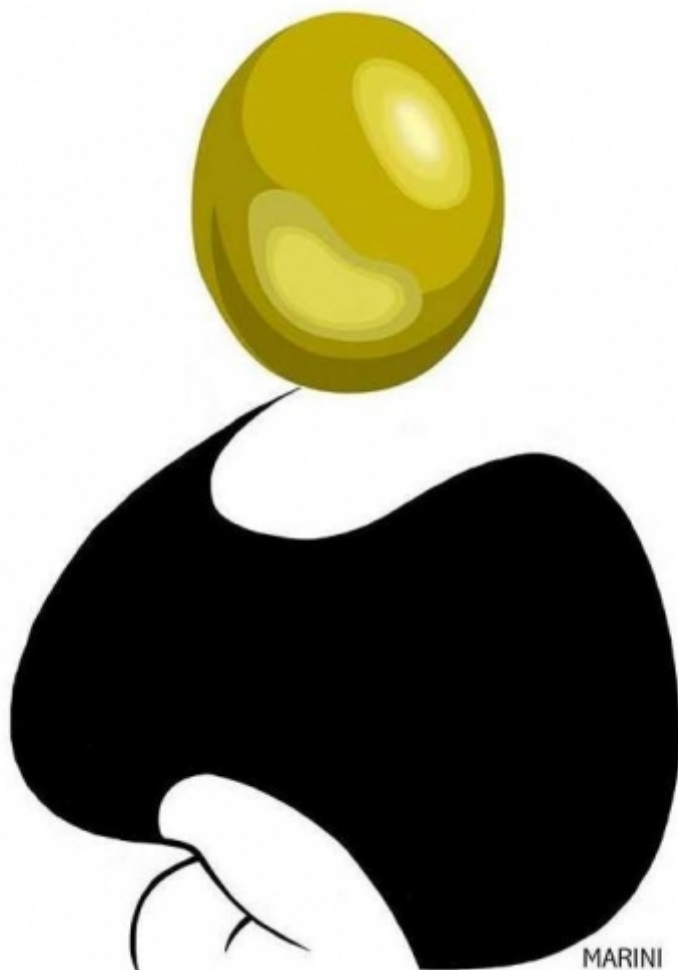


saperi > olive

Progetto Monna Oliva, si parte

Una iniziativa di **Umao** insieme con l'Associazione delle **Donne dell'Olio**. Ecco l'atteso momento del lancio della prima edizione del **concorso per le migliori olive da tavola**. Ne avevamo parlato a Olio Officina Food Festival, oggi è disponibile il regolamento e la domanda di partecipazione

Paola Fioravanti



L'Umao, Unione Mediterranea Assaggiatori Olio, già da tempo promuove la conoscenza delle olive da tavola con corsi di cultura olivicola finalizzati al riconoscimento delle caratteristiche sensoriali, secondo le direttive del COI, (Consiglio Olivicolo Internazionale). Finalmente insieme all'Associazione Nazionale Donne dell'Olio, abbiamo fatto il grande passo per dare "valore aggiunto" alla qualità e promuovere così il prodotto italiano, con l'istituzione di "Monna Oliva" – Concorso Nazionale per le migliori olive da tavola.

Il premio destinato a individuare le migliori olive da tavola nazionali, si propone di risvegliare l'interesse e la conoscenza di questo prodotto tipico, dovuto alla sapienza di chi ha cercato di applicare nei frutti dell'olivo la massima espressione delle proprie capacità lavorative e del proprio gusto che diffondendosi nel mondo è diventato patrimonio universale.

Il concorso a premi MONNA OLIVA da tempo era "in pectore" dell'UMAO, viene a soddisfare l'esigenza di promuovere e

far conoscere non solo l'olio extravergine di oliva, ma anche le olive da tavola che in questi ultimi decenni hanno visto un trend di consumo fortemente in crescita.

Come afferma il COI (Consiglio Olivicolo Internazionale) la funzione pratica delle olive risiede nel loro piccolo volume e nel grande valore nutritivo, nel facile trasporto ed adattabilità alle forme di consumo perché:

- non hanno bisogno di preparazione,
- possono essere consumate da sole, come aperitivo o accompagnate da bevande
- possono impiegarsi come ingredienti e come contorno di molti piatti
- sono un ingrediente abituale delle insalate, il cui consumo ha avuto uno straordinario sviluppo in questi ultimi anni

Le qualità gastronomiche e nutrizionali delle olive, conosciute nel corso dei secoli, la loro versatilità di uso e la facilità di trasporto, permettono una diffusione delle olive da tavola sul mercato molto più ampia e diversificata, ma insieme a queste positività aumenta il pericolo che per fare grandi volumi non si rispettino le corrette modalità di trasformazione, ponendo così sul mercato prodotti che generano confusione nel consumatore attratto più da quello che vede che non da quello che mangia (vedi l'uso della clorofilla per renderle più verdi, derivati del ferro per omogeneizzare il colore nero, lavaggi poco accurati per allontanare la soda richiesta per l'addolcimento e così via).

Il concorso MONNA OLIVA, avvalendosi di una Giuria di valore internazionale, vuole essere anche un momento di arricchimento culturale, sia per il patrimonio di conoscenze ed esperienze specifiche degli attori del Premio (produttori e tecnici), sia per la divulgazione e la visibilità delle aziende vincitrici del premio e per i forum e workshop organizzati nel corso della premiazione prevista di anno in anno in territori diversi a conferma del coinvolgimento delle varie realtà produttrici nazionali.

PER RICHIEDERE INFO: Segreteria del Concorso MONNA OLIVA Associazione U.M.A.O. Via vittorio Fantini,60 - 00128 ROMA tel/fax 06 5193980 cell 335 5398548 e-mail umao1995@gmail.com

IL REGOLAMENTO edizione 2014

Art. 1

Oggetto

L'U.M.A.O., Unione Mediterranea Assaggiatori di Olio, d'intesa con L'Associazione Nazionale Donne dell'Olio indice Monna Oliva, Premio Nazionale per le migliori olive da tavola, che si terrà a Roma dal 13 al 15 ottobre 2014.

Art. 2

Comitato Tecnico-scientifico

E' istituito un Comitato tecnico-scientifico, organizzatore dell'evento, presieduto da Paola FIORAVANTI – costituito da: Anna CANE, Daniela CAPOGNA, Ivano CAPRIOLI, Luigi CARICATO, Roberto DE ANDREIS, Domenico GENOVESI, Andrea GIOMO, Francesco LA CROCE, Barbara LANZA, Alissa MATTEI, Primo Proietti, Giandomenico SCANU, Gabriella STANSFIELD, Laura TURRI.

Art.3

Scopo

Il Concorso si propone di:

- a. valorizzare le migliori olive da tavola provenienti da diversi ambiti territoriali di produzione;
- b. sostenere gli operatori del settore che tendono al miglioramento della qualità del prodotto, con azioni che li aiutino a contraddistinguersi nel mercato globale e a commercializzare il proprio prodotto;
- c. sensibilizzare gli olivicoltori ed i titolari degli impianti di trasformazione a razionalizzare le tecniche di produzione per il miglioramento della qualità delle olive;
- d. stimolare i produttori a curare l'immagine e il confezionamento per la presentazione del prodotto nei mercati qualificati;
- e. valorizzare le olive da tavola prodotte e trasformate in Italia per favorirne la conoscenza e l'apprezzamento da parte dei consumatori;
- f. promuovere i territori di origine delle olive da tavola italiane sfruttando la tipicità delle olive prodotte nelle diverse regioni

e la tradizione olivicola delle diverse zone di produzione, quali elementi attrattivi e veicolanti per l'immagine dell'intero territorio Italiano;

g. Infine ma non ultimo risvegliare l'interesse per la produzione delle olive da tavola di origine italiana per un rilancio economico del settore.

Art.4

Ammissione alla Selezione

La selezione è riservata alle olive da tavola prodotte e trasformate in Italia secondo il sistema di lavorazione di cui alle categorie descritte nel successivo art. 5.

Possono partecipare alla presente selezione gli olivicoltori e i produttori, singoli o associati (cooperative e organizzazioni di produttori, quali consorzi, cooperative e reti d'impresa come definite all'art.3 del decreto legge 10 Febbraio 2009, n.5, convertito con modifiche in legge 9 Aprile 2009 n.33), i trasformatori non produttori agricoli, purché confezionino il prodotto secondo le norme vigenti in materia di imballaggi ed etichettatura delle olive da tavola.

Sono escluse dalla selezione le imprese i cui titolari e/o legali rappresentanti abbiano subito condanne passate in giudicato per frodi o sofisticazioni: a tal fine le aziende partecipanti dovranno autocertificazione ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. 445/2000.

Art. 5

Categorie

Sono ammesse alle selezioni le olive da tavola che rientrano nelle seguenti categorie:

- olive intere verdi o cangianti al naturale
- olive intere nere al naturale
- olive intere verdi a fermentazione lattica (Sivigliana)
- olive intere verdi in salamoia Castelvetro
- olive intere nere disidratate o raggrinzite

Art. 6

Modalità di partecipazione

I soggetti individuati al precedente art. 4 che intendono partecipare alla selezione devono far pervenire la domanda di partecipazione unitamente alla scheda prodotto, una per ogni tipologia di olive partecipanti alla selezione, redatta secondo il modello predisposto dal Comitato ed alla fotocopia dell'etichetta a norma di legge delle olive con cui si intende partecipare, alla segreteria del Concorso presso l'Associazione UMAO Via Vittorio Fantini, 60 00128 ROMA dal 20 agosto 2014 e comunque entro il 5 ottobre 2014.

Alla domanda deve essere allegata fotocopia del documento di identità in corso di validità di colui che ha sottoscritto la domanda (titolare/legale rappresentante dell'impresa o suo delegato); deve inoltre essere allegata la ricevuta di versamento della quota di partecipazione di € 50,00 (IVA compresa) per ogni campione presentato. Il versamento deve essere effettuato sul conto corrente bancario intestato a UMAO Banca di Credito Cooperativo di Roma – IBAN: IT95V0832703207000000008259 con la causale: selezione Olive da mensa 2014.

Il Comitato si riserva di verificare, direttamente o attraverso incaricati, l'idoneità del produttore delle olive alla partecipazione alla Selezione.

Art. 7

Modalità di prelievo dei campioni

Gli iscritti alla Selezione devono far pervenire entro le ore 20.00 del 5 ottobre 2014 una serie di n° 6 vasi/contenitori/buste da almeno 500g di olive regolarmente confezionate e riunite in un unico imballo, confezionate per la commercializzazione e corredate di regolare numero di lotto della raccolta 2013/2014. Nel caso di confezioni di peso inferiore, il numero delle confezioni stesse deve essere aumentato fino al raggiungimento del peso complessivo di Kg 3.

Le confezioni devono pervenire presso la sede dell'UMAO franche di porto e di ogni altra spesa con apposta la seguente dicitura: "Campione non commerciale inviato per la "Selezione delle olive da mensa Monna Oliva 2014".

Ciascun partecipante deve assicurare la produzione per la campagna 2013/2014, di un lotto individuato ed omogeneo di almeno 5 Q.li di olive. Deve inoltre essere presente sul mercato con il prodotto confezionato e regolarmente etichettato.

Art. 8

Casi di esclusione dalla Selezione

Vengono esclusi dalla Selezione i campioni di olive presentati e riferiti a partite indefinite o non individuabili come categoria.

Art. 9

Commissioni di valutazione

I campioni di olive partecipanti alla Selezione sono sottoposti ad analisi sensoriale condotta da qualificate Commissioni di valutazione, costituita da figure professionali di provata esperienza. I membri della Commissione di valutazione vengono nominati dal Comitato.

Le Commissioni di valutazione sono composte da un minimo di 8 componenti.

I campioni di olive da sottoporre ad analisi sensoriale da parte delle Commissioni di valutazione, vengono preventivamente anonimizzati mediante procedura secretata, condotta da un Notaio, o da altra autorità nominata dal Ministero delle Politiche e Forestali che avrà funzioni di Pubblico Ufficiale; lo stesso garantirà la regolarità di tutte le operazioni della Selezione.

Il Pubblico Ufficiale designato assiste a tutte le operazioni della Selezione e ne garantisce il regolare svolgimento. Per l'adempimento delle sue funzioni può giovare della collaborazione di personale di sua fiducia.

I campioni di olive, prima di essere sottoposti all'esame delle Commissioni, vengono anonimizzati mediante l'utilizzo di due appositi codici:

- il primo attribuito al campione dall'Organizzazione al momento della sua consegna;
- il secondo attribuito dal Pubblico Ufficiale della presentazione dei campioni alle Commissioni di valutazione.

I campioni di olive sottoposti all'esame della Commissione di valutazione vengono muniti di una sigla distintiva al fine di assicurarne l'anonimato.

Il Panel Leader delle Commissioni di valutazione, al termine dei lavori di analisi sensoriale dei campioni, redige una graduatoria unica per ogni tipologia di olive esaminate.

Art. 10

Sistema di Valutazione

I giudici valutano il profilo sensoriale quantitativo delle olive poste in concorso in base alla classe merceologica di appartenenza ed in base ad una serie di standard quantitativi appositamente formulati. I profili sensoriali quantitativi sono valutati in termini di capability dei giudici attraverso l'Indice di ripetibilità (IRp) e l'indice di deviazione (ID) dei giudizi, come previsto dal calcolo dell'incertezza di misura (ISO/IEC 17025:05)

I profili sensoriali sono successivamente trasformati in profili qualitativi attraverso le curve di trasformazione (A. Giomo, E. Boselli, G. Di Lecce, M. R. Loizzo, N. G. Frega (2009) How to use sensory profile rating to improve the knowledge on traced extra virgin olive oil: the Campania Region experience. 8° Pangborn Sensory Science Symposium. Firenze, 26-30 July 2009).

Di seguito i profili qualitativi sono trasformati in un unico indice di valutazione globale IVG (%) espresso in termini percentuali attraverso l'estrazione del primo autovettore dalla matrice delle varianze-covarianze.

L'IVG (%) viene posto a confronto con l'indice di valutazione soggettiva globale (VSG) di ogni giudice.

La classifica per ogni singola categoria merceologica è calcolata secondo un indice di valutazione globale ponderato (IVGP) derivato dai due citati.

La valutazione dei prodotti avviene attraverso una pre-selezione ed una selezione finale.

Art 11

Pre-Selezione

I campioni vengono sottoposti in forma rigorosamente anonima ad una pre-selezione da parte delle apposite Commissioni.

Art. 12

Selezioni finali e Premi

Vengono premiati i prodotti che ottengono i primi tre posti in graduatoria per ogni tipologia di cui all'art. 5. Nel caso di risultati ex aequo, vengono premiati i prodotti con un punteggio avente la deviazione standard più bassa.

Il responso della Giuria, che opera a porte chiuse, è definitivo ed inappellabile.

A tutti i partecipanti alla Selezione viene rilasciato un attestato di partecipazione.

A salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti alla Selezione, non viene reso noto il punteggio assegnato ai singoli campioni.

A tutti i campioni che hanno superato il punteggio di 87/100 viene rilasciata una menzione speciale di qualità.

Art. 13

Controlli

L'Organizzazione del Concorso si riserva di effettuare i controlli sulle partite e/o sulle confezioni di olive premiate – nel luogo di stoccaggio o presso i punti vendita – al fine di verificarne la corrispondenza al tipo ed alla quantità dichiarata. Qualora emergessero differenze significative o anomalie, l'Organizzazione si riserva la facoltà di escludere il Produttore dalle proprie attività promozionali e dalle edizioni successive.

Art. 14

Rilascio distinzioni

L'Organizzazione del Concorso rilascia su richiesta delle Imprese interessate, il bollino ufficiale del concorso, da applicare sulle confezioni delle olive premiate, dietro pagamento di un contributo forfettario pari a € 80,00.

Art. 15

Premiazione

La proclamazione dei vincitori del Premio MONNA OLIVA verrà ufficializzata in occasione della Cerimonia di Premiazione. La località e la data di tale evento varia di anno in anno, al fine di coinvolgere le diverse realtà territoriali.

Art. 16

Modifica Regolamento

Il Comitato si riserva il diritto di modificare il presente regolamento sia per quanto riguarda le categorie a concorso sia per quanto attiene alle modalità di partecipazione o di valutazione.

Art. 17

Controversie

Le parti sottopongono al tentativo di conciliazione qualsiasi controversia derivante dalla presente selezione o in relazione alla stessa. In caso di mancato raggiungimento di un accordo, le parti saranno libere di adire l'autorità giudiziaria ordinaria: in tal caso il Foro competente è quello di Roma .

Informazioni rese ai sensi dell'articolo 13 del D.Lgs. 30/6/2003 n. 196 (Codice in materia di protezione dei dati personali)

Il trattamento dei dati, comprendente raccolta, consultazione, utilizzo e conservazione per 5 anni, è finalizzato alla gestione della Selezione delle olive da tavola previsto dal D.M. 16/12/2010.

L'Organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali campioni che dovessero subire danneggiamenti durante il trasporto di trasporto o per eventuali disguidi nella consegna.

I dati saranno trattati sia attraverso documenti cartacei che su supporto informatico dalla Segreteria del Concorso, dall'Ufficio Comunicazioni, dal Comitato Organizzatore.

Le olive premiate sia con il "diploma di merito" che con il "MONNA OLIVA 2014 verranno incluse nel "Catalogo Ufficiale dei Premi della Selezione delle olive da Tavola", consultabile presso il sito web del Concorso MONNA OLIVA (contenente anche nome e cognome – ovvero ragione sociale – del produttore), al quale sarà data ampia diffusione a mezzo degli organi di stampa, degli operatori economici del settore.

L'elenco delle imprese partecipanti al Concorso non sarà reso noto.

Titolare del trattamento è la Presidenza UMAO

Responsabile del trattamento è la Segreteria Generale dell'UMAO. L'interessato gode dei diritti di cui all'articolo 7 del D.Lgs. 196/03.

COMMENTI

Per poter commentare l'articolo è necessaria la [registrazione](#).

Se sei già registrato devi effettuare [l'accesso](#).



Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

Realizzato da Aerostato - [Newsletter inviate con MailCom](#)