



CONSORZIO DI TUTELA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA VENETO D.O.P.

VENETO VALPOLICELLA - VENETO EUGANEI E BERICI - VENETO DEL GRAPPA



Riconosciuto da M.P.A.A.F. con D.M. 312 del 12.03.2007

Prot.: 77/2015

Verona, 11 novembre 2015

Ill.mi Sig.
**PRODUTTORI OLIVICOLI
FRANTOIANI
CONFEZIONATORI
COMMERCANTI
COOPERATIVE AGRICOLE
ASSOCIAZIONI**
Loro Sedi

OGGETTO: 19° “Palio dell’olio extra vergine di oliva novello” - Concorso oleario regionale.

Il “**Palio dell’olio extra vergine di oliva novello**”, *Concorso oleario regionale* per l’assegnazione del premio alle migliori produzioni olearie dell’annata, per tipicità e qualità, compie 19 anni.

Possono iscriversi al “Concorso”: gli olivicoltori produttori di olio confezionato o ad uso familiare, i frantoiani, i confezionatori, i commercianti, le cooperative di produzione e di trasformazione le associazioni, degli areali inseriti nel disciplinare di produzione dell’olio extra vergine di oliva Veneto Dop. Gli oli partecipanti saranno sottoposti ad analisi chimica e alla valutazione organolettica di una commissione d’esperti (Panel test).

Due le **categorie**:

- 1) **olio extra vergine di oliva “confezionato”** – olio commercializzato con etichetta a norma di legge.
- 2) **olio extra vergine di oliva ad “uso familiare”** – olio non commercializzato ma ad uso proprio.

Saranno premiati i primi 3 oli che raggiungeranno il maggior punteggio per la categoria d’appartenenza.

A ciascun partecipante verrà consegnato, a titolo gratuito, il **certificato di analisi chimica e sensoriale** del campione iscritto.

Per partecipare al Concorso si dovrà inviare alla Segreteria (*Viale del Lavoro n. 52 - 37135 Verona – tel. 045 8678260*) **entro e non oltre mercoledì 04 dicembre 2014:**

1. la **domanda di partecipazione** (vedi allegato);
2. **due bottiglie di olio** della capacità minima di 500 cc. per ogni tipologia di olio in concorso, per effettuare i due tipi di analisi della categoria alla quale si intende partecipare;
3. **il versamento della quota di iscrizione** di € 30,00 (trenta euro) per ogni tipologia di olio in concorso, da effettuare al momento della consegna della domanda di partecipazione e dei campioni.

I **campioni**, vanno consegnati personalmente, oppure a mezzo corriere e/o pacco postale prioritario indirizzandolo alla **Segreteria del Concorso** (farà fede la data riportata sul documento di trasporto o il timbro postale).

Per chi lo desidera è a disposizione sul sito del Consorzio (olio.venetodop.it) il Regolamento del Concorso. Data, luogo e ora della cerimonia di consegna dei riconoscimenti sarà comunicata successivamente dalla Segreteria, a mezzo fax, mail o posta prioritaria.

Con l’occasione si porgono cordiali saluti.

Il Presidente
Daniele Salvagno



Palio dell'olio extra vergine di oliva Novello XIX° edizione - 2015 -

Domanda di partecipazione

Il Sottoscritto/La Ditta _____

Con Sede in _____ Prov. _____

Via _____ C.A.P. _____

Cell. _____ mail _____

Legalmente rappresentato da _____

Nato/a a _____ il _____

Nella sua qualità di:

- Olivicoltore, produttore olio confezionato
- Olivicoltore, produttore olio uso familiare
- Frantoiano
- Commerciante
- Confezionatore
- Cooperativa
- Associazione
- Altro, specificare _____

ch i e d e

di partecipare al Concorso indetto dal Consorzio di Tutela dell'olio extra vergine di oliva Veneto DOP.

A tale fine provvede al versamento di € _____ quale quota di iscrizione al concorso più i campione d'olio da sottoporre a valutazione chimica ed organolettica suddivisa in (*apporre all'interno della parentesi quadra il numero di campioni trasmessi*):

[]	Categoria	Olio confezionato	n. 2 bottiglie della capacità utilizzata con l'etichetta dell'azienda a norma di legge
[]	Categoria	Olio uso familiare	n. 2 bottiglie della capacità di 500 ml - anonima

Data _____

Timbro e firma

ATTENZIONE:La presente domanda, con i campioni da esaminare dovrà essere presentata **entro il 04 dicembre 2015** presso:

- Consorzio di tutela dell'olio Veneto DOP - Viale del Lavoro n. 52 - 37135 Verona tel. 045 8678260 fax 045 8034468