnazione del premio “L'OLIO DELLE COLLINE, Paesaggi dell'Extravergine e Buona Pratica Agricola dei Lepini Ausoni Aurunci”.

Art. 2 (Scopi)

Il concorso, non vuole avere la pretesa di premiare il migliore olio extravergine di oliva della nostra Provincia, ma si propone:

- a) di valorizzare i migliori oli extravergini di oliva prodotti nel territorio dei Monti Lepini, Ausoni e Aurunci, per favorirne la conoscenza della loro caratterizzazione e tipicizzazione mediante analisi sensoriali;
- b) di stimolare gli olivicoltori e frantoiani al miglioramento della qualità del prodotto;
- c) di contribuire alla diffusione e valorizzazione a livello provinciale della professionalità degli assaggiatori di olio d'oliva in sintonia con la normativa italiana e comunitaria in materia;
- d) favorire il consumo consapevole e un uso appropriato dell'olio extravergine di oliva;
- e) incentivare il recupero dei terreni olivicoli abbandonati e le piccole produzioni che nascono da territori caratterizzati da un'alta biodiversità;
- f) di riconoscere l'importanza dell'olivicoltura nella tutela e conservazione di un ambiente rurale che è storia della nostra Provincia.

Art. 3

Il Concorso premia l'olio e contemporaneamente vuole riconoscere l'importanza socio-economica e culturale delle aziende olivicole che operano nel territorio dei Lepini, Ausoni e Aurunci (area di produzione della DOP "Colline Pontine"), nonché ad individuare e a premiare un certo numero di aziende che operino secondo criteri della "Buona Pratica Agricola". Pertanto il concorso si suddivide in due Sezioni:

- 1) *Olio delle Colline;*
- 2) *Paesaggi dell'Extravergine e "Buona Pratica Agricola" dei Lepini, Ausoni e Aurunci.*

La partecipazione al Concorso è gratuita.

Sezione 1° "L'Olio delle Colline"

Art. 4 (Aziende partecipanti)

Possono partecipare al Concorso olivicoltori produttori di olio in proprio, singoli o associati (ConSORZI, Cooperative, reti di impresa) e frantoi oleari. Il concorso è riservato all'olio extravergine d'oliva di qualità ottenuto da olive prodotte nei territori della provincia di Latina

Gli oli extravergini devono essere riconosciuti tali in base ai parametri stabiliti dalla normativa vigente ed in particolare, devono rispettare le norme contenute nei Regolamenti (UE) n.n. 2104/2022 e 2105/2022 e successive modifiche.

Il campione sarà accettato solo dopo la verifica della regolarità della domanda di partecipazione al concorso. E' ammessa la partecipazione al Concorso di una stessa azienda per più categorie, ma l'azienda che risulterà vincitrice di più di un premio nella stessa categoria, potrà ritirare solo il premio di maggior importanza e/o rilevanza.

Art. 5 (Ente organizzatore)

L'Associazione CAPOL-presiede all'organizzazione e realizzazione del concorso. Il Presidente del Comitato organizzatore è il Presidente dell'Associazione CAPOL (Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina) e a quest'ultimo è affidato anche il compito di Coordinatore e referente del Concorso.

L'Associazione provvede a stimolare la partecipazione al Concorso e ad indirizzare e supportare tutte le operazioni inerenti alla predisposizione ed al funzionamento del concorso.

L'Ente organizzatore garantisce che, ai sensi del D.Lgs 196/2003 e dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679, i dati forniti dai produttori partecipanti sono richiesti esclusivamente per fini organizzativi e per la valorizzazione e promozione dei prodotti delle Aziende partecipanti.

Art. 6 (Giuria)

I campioni di olio ammessi al Concorso saranno sottoposti ad un esame organolettico, secondo quanto disposto dai Regolamenti (UE) n.n. 2104/2022 e 2105/2022, da una Giuria nominata dal CAPOL e costituita da esperti assaggiatori iscritti agli Elenchi Regionali/Nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini. Per ciascun campione sottoposto all'assaggio che abbia raggiunto la percentuale minima di punteggio necessaria per superare la prima selezione verrà redatta una apposita scheda di valutazione. Non potranno partecipare ai lavori della Commissione eventuali assaggiatori che abbiano in concorso oli prodotti nella loro azienda. I campioni potranno essere sottoposti, su richiesta del Comitato organizzatore, solo per alcuni parametri, anche ad un esame chimico-fisico.

Il giudizio della Commissione sarà definitivo ed inappellabile.

Art. 7 (Domanda di partecipazione e prelievo dei campioni)

I partecipanti dovranno far pervenire direttamente al CAPOL o tramite e-mail capol.latina@gmail.com (mobile 329.1099593) – la domanda di partecipazione predisposta dal Comitato di Coordinamento nel periodo compreso dal 1 novembre al 30 dicembre 2024. Per la categoria "Extravergini" la partita minima di partecipazione è fissata in 50 chilogrammi di prodotto

e la provenienza delle olive saranno attestati dalla dichiarazione da produrre secondo la modulistica della domanda di partecipazione. Ogni impresa che imbottiglia il prodotto può presentare fino ad un massimo di n. 3 oli (3 etichette diverse), mentre i piccoli produttori potranno partecipare con un solo campione di olio. Le partite di olio dalle quali provengono i campioni di olio che partecipano al concorso devono essere ottenute da olive raccolte e molite dal 1 ottobre 2024 al 15 gennaio 2025 e potranno essere successivamente verificate dai tecnici incaricati dal CAPOL.

Le aziende produttrici che partecipano al concorso dovranno presentare i campioni di olio entro il 15 gennaio 2025 (ore 14:00) presso la sede dell'associazione Capol, Latina Via Carrara, 12/A - Loc. Tor Tre Ponti (mobile 329.1099593). Per la categoria "Extra Vergini" i produttori che non confezionano con etichetta il prodotto, dovranno partecipare consegnando due campioni di olio in contenitori, forniti dalla Associazione, di 0,50 litri provenienti da partite non inferiori a 50 chilogrammi di prodotto. Mentre le imprese produttrici che confezionano in bottiglia con etichetta il prodotto dovranno essere iscritte alla Camera di Commercio e potranno partecipare con tre bottiglie confezionate per ogni olio presentato.

Art. 8 (Valutazione)

I campioni di olio presentati saranno sottoposti, in forma rigorosamente anonima (saranno muniti solamente di un numero distintivo) ad un esame organolettico da parte della apposita Commissione di cui all'art. 6, in base agli indirizzi impartiti dall'Ente organizzatore.

Al fine di garantirne la regolarità, le operazioni di anonimizzazione verranno eseguite a cura dell'Ente organizzatore.

Art. 9 (Esito della valutazione)

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

Il Presidente del CAPOL garantirà gli aspetti formali e le modalità operative ed al termine dei lavori redigerà una graduatoria di merito.

Il Comitato di assaggio professionale CAPOL riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali con Decreto del 07/10/2021, opererà presso la Sala panel della Camera di Commercio di Frosinone-Latina e la Sala panel del Capol presso il Centro servizi del Consorzio Industriale Laziale (sede di Latina).

L'organizzazione si riserva, per garantire la migliore qualità degli oli finalisti, una fase di pre-selezione che verrà svolta in alcuni comuni dei Monti Lepini - Ausoni e Aurunci. Al termine di tale fase di pre-selezione, i migliori oli classificati che avranno superato un punteggio soglia particolarmente alto stabilito di anno in anno in relazione alle caratteristiche proprie dell'annata parteciperanno alla fase finale del Concorso.

A salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti al concorso, non saranno pubblicati né la graduatoria, né il punteggio ottenuto dai singoli campioni, ma sarà diffuso solo l'elenco dei produttori partecipanti. La giuria emetterà giudizi inappellabili.

Art. 10 (Premi per la categoria "Extra Vergine": Premi "Azienda" e "Piccole Produzioni")

Per le Aziende che imbottigliano, etichettano l'olio e risultano iscritte alla Camera di Commercio, la Commissione di assaggio designerà i primi due classificati di ogni categoria di fruttato (intenso, medio e leggero).

Mentre per i produttori che non confezionano con etichetta il prodotto saranno premiati in una unica categoria i primi due oli classificati (premio "piccole produzioni"). La valutazione sarà eseguita sulla base dei criteri di equilibrio, armonia e complessità degli oli extra vergine d'oliva in concorso. Saranno inoltre assegnati al primo classificato dei produttori (piccole produzioni), i premi "Lepini", "Ausoni" e "Aurunci".

Su proposta della Commissione di Assaggio, l'Associazione CAPOL potrà inoltre assegnare una menzione speciale agli oli partecipanti non premiati che avranno superato un punteggio soglia particolarmente alto stabilito di anno in anno in relazione alle caratteristiche proprie dell'annata.

I suddetti riconoscimenti saranno assegnati ai produttori dell'olio che avranno ottenuto il maggior punteggio, tenendo conto di quanto riportato all'art. 4 ultimo comma.

Art. 11 (Premio “Olio Biologico”)

Saranno assegnati premi al primo e al secondo classificato che hanno imbottigliato “Olio Biologico”, certificato a norma di legge e che avranno ottenuto il punteggio più alto tra gli oli biologici delle aziende partecipanti. Su proposta della Commissione di Assaggio, l’Associazione CAPOL potrà inoltre assegnare una menzione speciale agli oli partecipanti non premiati che avranno superato un punteggio soglia particolarmente alto stabilito di anno in anno in relazione alle caratteristiche proprie dell’annata.

Art. 12 (Premio “DOP Colline Pontine”)

Premi speciali verranno assegnati al primo e secondo classificato che hanno imbottigliato il prodotto *DOP Colline Pontine*, aziende che avranno ottenuto il maggior punteggio. Su proposta della Commissione di Assaggio, l’Associazione CAPOL potrà inoltre assegnare una menzione speciale agli oli partecipanti non premiati che avranno superato un punteggio soglia particolarmente alto stabilito di anno in anno in relazione alle caratteristiche proprie dell’annata.

Art. 13 (Premio speciale “Migliore Confezione”)

Premi particolari verranno assegnati alle due migliori confezioni ed etichetta fra le aziende olivicole iscritte alla Camera di Commercio che confezionano solo ed esclusivamente secondo la normativa europea per la categoria merceologiche olio extra vergine di oliva. Una Commissione di esperti, selezionata sulla base di specifiche professionalità attinenti agli aspetti che saranno presi in esame, valuterà, di ciascuna confezione e tipologia di prodotto in concorso e assegnerà i premi alle prime 2 aziende classificate che avranno ottenuto il maggiore punteggio. La giuria, nominata dal Comitato di coordinamento, valuterà le confezioni con particolare riferimento alla completezza e contenuto delle informazioni, nel rispetto della normativa, riportate nell’etichetta e retroetichetta (70% della valutazione finale); funzionalità, design della bottiglia e valutazione dell’etichetta dal punto di vista grafico (20% della valutazione finale); dei materiali impiegato per la confezione che valorizzano le qualità e l’origine del prodotto (10% della valutazione finale). Il giudizio sarà espresso anche tenendo in considerazione elementi quali: chiusure, capsule, etichette, controetichette, sigilli, collarini, compresa anche l’eventuale confezione esterna, o astuccio, che racchiuda la bottiglia.

Art. 14 (Premio “Giovane Olivicoltore”, Menzioni: “Verde in Rosa” e “Olivicoltore Veterano”)

E’ prevista l’assegnazione al primo classificato del premio “Giovane Olivicoltore” (titolare rappresentante dell’Azienda con età fino a 40 anni ed iscritto alla Camera di Commercio), che avrà ottenuto il punteggio più alto tra gli oli delle aziende partecipanti. Inoltre saranno assegnati le menzioni speciali al primo classificato: premio “Verde in Rosa” alle Aziende produttrici condotte al femminile e premio “Olivicoltore Veterano” al produttore partecipante con l’olio extra vergine di oliva che esercita l’attività di olivicoltore da più anni. Su proposta della Commissione di Assaggio, l’Associazione CAPOL potrà inoltre assegnare una menzione speciale agli oli partecipanti non premiati che avranno superato un punteggio soglia particolarmente alto stabilito di anno in anno in relazione alle caratteristiche proprie dell’annata.

Sezione 2°**“Paesaggi dell’Extravergine e Buona Pratica Agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci”****Art. 15 (Commissioni di valutazione)**

L’Ente promotore di cui all’art. 1 provvedono a nominare tre Commissioni formate da tecnici qualificati del settore per ogni comprensorio dei Monti Lepini, Ausoni e Aurunci e coordinate da un supervisore. Le Commissioni individueranno 9 tipologie (3 per ogni comprensorio) di aziende olivicole, che producono olio extra vergine di oliva e partecipano al Concorso nella categoria extra vergine (art. 10), risultano rispondere alle caratteristiche di cui al punto seguente (art. 16); le stesse saranno censite con apposita scheda tecnica di valutazione e previo sopralluoghi presso le aziende.

Art. 16 (Premio “Paesaggi dell’Extravergine e Buona Pratica Agricola”)

L’Ente promotore rilascerà il premio “Paesaggi dell’Extravergine e Buona Pratica Agricola” alle 9 aziende olivicole di cui all’art. 15, che hanno le seguenti caratteristiche:

- a) Caratteristiche qualitative: conservazione e utilizzo di varietà autoctone;
- b) Rendimento produttivo: cura delle piante nel rispetto dell’equilibrio vegetativo;
- c) Profilo agronomico: mantenere il livello di sostanza organica nel suolo, assicurando adeguate sistemazioni idrauliche agrarie;
- d) Mantenimento degli elementi caratteristici del paesaggio (terrazzamenti e muretti a secco);
- e) Conservazione di antiche strutture rurali: cisterne, casali, mulini ecc.

Art. 17 (Cerimonia di premiazione)

La premiazione dei Concorsi nonché all’aziende individuate secondo gli articoli 15 e 16 (Paesaggi dell’Extravergine), avranno luogo nel corso della manifestazione promozionale “*I Paesaggi dell’Extravergine, percorsi guidati tra Coltura e Cultura*”.

A tutti i partecipanti sarà consegnato un attestato di partecipazione. Dell’assegnazione dei premi sarà data ampia comunicazione alla stampa ed altri organi di informazione.

Art. 18 (Disposizioni finali)

Non sono ammessi al Concorso le confezioni d’olio di aziende che abbiano subito, con sentenza passata in giudicato, condanne per frodi, sofisticazioni o associazione mafiosa.

Potranno essere effettuati dei controlli sugli oli vincitori per verificare la compatibilità tra i campioni messi in commercio come oli vincitori. In assenza di compatibilità, l’olio vincitore verrà escluso con provvedimento motivato adottato dall’organizzazione e all’azienda coinvolta verrà vietata la partecipazione alle successive edizioni del Concorso stesso.

La partecipazione al concorso e l’utilizzazione dei riconoscimenti non comportano alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni di partecipazione previste dal presente regolamento.

Le aziende titolari degli oli premiati avranno diritto di menzionare il riconoscimento conseguito, nel rispetto della corretta informazione al consumatore, esclusivamente nella cartellonistica e simili, inserendo la dicitura: “Vincitore dell’anno 2025 del Concorso L’Olio delle Colline, Paesaggi dell’Extravergine”.

A proprio insindacabile giudizio, l’organizzazione si riserva di inserire i migliori oli prodotti da olivicoltori e aziende in una propria guida, pubblicata in forma cartacea, la cui diffusione e commercializzazione è di esclusiva competenza dell’organizzazione. Per la redazione della guida l’organizzazione potrà chiedere ai partecipanti informazioni, fotografie e immagini. La guida sarà presentata durante la cerimonia di premiazione.

L’associazione *CAPOL* provvederà a realizzare iniziative per la divulgazione dei nominativi delle aziende partecipanti e la valorizzazione dei loro prodotti.

Allegati: (1) domanda di partecipazione, (2) scheda Commissione “Paesaggi”.

Latina, 2 Novembre 2024

Il Presidente
Luigi Centauri



l'Olio delle Colline®

Allegato 1 al Regolamento XX Concorso “L’Olio delle Colline”

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

**Da recapitare a mano o tramite e-mail: capol.latina@gmail.com - info: 329.1099593
(Compilare tutti gli spazi, pena la esclusione a partecipare al Concorso)**

ASSOCIAZIONE CAPOL
20° Concorso “L’Olio delle Colline”
Via Carrara, 12/A (Loc. Tor Tre Ponti)
04100 - LATINA

Il sottoscritto _____, nato a _____

il _____ residente a _____ via _____

C.F. o Part.IVA _____ **e-mail** _____

(Cell.) _____ Tel. _____ Fax _____

Professione: _____

Preso visione del regolamento del Concorso datato 01/10/2023 che dichiara di accettare in tutte le sue disposizioni, **CHIEDE L’AMMISSIONE AL 20° CONCORSO “L’OLIO DELLE COLLINE” CAMPAGNA 2024/25**, di partecipare al 20° Concorso Olio “Extra Vergine”, al 17° Concorso Olio “Biologico”,

11° Concorso Olio “DOP Colline Pontine” 15° Concorso “Migliore Confezione”

6° “Giovane Olivicoltore” 5° “Olivicoltore Veterano” 4° “Verde in Rosa”

1° Premio “Lepini”, “Ausoni” e “Aurunci”

(barrare il concorso a cui si vuole partecipare).

Il sottoscritto dichiara sotto la sua personale responsabilità e autocertifica di essere produttore e conduttore di oliveti ubicati nella provincia di Latina e precisamente:

Ubicazione Oliveto (Comune):località

Superficie ha.....Piante n.....Cultivar:.....

data raccolta ____/____/____ - Le olive sono state molite presso il frantoio.

L’azienda imbottiglia il prodotto ed è iscritta alla Camera di Commercio: SI NO

L’azienda produce “olio biologico” (certificato a norma di legge): SI NO

L’azienda produce “olio DOP Colline Pontine” (certificato a norma di legge): SI NO

E’ ammessa la partecipazione al Concorso di una stessa azienda per più categorie.

Dichiara inoltre:

- che il campione di olio che partecipa alle categorie Extra Vergine ed olio Biologico è rappresentativo di una singola partita, pari ad almeno kg. 50;
- si impegna ad inviare entro il 15/01/2025 (ore 14:00), per i produttori che non confezionano con etichetta il prodotto, dovranno partecipare consegnando due campioni di olio in contenitori, forniti dalla Associazione, di 0,50 litri, mentre ogni impresa che imbottiglia il prodotto deve partecipare con tre bottiglie confezionate per ogni olio presentato (massimo tre etichette diverse);
- che accetta l’operato della Giuria del Concorso con particolare riferimento agli articoli 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 e 14 del Regolamento;
- che quanto dichiarato nella presente domanda corrisponde a verità e che in passato non ha subito condanne penali per frodi e/o sofisticazioni.

I dati forniti per la compilazione della presente scheda di adesione saranno oggetto di trattamento unicamente per motivi organizzativi e per la valorizzazione e promozione dei prodotti delle Aziende partecipanti. del Concorso “L’Olio delle Colline”.

Il sottoscritto potrà richiedere in qualsiasi momento la modifica o la cancellazione dei dati personali inviando formale richiesta all’Ente organizzatore: Associazione CAPOL Via Carrara, 12/A (Loc. Tor Tre Ponti) 04100 Latina – email: capol.latina@gmail.com

Data

f i r m a

Il sottoscritto/a rilascia l’autorizzazione al trattamento dei propri dati personali ai sensi del D.lgs 30 giugno 2003, n. 196 e ss.mm “Codice in materia di protezione dei dati personali” e dell’art. 13 del Regolamento UE 679/2016.

Data

f i r m a



PAESAGGI DELL'EXTRAVERGINE E BUONA PRATICA AGRICOLA

Allegato 2 al Regolamento XX Concorso

Denominazione dell'Azienda:

Titolare Nome: **Cognome:**

Luogo e di data di nascita:

Via: Località:

CAP: Città P.Iva:

Tel. azienda: fax **E-mail:**

Tel cellulare titolare: Altri n. tel.:

Sito Internet:

Descrizione azienda

Altitudine metri s.l.m. Coordinate o Foglio catastale.....

Adesione al Biologico No Si Da che anno

Adesione al Biodinamico No Si Da che anno

Adesione programma regionale No Si Da che anno
Agroambientale (PSR);

Presenza di muretti a secco, terrazzamenti, cisterne casali e mulini; Breve descrizione: No Si

Stato di conservazione dei muretti secco, terrazzamenti, cisterne casali e mulini; Breve descrizione: Alto Medio Basso

Stato del terreno	incolto	lavorato sulla fila	lavorato tra le file
	inerbimento	sulla fila	tra le file
	diserbo	sulla fila	tra le file

Sesto d'impianto

Irrigazione Si tipo
No

Smaltimento acque superficiali buono scarso nullo

Inizio attività

Possesso del terreno origine (eredità, acquisto, donazione):

INDIRIZZO PRODUTTIVO:

Superficie totale:

Colture principali	1	Sup. Ha
	2	Sup. Ha
	3	Sup. Ha
	Altre	Sup. Ha

Numero piante di olivo

Varietà

n. di piante per varietà

età delle piante

<10 anni

10-40 anni

>40 anni

REGISTRAZIONI DISPONIBILI

Controlli fitosanitari	servizio assistenza	aziendale	
		pubblico	
		privato	
	uso di trappole	Si	No
Calendario di fertilizzazione			
	analisi del suolo	Si	No
Strumentazione meteo		Si	No
Analisi olio chimica		Si	No
Analisi olio organolettica		Si	No
Inizio raccolta			
Tempi di lavoro per la raccolta			

CONDUZIONE DELL'OLIVETO

Concimazione	Chimica	Quantità	Periodo
	Organica	Quantità		Periodo
	Sovescio	Specie		
Potatura	Annuale	Biennale		Triennale
				Altro
Lavorazione:	Tipo			Periodo

Problemi riscontrati:

RACCOLTA E CONSERVAZIONE DELLE OLIVE

Raccolta:	Manuale Manodopera	Meccanica Fissa	Stagionale	Mista Mista	
Trasporto:	Trasporto cassoni	Cassette		Sfuse	Sacchi
Conservazione:	al suolo in cassette	su stuoia in sacchi	in cassoni altro		
Durata (gg.)	< 1 giorno	1-2 giorni		3-5 giorni	Oltre 5

TRASFORMAZIONE AZIENDALE

Tipo di frantoio:	continuo	tradizionale	altro
Metodo di molitura:	martelli	molazze	altro
Metodo di estrazione:	centrifuga	pressione	altro
Produzione olio:	2023	2022	2021

CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Locali idonei		Si	No
Temperatura		Min.	Max
Modo di conservazione	vasche smaltate orci in terracotta	vasche piastrellate altro	vasche inox

Metodo di pulizia contenitori:

Durata della conservazione:

Tipo di conduzione:	lavoro familiare	Si	No	n.addetti:
	lavoro extrafamiliare	Si	No	numero:

BREVE DESCRIZIONE DEL TERRITORIO (STATO DI COLTIVAZIONE DELLA ZONA)

.....

.....

.....

Data,

Il Rilevatore**La Commissione**