



## *Sirena d'Oro di Sorrento*

La Nova Ratio s.a.s., titolare del marchio "SIRENA D'ORO DI SORRENTO" in collaborazione con l'Associazione "Assaggiatori Associati" e il nucleo storico degli assaggiatori "Amici del Sirena" indicano l'edizione 2021 del Premio riservato agli oli a DOP e a IGP Italiani.

### **BANDO E REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE**

#### Art. 1

La "Nova Ratio S.a.s. titolare del marchio "SIRENA D'ORO DI SORRENTO in collaborazione con l'associazione "Assaggiatori Associati" e con il nucleo storico degli assaggiatori "Amici del Sirena" organizzano il Premio Nazionale riservato agli oli extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) e Indicazione Geografica Protetta (I.G.P) prodotti sul territorio italiano.

#### Art. 2

Il Premio ha come finalità:

- La valorizzazione degli oli extravergine di oliva D.O.P. e I.G.P. italiani, per favorirne la conoscenza da parte dei consumatori, rafforzandone la presenza sui mercati nazionale ed esteri.
- La tutela del consumatore attraverso la giusta valorizzazione della qualità degli oli a denominazione di origine, garantita dalle professionalità operanti nel settore dell'analisi organolettica degli oli di oliva vergini in attuazione della normativa Comunitaria e Nazionale che disciplina la materia.
- La sensibilizzazione di tutta la filiera produttiva per il miglioramento della qualità dell'olio e per la cura dell'immagine del prodotto ai fini della promozione dello stesso su mercati sempre più qualificati.
- Di contribuire alla sensibilizzazione dei produttori per incrementare le produzioni a D.O.P. e I.G.P.

#### Art. 3

La "Nova Ratio S.a.s." e l'associazione "Assaggiatori Associati", con la partecipazione del co fondatore del Premio Dr. Giuseppe Ercolano e con la collaborazione dei Consorzi di Tutela degli areali DOP e IGP, costituisce il Comitato Organizzatore, che presiede alla organizzazione e realizzazione del Premio. Presiede il Comitato Organizzatore il Dr. Giuseppe Ercolano.

#### Art. 4

Possono partecipare al Premio le Aziende singole o associate che aderiscono alla DOP o IGP del territorio di appartenenza presentando un solo campione appartenente ad un lotto omogeneo di almeno 300 lt, verificabile attraverso l'esame della documentazione rilasciata dal competente Organismo Certificatore e certificato nel corso della campagna olearia 2020/2021.

#### Art. 5

I soggetti individuati al precedente art. 4 che intendono aderire al Premio, dovranno scaricare la domanda di iscrizione dal sito [www.sirenadoro.it](http://www.sirenadoro.it), compilarla in ogni suo campo insieme a timbro e firma, e far pervenire in un unico file in formato PDF non modificabile, la sua scansione unitamente alla certificazione del lotto e alla quota di partecipazione a mezzo e-mail all'indirizzo [iscrizioni2021@sirenadoro.it](mailto:iscrizioni2021@sirenadoro.it), entro e non oltre le ore 24.00 di venerdì 02 Aprile 2021. Le domande riportanti dati incompleti o non interamente leggibili dovranno essere perfezionate entro il termine tassatorio previsto del 12 Aprile 2021. In caso contrario, le stesse non saranno prese in considerazione.

#### Art. 6

A tutte le aziende risultate iscritte al Premio alla data di venerdì 02 Aprile 2021, con le modalità descritte nell'articolo n. 5 del presente Regolamento, il Comitato Organizzatore del Premio, farà pervenire, all'indirizzo telematico indicato nella domanda di iscrizione, le modalità di spedizione dei campioni, (sei bottiglie da almeno 500 ml) che dovranno giungere nella sede indicata a partire da giovedì 08 Aprile 2021 ed entro venerdì 30 Aprile 2021.

#### Art. 7

La Segreteria Organizzativa del Premio provvederà alla anonimizzazione dei campioni, assegnando loro un codice alfanumerico identificativo della D.O.P. o I.G.P. di appartenenza e dell'Azienda partecipante. La procedura di selezione degli oli è articolata in una fase preliminare a cui saranno sottoposti tutti gli oli pervenuti, una fase intermedia a cui partecipano i campioni che hanno superato la prima valutazione e una finale a cui potranno accedere solamente i primi cinque campioni classificati nelle rispettive categorie Fruttato Leggero, Medio e Intenso.

Nella fase di preselezione, i campioni, suddivisi per D.O.P. e I.G.P., saranno sottoposti al giudizio di una qualificata Commissione costituita da assaggiatori iscritti all'Elenco nazionale di tecnici ed esperti di olio di oliva vergine ed extravergine, che operano nel contesto degli areali di produzione dei campioni.

La Commissione d'assaggio, composta da almeno dodici giudici, preferibilmente Capi-Panel, coordinati dal Capo Panel Prof. Giovanni Pipolo, procederà all'esame organolettico dei campioni seguendo il metodo del Panel-Test COI, utilizzando una scheda appositamente predisposta dal Comitato Tecnico.

Ad ogni campione verrà assegnato come punteggio la media aritmetica dei voti espressi in termini numerici dai componenti la Commissione di Assaggio.

Seguendo questa metodologia, saranno redatte le graduatorie in maniera da individuare i primi due campioni classificati per ogni D.O.P. e I.G.P. che accederanno alla fase intermedia, purché raggiungano un punteggio non inferiore a 75/100.

Un'ulteriore graduatoria verrà stilata tra le D.O.P. e le I.G.P. che partecipano al Premio con almeno cinque campioni. Da questa graduatoria, le prime tre Denominazioni con la migliore media dei punteggi accederanno alla fase intermedia con tre campioni invece di due.

I campioni così individuati saranno rianonimizzati dal Comitato Tecnico del Premio e proposti alla Commissione di Assaggio che provvederà a suddividere i campioni nelle tre categorie Fruttato Intenso, Fruttato Medio e Fruttato Leggero.

I campioni verranno riassaggiati per categoria e ad ogni campione verrà assegnato un punteggio pari alla media aritmetica dei voti espressi in termini numerici dai componenti la Commissione di Assaggio, in maniera da stilare tre graduatorie di merito distinte per tipologia di fruttato.

I primi cinque oli classificati in ciascuna delle tre categorie parteciperanno alla fase finale per cui saranno nuovamente rianonimizzati e riassaggiati dalla giuria per assegnare i premi riservati ai finalisti.

È fatto divieto ai membri della giuria di partecipare al Premio con un loro prodotto.

Il giudizio della Commissione di Assaggio nazionale sarà definitivo ed inappellabile.

#### **PREMIO SPECIALE MIGLIORE OLIO A DENOMINAZIONE DELLA CAMPANIA**

Un Premio Speciale denominato “MIGLIORE OLIO A DENOMINAZIONE DELLA CAMPANIA” sarà riservato all’olio che ha ottenuto il miglior punteggio tra le D.O.P. e le I.G.P. della regione Campania.

#### **Art. 8**

Il Procuratore Generale della “Nova Ratio S.a.s.”, coadiuvato dal Presidente del Comitato Organizzatore o suo delegato, garantirà la correttezza sia degli aspetti formali che le modalità operative. Al termine dei lavori redigerà a propria firma un verbale riportante i risultati dell’analisi sensoriale, con le graduatorie finali.

Il Comitato Organizzatore si riserva il diritto di condurre, direttamente o tramite personale all’uopo delegato, apposite verifiche anche a posteriori, non esclusa la ripetizione del prelievo e delle analisi, tendenti ad assicurare la veridicità di quanto dichiarato dalle ditte vincitrici. A salvaguardia del prestigio delle Aziende partecipanti al Premio, non sarà reso noto il punteggio assegnato ai singoli campioni.

#### **Art. 9**

A tutti gli oli che parteciperanno alla fase finale verrà riconosciuta la “MENZIONE DI MERITO”.

Verranno comunicati i nomi delle aziende vincitrici, sia delle menzioni di merito che dei premi della fase finale, in occasione di una conferenza stampa nazionale che prevede la

presenza dei vincitori e che si terrà in una data compresa tra il 22 e il 30 maggio 2021 in una località rispondente ai regolamenti anti COVID 19 vigenti.

La premiazione degli oli vincitori avverrà nel corso di una serata di gala, che si svolgerà a Sorrento tra il 01 e il 13 Giugno 2021, sempre nel rispetto dei Regolamenti anti COVID 19.

I premi della edizione 2021 riservato agli oli a DOP e IGP Italiani" saranno così assegnati:

- “Sirena d’oro” al 1° classificato di ogni categoria;
- “Sirena d’argento” al 2° classificato di ogni categoria;
- “Sirena di bronzo al 3° classificato di ogni categoria.
- “Menzione speciale” al 4° e 5° classificato di ogni categoria.

#### Art. 10

Le aziende titolari degli oli premiati avranno diritto a pubblicizzare il riconoscimento conseguito. I vincitori e i finalisti potranno apporre previa comunicazione al Comitato Organizzatore, apposito contrassegno relativo al risultato conseguito esclusivamente sulle confezioni derivanti dal lotto partecipante al Premio.

#### Art. 11

Per la partecipazione al Premio è prevista una quota di iscrizione a parziale recupero spese organizzative, pari a € 65,00 (sessantacinque/00) IVA inclusa per il lotto di olio posto a concorso da versare a mezzo bonifico bancario su c/c Cariparma intestato alla “Nova Ratio S.a.s.” avente IBAN - **IT71Z0623040260000056544170**, indicando come causale “Partecipazione alla edizione 2021 del premio riservato agli oli a DOP e IGP Italiani”

La “Nova Ratio S.a.s.” all’atto della conformità di partecipazione del lotto posto a concorso, emetterà regolare documento fiscale (fattura elettronica). In caso di non conformità, i campioni verranno rispediti all’azienda, e la quota di partecipazione verrà restituita detratte le spese di spedizione.

L’invio dei campioni è sempre a cura e spese delle aziende partecipanti.

L’organizzazione declina ogni responsabilità nel caso che le confezioni inviate risultino non sigillate o con perdita di prodotto dovuta alla loro rottura. In tale evenienza l’azienda provvederà ad un nuovo invio, sempre entro i termini previsti.

L’utilizzazione dei riconoscimenti non comporta alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni di partecipazione previste dal presente Regolamento.

#### Art. 12

Gli organizzatori si riservano il diritto di modificare il presente Regolamento in qualsiasi momento, ove ciò si rendesse necessario.