



BANDO E REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE Edizione 2023

Art. 1 Promotore e Indizione del Premio

Il Premio Nazionale “**SIRENA D'ORO DI SORRENTO 2023**” è una manifestazione indetta dal **Comune di Sorrento** che si svolgerà nel corso del 2023 con un programma in fase di predisposizione definitiva in collaborazione con i partners Storici del Premio che accetteranno l'invito; pertanto deve comprendere eventi sulle tematiche di olivicoltura e territorio e del perseguimento dell'esortazione a tutti gli olivicoltori, custodi del territorio e del paesaggio **di non mollare mai.**

Il format include come attività principale il concorso **Sirena d'Oro di Sorrento** - Premio Nazionale riservato agli Oli extravergine di oliva DOP, IGP, nonché DOP/BIO e IGP/BIO prodotti sull'intero territorio italiano.

Mentre tutte le attività correlate, siano esse di matrice divulgativa e di conoscenza per l'intera filiera olearia (*Convegni, Congressi, Tavole Rotonde etc.*), siano esse intese come manifestazioni di promozione degli oli certificati a livello comunale, regionale o nazionale, saranno varate e condivise da tutti i partners che entreranno a far parte del Comitato Esecutivo del Premio, presieduto dal Dr. Giuseppe Ercolano su nomina del Sindaco di Sorrento.

Art. 2 Finalità del Premio.

Il Premio ha come finalità:

- La valorizzazione delle categorie di oli extravergine di oliva D.O.P. e I.G.P. italiani, nonché D.O.P./BIO, I.G.P./BIO, per favorirne la conoscenza da parte dei consumatori, rafforzandone la presenza sui mercati locali, 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 extra 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 e sulle piattaforme multimediali.
- Di contribuire alla sensibilizzazione dei produttori per incrementare le produzioni a D.O.P. e I.G.P. .



Art. 3 Presidenza Comitato esecutivo.

L'Amministrazione del Comune di Sorrento nel riprendere la manifestazione, dopo la sospensione del Premio, causa Covid 19, ha inteso ripristinare lo spirito della fondazione dello stesso nel lontano 2002; mentre gli scopi e gli obiettivi intende rapportarli a tutte le necessità, esigenze e avversità che la filiera olivicola ha subito in quest'ultimo ventennio; pertanto nei suoi atti amministrativi, ha inteso incaricare, già dalla fine di Novembre 2022, il **Dr. Ercolano Giuseppe quale Presidente del Comitato Esecutivo del Premio**, in modo che possa interfacciarsi con tutti i partners storici del Premio, mettendo in luce le reali problematiche della filiera italiana di olio certificato, onde consentire alla manifestazione di offrire una finestra visibile e soprattutto riunire intorno ai tavoli tutti gli attori della filiera per discussioni, approfondimenti con l'intento di indicare un percorso fattibile per i prossimi anni.

Art. 4 Partecipazione.

Possono partecipare al Premio le Aziende singole o associate che aderiscono alla DOP, IGP, DOP/BIO, IGP/BIO Olio 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 2022.

Art. 5 Modalità di iscrizione e partecipazione al Premio

I soggetti individuati al precedente art. 4 che intendono aderire al Premio, dovranno scaricare la domanda di iscrizione dal sito 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 iscrizioni2023@sirenadoro.it; a partire dal 9 Gennaio 2023 entro e non oltre le ore 24.00 di lunedì 27 Febbraio 2023. Le domande riportanti dati incompleti o non interamente leggibili dovranno essere perfezionate entro il termine tassativo previsto di lunedì 06 Marzo 2023. In caso contrario, le stesse non saranno prese in considerazione.

Art. 6 Modalità di accettazione dell'iscrizione.

A tutte le aziende risultate iscritte al Premio alla data di lunedì 27 Febbraio 2023, con le modalità descritte nell'articolo n. 5 del presente Regolamento, il Comitato Esecutivo 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 martedì 28 Febbraio 2023 ed entro e non oltre venerdì 17 Marzo 2023.



Art. 7 Modalità di assaggio.

Il Notaio del Premio, Vice Segretario Comunale **Dr. Donato Sarno**, coadiuvato dalla Segreteria Organizzativa del Premio, provvederà alla anonimizzazione dei campioni, assegnando loro un codice alfanumerico identificativo della D.O.P., I.G.P., D.O.P./BIO, I.G.P./BIO 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, Fruttato Medio e Fruttato Intenso.

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

La Commissione d'assaggio, presieduta dal **Prof. Raffaele Sacchi** e composta da almeno quindici 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 per ogni singolo areale, ed eventualmente anche per le sottozone di appartenenza.

Per assicurare la massima trasparenza, gli assaggiatori della Commissione di assaggio, opereranno in maniera multimediale ed anonima e soprattutto in contemporanea, ed avranno a disposizione sui loro note book oltre alle schede appositamente predisposte dal Capo Panel Prof. Giovanni Pipolo, tutte le eventuali info afferenti (*questo solo nella fase preliminare*) il Disciplinare di produzione dell'areale di appartenenza del campione in assaggio; mentre nella fase di attribuzione delle categorie di fruttato, saranno disponibili info generali.

Ogni singolo assaggiatore Capo Panel, durante tutte le fasi assaggio, avrà sempre la possibilità di interloquire, in modalità multimediale sia con il Capo Panel, sia con il Presidente della Giuria.

I giudizi con le relative votazioni di assaggio, saranno inviate dal sistema, al server del Capo Panel e del Presidente di Giuria, in modalità anonima, senza che nemmeno il Capo Panel, possa rapportare o risalire dal voto espresso all'assaggiatore.

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 areale D.O.P., I.G.P., D.O.P./BIO, I.G.P./BIO che accederanno alla fase intermedia, purché raggiungano un punteggio non inferiore a 75/100.



Un'ulteriore graduatoria verrà stilata tra i soli areali/Consorzi di Tutela 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.

Tutti i campioni così individuati saranno rianonimizzati dal Notaio del Premio, Vice Segretario Comunale Dr. Donato Sarno 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 otterrà il miglior punteggio tra le D.O.P., I.G.P., D.O.P./BIO, I.G.P./BIO della regione Campania.

Art. 8 Modalità di redazione graduatorie.

Il Notaio del Premio Vice Segretario Comunale Dr. Donato Sarno, 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 Esecutivo 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 Proclamazione dei vincitori.

Verranno comunicati i nomi delle aziende vincitrici, delle menzioni di merito nonché dei premi della fase finale, in occasione di una conferenza stampa nazionale che si terrà tra giovedì 07 e mercoledì 12 Aprile 2023 in una località a definirsi.



La premiazione degli oli vincitori si terrà a Sorrento il giorno sabato 15 Aprile 2023 durante la quale si svolgerà anche un convegno conclusivo sui risultati di tutte le azioni espletate durante tutte le fasi del Premio.

I premi della edizione 2023 riservato agli oli a D.O.P., I.G.P., D.O.P./BIO, I.G.P./BIO "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.

“Menzione di merito alle prime due aziende classificate per ogni areale partecipante.

Art. 10 Pubblicizzazione dei Vincitori

Le aziende titolari degli oli premiati avranno diritto a pubblicizzare il riconoscimento conseguito. I vincitori e i finalisti potranno apporre previa comunicazione al Comitato Esecutivo, 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 € 100,00 (cento/00) IVA inclusa per ogni lotto di olio posto a concorso da versare a mezzo bonifico bancario su **C/C Filiale Cariparma di Sorrento, intestato alla Tesoreria Comune di Sorrento, codice IBAN IT85A062304026000056706242** causale partecipazione Edizione 2023 Premio “Sirena d’Oro di Sorrento”.

La tesoreria del Comune di Sorrento, all’atto della conformità di partecipazione del lotto posto a concorso, emetterà regolare documento fiscale (**ricevuta di partecipazione**), con i dati comunicati nella domanda di partecipazione al Premio.

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 le date indicate nei precedenti articoli e/o la parte afferente alla logistica del presente Regolamento in qualsiasi momento, ove ciò si rendesse necessario.

Art. 13

Per tutte le aziende partecipanti, sono previste azioni di promozione multimediale sul sito www.sirenadoro.it e sulla relativa piattaforma E-Commerce "Sirena d'Oro di Sorrento" a titolo gratuito per sei mesi.

Art.14

Tutte le aziende partecipanti al Premio, riceveranno un codice personale di accesso al sito www.sirenadoro.it con il quale potranno seguire la valutazione fatta dalla giuria del solo proprio lotto posto a concorso; in questo contesto, le valutazioni dei singoli giudici saranno rese disponibili, rispettando l'anonimato dei giudici.

Art.15

Per tutte le aziende di cui al precedente articolo N°9, all'atto della premiazione, verrà consegnato insieme al riconoscimento conseguito, anche un giudizio sintetico dei loro oli posti a concorso; per tutte le altre aziende partecipanti, lo stesso giudizio sintetico, sarà reso disponibile, con le modalità di cui al precedente articolo N° 14, entro un mese dalla conclusione del Premio.