



Camera di Commercio  
Pisa



## **“Liscio come L’olio VI Edizione – Miglior olio di prima frangitura di produzione della provincia di Pisa”**

### **Requisiti per la partecipazione al concorso**

Il Comitato Organizzatore della manifestazione “ **Liscio Come L’olio** “ intende proporre una selezione degli oli della Provincia di Pisa, frutto della nuova raccolta di olive della campagna molitoria 2010/2011, nel periodo di raccolta della campagna olivicola 2010.

#### **Modalità di partecipazione.**

La partecipazione alla manifestazione è gratuita.

Le aziende intenzionate ad aderire alla manifestazione dovranno compilare la scheda di adesione allegata al presente regolamento (**Allegato 1**), consegnarla agli incaricati dell’Associazione Produttori Olivicoli Toscani, insieme a n° 4 campioni di olio contenuto in bottiglie scure da litri 0,500 con tappo sigillato.

Le operazioni di raccolta e conservazione dei campioni, nonché le analisi chimiche necessarie verranno svolte dall’ Associazione Produttori Olivicoli Toscani affidando l’incarico specifico a suoi operatori.

Il periodo di raccolta dei campioni andrà dal **15 Ottobre al 15 Novembre.**

Dei 4 campioni conferiti:

- n° 2 campioni verranno conferiti alla Camera di Commercio di Pisa saranno resi anonimi e sottoposti ad analisi sensoriale per definire la classe merceologica e quella di appartenenza sulla base della tipologia di fruttato.
- n° 1 campione sarà inviato all’APOT per le analisi chimiche (acidità e perossidi).
- n° 1 campione rimane a disposizione per eventuali verifiche presso il frantoio.

I campioni di olio che parteciperanno alla selezione dovranno pervenire alla Camera Di Commercio Di Pisa - Ufficio Agricoltura - ed essere protocollati entro e non oltre le ore 12:00 del 15 di novembre 2010, pena l’esclusione.

Gli oli saranno sottoposti all’analisi sensoriale da parte del Comitato di Assaggio Interprofessionale della Camera di Commercio di Pisa.

#### **Modalità di svolgimento del Concorso**

Il concorso “Liscio come l’olio” premia i migliori oli extravergini di oliva di prima spremitura per le seguenti categorie:

- ❖ olio fruttato leggero
- ❖ olio fruttato medio;
- ❖ olio fruttato intenso;
- ❖ olio biologico.
- ❖ I.G.P. menzione geografica dei Monti Pisani

I campioni partecipanti verranno anonimizzati e sottoposti all'esame organolettico di una commissione qualificata composta da assaggiatori abilitati appartenenti al Comitato di Assaggio Interprofessionale della Camera di Commercio di Pisa, la quale effettuerà una prima selezione, utilizzando la scheda di valorizzazione allegata al presente regolamento (**Allegato 2**) al fine della determinazione della classe merceologica (extravergine o vergine).

Successivamente tra gli oli extravergini verranno selezionati i primi tre migliori oli per ogni categoria, i quali verranno riproposti alla selezione finale che determinerà il primo e secondo classificato per ogni categoria.

### **Abbinamento Ristorante – Produttore**

Quest'anno per favorire la divulgazione delle produzioni di qualità, migliorare la qualità dei servizi, la professionalità degli operatori nei confronti del consumatore, turista o visitatore del nostro territorio, l'organizzazione ha deciso di coinvolgere anche i ristoratori locali nello svolgimento del concorso.

Il loro coinvolgimento avverrà secondo le seguenti modalità:

- verrà stilata una lista (in ordine alfabetico) dei ristoratori aderenti all'iniziativa e ad ogni operatore verrà assegnato un numero progressivo (1,2,3.....);
- i campioni di olio risultati extravergini nella preselezione svolta dal Comitato di Assaggio Interprofessionale della Camera di Commercio di Pisa, verranno abbinati ai ristoratori della lista secondo un ordine casuale.
- Una volta imbottigliati gli oli saranno forniti ai ristoranti a cui sono stati abbinati in modo da poterli fare degustare a clienti, turisti, visitatori, insieme agli altri prodotti della Filiera Corta.

### **Facoltà di partecipazione alla “Selezione degli oli extravergini della provincia di Pisa anno 2011” con un contributo ridotto .**

Quest'anno alle aziende che aderiranno al concorso sarà data la possibilità di partecipare alla “Selezione degli oli extravergini della provincia di Pisa anno 2011”, organizzata dalla Camera di Commercio di Pisa, con un contributo ridotto di 50,00€ (anziché 90,00€) per il primo campione presentato e gratis (anziché 30,00€) per ogni altro olio aggiuntivo presentato dalla stessa azienda. La selezione, che riguarderà gli oli extravergini di oliva di qualità della campagna olearia 2010/2011, ha come scopo la pubblicazione di un volume nel quale, per ogni azienda, sarà realizzata una scheda di presentazione con la descrizione delle caratteristiche chimiche ed organolettiche del prodotto. Tale volume sarà poi divulgato tra gli operatori della ristorazione ed utilizzato nelle manifestazioni di settore e nelle varie iniziative promozionali della Camera di Commercio per sostenere la conoscenza delle produzioni locali.

Ai fini della partecipazione alla pubblicazione le aziende dovranno impegnarsi a presentare, per la stessa partita di olio, le seguenti analisi chimiche:

- acidità;
- perossidi;
- spettrofotometria U.V;
- polifenoli totali;

nonché l'attestazione dell'avvenuto pagamento del contributo tramite bollettino postale sul c/c n.218560 intestato alla Camera di Commercio di Pisa – Piazza Vittorio Emanuele II, 5 – 56125 Pisa o con bonifico intestato a Camera di Commercio di Pisa - Piazza Vittorio Emanuele II, 5 – 56125 Pisa, codice IBAN IT48W0856270910000030015010 Banca di Credito Cooperativo di Fornacette S.C.P.A., Via Tosco Romagnola, 101/a – 56012 Fornacette con causale “Esame organolettico per partecipazione selezione degli oli extravergini della provincia di Pisa”.



Camera di Commercio  
Pisa



## SCHEDA DI ADESIONE /PRELIEVO

MANIFESTAZIONE “ PRIMOLIO III Edizione “4-5-6-7-8 Dicembre 2010  
Campionamento degli oli per la selezione finale del miglior olio di prima frangitura -  
evento “ Liscio Come L’Olio VI Edizione “

Scheda Anagrafica : Generalità Azienda/Frantoio/Produttore

All.1

Ragione Sociale/Nome e Cognome

---

Indirizzo: \_\_\_\_\_

Titolare (Nome e Cognome): \_\_\_\_\_

Recapito telefonico: \_\_\_\_\_

Indirizzo e-mail: \_\_\_\_\_

Data di frangitura del campione di olio \_\_\_\_\_

Frantoio dove è avvenuta la trasformazione \_\_\_\_\_

Tipologia delle olive (\*)

---

Tipologia di contenitore (\*\*)

Numero di campioni ( nr ° 4 bottiglie da 0,50 l ) Sigla del campione (\*\*\*) A B C D

Tipo di sigillo apposto sui campioni (breve descrizione) \_\_\_\_\_

Timbro/Firma del Frantoio

Timbro/Firma Azienda/Produttore

**E’ INTERESSATO A PARTECIPARE ALLA “SELEZIONE DEGLI OLI EXTRAVERGINI DELLA PROVINCIA DI PISA ANNO 2011”, organizzata dalla Camera di Commercio di Pisa, con un contributo ridotto di 50,00€ (anziché 90,00€) per il primo campione presentato e gratis (anziché 30,00€) per ogni altro olio aggiuntivo presentato dalla stessa azienda?**

SI

NO



I campioni di cui sopra sono lasciati in custodia presso il Frantoio sopra dettagliato che provvederà a farli pervenire: **due** di essi alla Camera di Commercio IAA di Pisa (per l’analisi sensoriale) **uno** all’associazione A.P.O.T.(per l’analisi acidità e perossidi) **uno** rimane a disposizione per eventuali verifiche presso il Frantoio - c/o contattare la Sig. Eleonora Siclari – cell. 349 6078507 o via mail al seguente indirizzo [apotpisa@confagricoltura.it](mailto:apotpisa@confagricoltura.it)

N. 2 Campione di olio consegnato alla CCIAA di Pisa in data.....

Alle ore.....presso l’Ufficio Agricoltura,

nelle mani del Sig.....

Il Titolare del Frantoio

Per CCIAA di Pisa

(\*) indicare i modo sommario le qualità (es: solo leccino-oppure prevalenza leccino con moraiolo e così via)

(\*\*) es: bottiglie scure da mezzo litro oppure confezione originale da 750 cc in bottiglia scura, e così via)

(\*\*\*) barrare la lettera assegnata al campione



Camera di Commercio  
Pisa



## SCHEDA DI VALORIZZAZIONE OLI EXTRA VERGINI DI OLIVA

Solo per uso interno alla Festa dell'olio nell'ambito della manifestazione " Primolio III Edizione "

" Liscio come l'olio VI edizione " 4 – 5 – 6 – 7 – 8 Dicembre 2010

All. 2

	Intensità(*)
<b>Sensazioni olfattive - gustative</b>	
Amaro	
Piccante	
Dolce	
<i>Quali delle seguenti sensazioni avverti?(**)</i>	
Oliva matura	
Oliva verde	
Erba	
Foglia	
Carciofo	
Mandorla	
Pinolo	
Noce fresca	
Pomodoro	
<b>Sensazioni tattili</b>	
Astringenza	
Pastosità	
<b>Colore</b>	
Verde	
Giallo verde	
Giallo dorato	
<b>Equilibrio/Armonia</b>	
Squilibrato/Disarmonico	
Poco armonico	
Armonico/Equilibrato	
<b>Indicare la possibile categoria di appartenenza</b>	
Fruttato leggero (delicato)	
Fruttato medio	
Fruttato intenso	

Eventuali osservazioni: \_\_\_\_\_

Esprimere la propria valutazione con un voto (\*\*)...\_\_\_\_\_

Sigla del Campione. \_\_\_\_\_

Nome e Cognome dell'Assaggiatore : \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_ Firma Assaggiatore: \_\_\_\_\_

(\*) Nota: indicare l'intensità percepita in una scala di valori da 1 a 10, tenendo presente che:

0 = assente

5 = media

10 = estrema (\*\*) Se esistono problemi di interpretazione, si prega di assegnare almeno il voto di valutazione generale.