



CONCORSO ELEIVA CORTONENSIS



CONCORSO“ELEIVA CORTONENSIS”

REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE

Art.1

Il Comune di Cortona, l'OleAcademia Eleiva Cortonensis, le Pro Loco e le Associazioni del territorio indicano ed organizzano il concorso ELEIVA CORTONENSIS con lo scopo di:

- Dare la meritata visibilità agli oli di oliva extravergine del territorio Cortonese affinché i consumatori finali e gli operatori del settore li possano conoscere ed apprezzare.**
- Stimolare il miglioramento della qualità degli oli di oliva extravergini ed il mantenimento produttivo degli oliveti.**
- Valorizzare il territorio olivicolo con la sua storia, le sue tradizioni e la sua cultura.**
- Proteggere e conservare il paesaggio.**

Art.2

Sono ammessi al concorso solo gli oli d'oliva provenienti dagli oliveti del territorio di Cortona e le cui olive siano raccolte e frante nei frantoi del comune medesimo allo scopo di promuovere la qualità e la tipicità degli oli di oliva del cortonese.

Art. 3

Non sono ammessi al concorso:

- oli provenienti da olive raccolte o acquistate fuori dal territorio di Cortona**
- oli provenienti da olive raccolte nel territorio di Cortona e frante in altri comuni.**
- oli prodotti o acquistati in altri comuni**
- i frantoiani ed i loro parenti in linea retta**
- le società che non hanno la sede legale nel comune di Cortona**
- gli olivicoltori che non presentano la scheda di partecipazione debitamente compilata**

Art. 4

Il concorso è riservato all'olio di oliva ottenuto dalla molitura effettuata nella campagna olivicola in corso. Sono esclusi oli delle campagne precedenti o in miscela con gli oli della campagna corrente.

Art. 5

Soggetti partecipanti

Al concorso ELEIVA CORTONENSIS partecipano, ognuno nella propria categoria:

1)-Olivicoltori Produttori Amatoriali: si intendono coloro che utilizzano l'olio di oliva ricavato solo per autoconsumo e per i loro familiari, sono proprietari, comproprietari o affittuari di una superficie olivetata nel comune di Cortona ed il loro olio proviene dalla frangitura delle olive di detta superficie.

2)-Olivicoltori Produttori Confezionatori: si intendono coloro che vendono l'olio di oliva confezionato, etichettato ed abbiano eventuale posizione SIAN. Sono proprietari, comproprietari o affittuari di una superficie olivetata nel comune di Cortona ed il loro olio proviene dalla frangitura delle olive di detta superficie.

Art. 6

E' fatto obbligo alle Pro Loco, ai Frantoiani ed alle associazioni avvisare l'olivicoltore che può partecipare in una sola categoria. Nel caso di accertata sua presenza contemporanea nelle due categorie viene escluso dal concorso.

TITOLO I
CATEGORIA PRODUTTORI AMATORIALI

Art. 7

Solo ai fini del presente concorso per la **categoria Olivicoltori Amatoriali** ed una sua più razionale organizzazione, il territorio del comune di Cortona viene suddiviso in sei ambiti territoriali, come da mappa allegata al presente regolamento, e precisamente:

- 1) Territorio di Farneta:** Farneta, Creti, Ronzano, Fratticciola, Manzano, Monsigliolo, Borgonuovo, Chianacce, Cignano, Montecchio s.s.a.
- 2) Territorio di Centoia:** Centoia, S.Lorenzo, Fasciano, Gabbiano, Poggio Martino, Capezzine, Ferretto,s.s.a.
- 3) Territorio di Terontola:** Terontola, Ossaia, S. Marco, Pietraia, Riccio, Camucia, s.s.a.
- 4) Territorio di Valdiloreto e Fratta:** Mezzavia, Sodo, San Pietro a Cegliolo, Sant'Eusebio, Tavarnelle, San Martino a Bocena, Fratta Santa Caterina, Santa Maria Nova, s.s.a.
- 5) Territorio di Mercatale:** Mercatale, Pierle, Mengaccini, Sorbello, s.s.a.
- 6) Territorio Montagna Cortonese:** Cortona, Portole, Casale, Teverina, Tornia, Bagnolo, Poggioni Cantalena, San Pietro a Dame, Falsano, Adatti, Seano, Pergo, Montanare, Valecchie s.s.a.

Art.8

Ogni partecipante deve presentare un solo campione di olio di oliva, proveniente dalle olive del proprio oliveto. Gli olivicoltori con più appezzamenti, situati in due o più ambiti territoriali, partecipano sempre con un solo campione di olio di oliva per ogni ambito.

Art. 9

In ogni zona sopra riportata (art. 7) opera una apposita commissione di assaggio per la valutazione degli oli che deve essere composta da un minimo di due assaggiatori, qualificati e/o di provata esperienza. Gli assaggiatori prescelti non devono avere in concorso, nella sezione in cui operano, oli propri o del loro nucleo familiare, pena l'annullamento alla partecipazione dell'olivicoltore.

Art. 10

All'interno di ogni ambito territoriale si elegge una commissione composta da tre persone, di cui una con funzioni da presidente. Detta commissione:

- convoca una assemblea con gli olivicoltori del proprio distretto entro e non oltre il 30 settembre di ogni anno per illustrare il regolamento del concorso.**
- nomina un responsabile per l'organizzazione del proprio concorso.**
- sceglie gli assaggiatori.**
- controlla, prima dell'assaggio, la regolarità della domanda di partecipazione.**
- risolve eventuali controversie che possano sorgere nell'ambito territoriale.**

I componenti della commissione restano in carica tre anni

Art. 11

Il responsabile incaricato dalla commissione deve:

- 1)- consegnare la scheda di partecipazione agli aventi diritto**
- 2)- comunicare entro il 10 ottobre di ogni anno, a persona incaricata dal comune di Cortona, la data dell'assaggio degli oli del distretto.**
- 3)- coordinarsi con gli organizzatori responsabili degli altri territori.**
- 4)- contattare gli assaggiatori scelti dalla commissione,**
- 5)- ritirare dai frantoi e prendere in carico i campioni di olio dei partecipanti, entro il giorno prima dell'assaggio, avendo cura di controllare sia la regolarità della domanda di iscrizione sia la integrità del sigillo dei campioni.**
- 6)- conservare i campioni in un locale con temperatura adeguata allo scopo.**
- 7)- preparare un ambiente adatto all'assaggio degli oli.**
- 8)- mettere a disposizione degli assaggiatori tutto il materiale di cui hanno bisogno previo accordo con i medesimi alcuni giorni prima.**

Art.12

Modalità di partecipazione:

- a)-Ogni produttore ritira dal distretto di appartenenza la scheda di partecipazione che consegna al frantoiano, al momento del prelevamento del campione, debitamente compilata in ogni sua parte. Le schede possono essere ritirate anche presso i frantoi e le associazioni di categoria.
- b) In presenza del produttore, **il frantoiano**, o persona da lui preposta:
- ritira la scheda di partecipazione dal produttore e riempie una bottiglia, da ml 250, con l'olio di oliva che esce direttamente dalla centrifuga. La chiude e pone un sigillo che ne garantisce l'integrità.
 - contrassegna il campione con un numero riportandolo poi su una sua scheda unitamente al nominativo corrispondente.
 - conserva i campioni e le relative schede di partecipazione che il responsabile del distretto, o persona da lui incaricata, deve ritirare entro il giorno prima della data fissata per l'assaggio.
 - annota alla consegna, sulla scheda, il nominativo di chi ritira il campione

- c) Se i distretti interessati sono più di uno viene riempita una bottiglia per ogni distretto ed appezzamento olivetato del partecipante.**
- d) Non sono ammessi campioni privi di sigillo e la cui integrità sia stata visibilmente manomessa.**
- e) Nel caso in cui, prima dell'assaggio, la commissione della zona interessata, riscontra:**
- incongruenze fra i nominativi ed il possesso delle superfici dichiarate.**
 - che oli prodotti da olive dello stesso oliveto sono presentati con nominativi diversi.**
 - una incerta provenienza degli oli.**
- esclude gli olivicoltori inadempienti senza possibilità di ricorso da parte degli stessi.**

ART.13

Per uniformità e mantenere l'anonimato, senza possibilità di distinzione, le bottiglie, da ml 250, devono essere tutte uguali per tutte le zone in concorso, di colore verde scuro e tappo dello stesso colore. L'acquisto delle bottiglie, in numero adeguato ai partecipanti, viene fatto dall'Associazione OleAcademia Eleiva Cortonensis in modo che abbiano tutte le stesse caratteristiche e depositate presso i frantoi interessati che le utilizzeranno per prendere i campioni di olio. I produttori non possono utilizzare bottiglie proprie.

ART.14

Entro il 30 settembre di ogni anno i frantoiani ritirano le fascette per sigillare i campioni di olio dall'Assessore alle Attività Produttive del comune di Cortona. Al termine della campagna olearia in corso, ogni frantoiano deve riconsegnare all'Assessore le fascette rimanenti e non utilizzate per sigillare i campioni di ogni distretto.

Art. 15

I premi da assegnare per ogni circoscrizione sono ripartiti in tre tipologie:

- Miglior fruttato**
- Miglior equilibrio**
- Miglior tipico**

Art.16

Per ognuna di esse le circoscrizioni assegneranno 7 premi:

- Tre per il miglior fruttato, (**primo**, secondo e terzo)**
- Tre per il miglior equilibrio, (**primo**, secondo e terzo)**
- Uno per il **miglior tipico****

Gli oli vincitori nelle tre tipologie di ogni circoscrizione non partecipano alla finale del concorso «Eleiva Cortonensis».Vengono premiati solo nella circoscrizione di appartenenza.

Gli oli primi classificati per ogni categoria e circoscrizione hanno un riconoscimento ufficiale a Cortona nella giornata conclusiva del concorso

TITOLO II
CATEGORIA PRODUTTORI CONFEZIONATORI

Art. 17

La partecipazione alla finale del concorso Eleiva Cortonensis è riservata solo ai Produttori Confezionatori. Vi accedono tutti direttamente senza alcuna preselezione

Art. 18

Ogni produttore partecipa con un solo campione anonimo da ml 250, senza apporvi alcuna etichetta o quant'altro che possa individuarlo, pena l'esclusione diretta dal concorso. Per uniformità e mantenere l'anonimato, senza possibilità di distinzione, le bottiglie devono essere uguali per tutti i finalisti in concorso, di colore verde scuro e tappo dello stesso colore. Sono fornite dal frantoiano.

Art. 19

Modalità di partecipazione:

- a)-Ogni produttore ritira dal distretto di appartenenza la scheda di partecipazione che consegna al frantoiano, al momento del prelevamento del campione, debitamente compilata in ogni sua parte. Le schede possono essere ritirate anche presso i frantoi e le associazioni di categoria.
- b)-In presenza del produttore, il frantoiano, o persona da lui preposta:
- ritira la scheda di partecipazione dal produttore e riempie una bottiglia, da ml 250, con l'olio di oliva che esce direttamente dalla centrifuga. La chiude e pone un sigillo che ne garantisce l'integrità.
 - contrassegna il campione con un numero riportandolo poi su una sua scheda unitamente al nominativo corrispondente.
 - conserva i campioni e le relative schede di partecipazione che consegna, a persona incaricata dal comune di Cortona, entro tre giorni prima della fase finale del concorso.
- c)-Non sono ammessi campioni privi di sigillo e la cui integrità sia stata manomessa.

ART.20

L'acquisto delle bottiglie, in numero adeguato ai partecipanti, viene fatto dall'Associazione OleAcademia Eleiva Cortonensis in modo che abbiano tutte le stesse caratteristiche e depositate presso i frantoi interessati per prendere i campioni di olio. I confezionatori non possono utilizzare bottiglie proprie.

ART.21

Entro il 30 settembre di ogni anno i frantoiani ritirano le fascette per sigillare i campioni di olio dei confezionatori dall'Assessore alle attività produttive del comune di Cortona. Al termine della campagna olearia in corso, ogni frantoiano deve riconsegnare all'Assessore le fascette rimanenti e non utilizzate per sigillare i campioni dei confezionatori.

SVOLGIMENTO DELLA FASE FINALE (min n 7 oli finalisti).

Art.22

Per garantire il corretto e regolare svolgimento della finale del concorso ELEIVA CORTONENSIS viene costituita apposita commissione della quale fanno parte:

- Il sig. Sindaco del comune di Cortona**
- L'Assessore alle attività produttive del comune di Cortona**
- Un rappresentante dei frantoiani del comune di Cortona**
- Un rappresentante dell'Academia «Eleiva Cortonensis»**
- Un rappresentante degli olivicoltori**

Art. 23

La commissione ha il compito di accertare la regolarità dei campioni in finale. Le eventuali contestazioni dei partecipanti alla finale del concorso ELEIVA CORTONENSIS, devono essere inoltrate alla commissione tre giorni prima dello svolgimento delle operazioni di assaggio. Preso atto di quanto in controversia, la commissione decide in merito ed il proprio giudizio è insindacabile.

Art 24

Aspetta alla commissione nominare gli assaggiatori degli oli per la finale del concorso che devono essere in numero minimo di 2, qualificati e/o di provata esperienza ai quali si possono affiancare anche gli assaggiatori della categoria «Amatoriali». Gli assaggiatori prescelti non devono avere in concorso oli propri o del loro nucleo familiare pena l'annullamento alla partecipazione del produttore.

Art 25

La commissione incarica, per la fase finale, una persona di fiducia che deve:

- ritirare le schede dei finalisti ed i loro campioni di olio di oliva**
- riportare il numero della bottiglia con il nome corrispondente del partecipante su un foglio da conservare a parte.**
- preparare un ambiente adatto all'assaggio degli oli.**
- mettere a disposizione degli assaggiatori tutto il materiale di cui hanno bisogno, alcuni giorni prima dell'assaggio, previo accordo con i medesimi,.**

Art. 26

I premi finali sono così suddivisi:

-Premio per l'olio di oliva extravergine di Cortona

MIGLIOR FRUTTATO

(primo, secondo e terzo)

-Premio per l'olio di oliva extravergine di Cortona

MIGLIOR EQUILIBRIO

(primo, secondo e terzo)

-Premio unico per l'olio di oliva extravergine

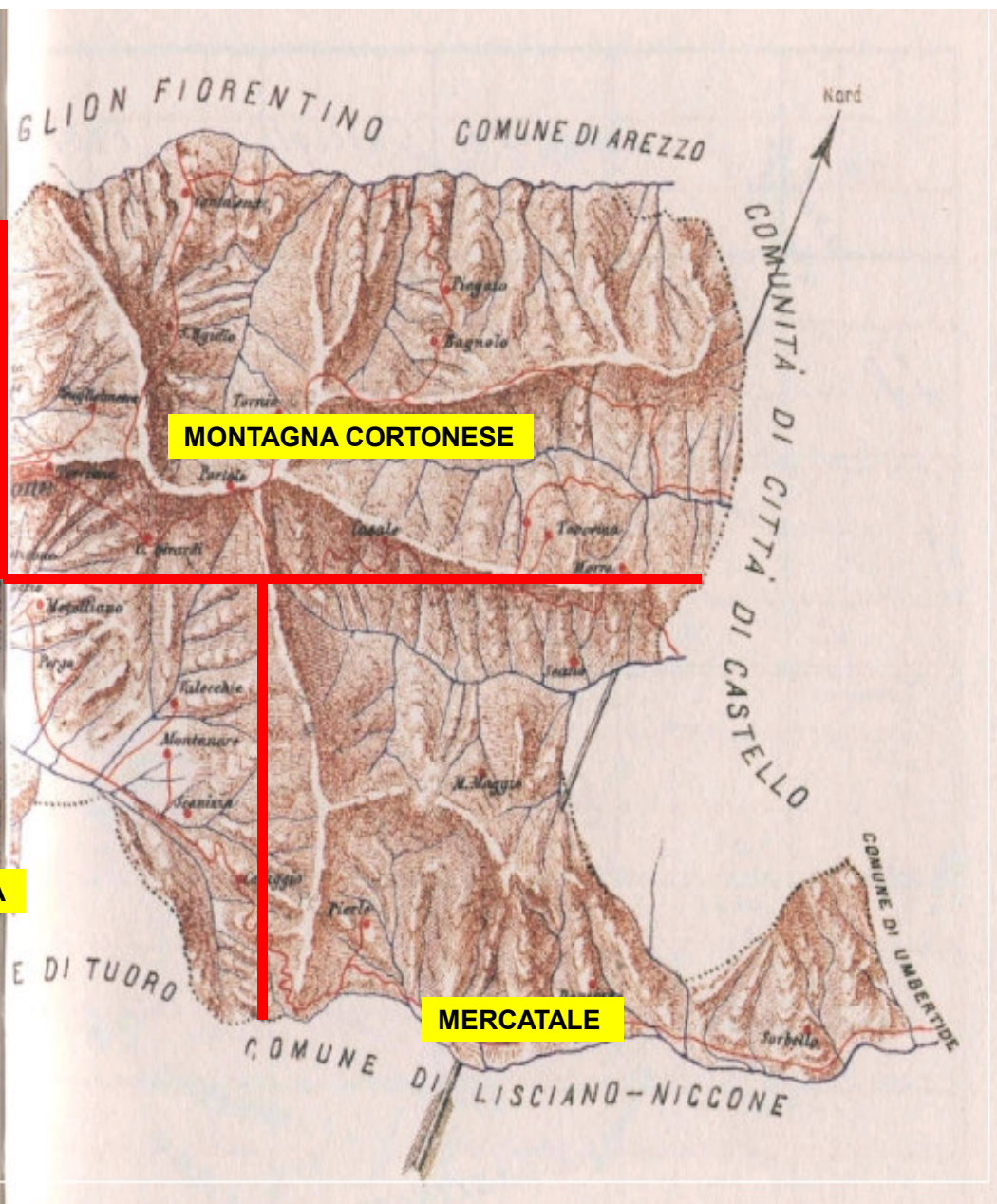
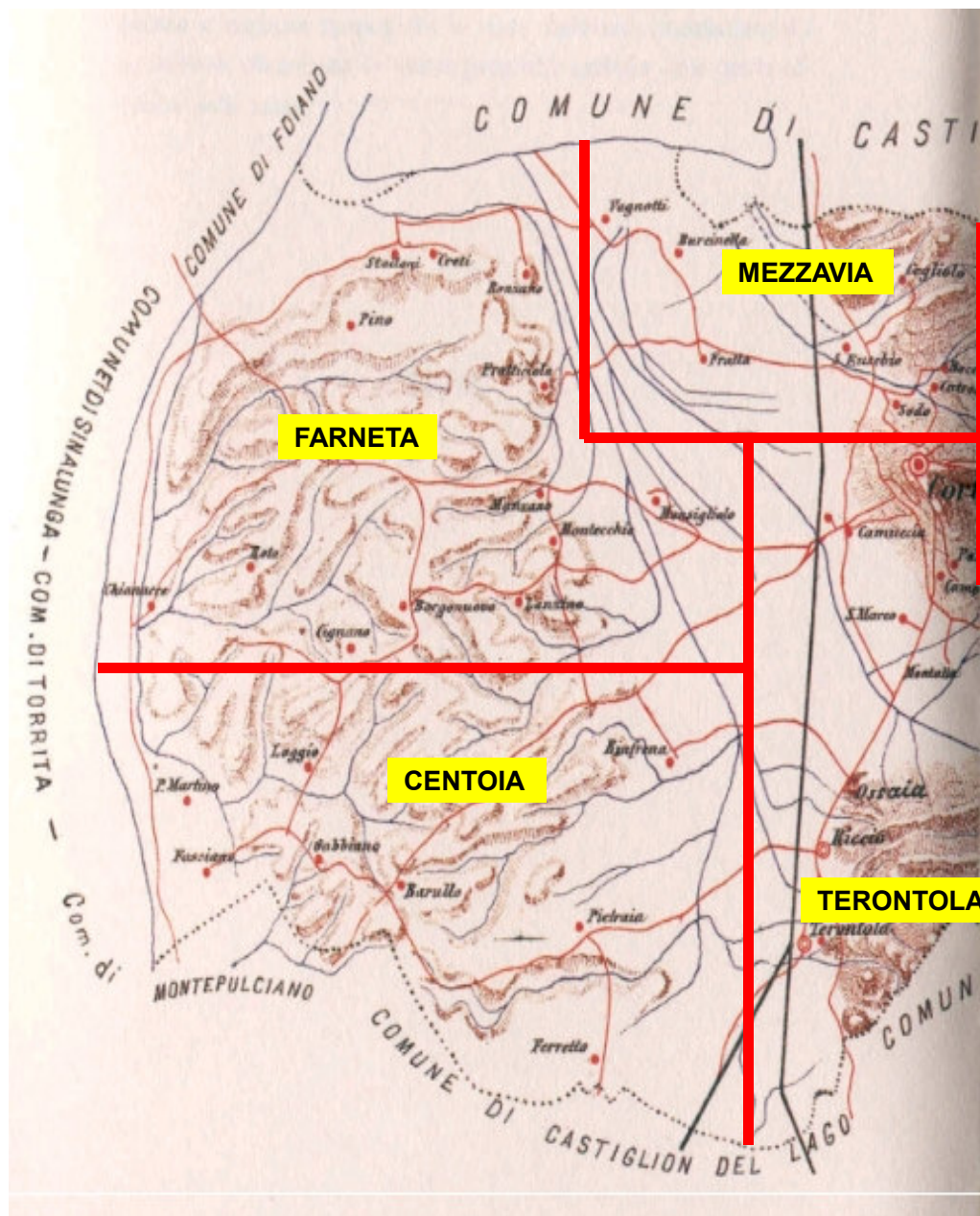
TIPICO DI CORTONA

-Un attestato di partecipazione

Art 27

DISPOSIZIONI GENERALI

- 1)- La persona di fiducia nominata dal comune di Cortona di cui all'art. 25 comunica il proprio nominativo ai responsabili dei settori ed ai frantoiani entro il 30 settembre di ogni anno ed è punto di riferimento per le categorie in concorso.**
- 2)- Per la scelta degli assaggiatori i distretti possono attingere all'elenco disponibile presso l'Associazione OleAcademia Eleiva Cortonensis.**
- 3)- Al termine della campagna olearia in corso, ogni frantoiano deve riconsegnare, all'Assessore delle Attività Produttive del comune di Cortona, le fascette non utilizzate per sigillare i campioni di olio delle due categorie partecipanti. Nel caso non ci fosse riscontro fra il numero delle fascette distribuite e quelle riportate, la commissione, di cui all'art. 22, decide in merito senza possibilità di ricorso.**
- 4)- Per fine campagna olearia in corso si intende tre giorni prima della data fissata ogni anno, dal comune di Cortona, per l'assaggio degli oli che partecipano alla finale del concorso Eleiva Cortonensis**



Letto, approvato e sottoscritto dal:

Sig. Sindaco del Comune di Cortona_____

Sig. Assessore Agricoltura di Cortona_____

Responsabile distretto Farneta_____

Responsabile distretto Mercatale_____

Responsabile distretto Centoia_____

Responsabile distretto Terontola_____

Responsabile distretto Mezzavia_____

Responsabile distretto Montagna Cortonese_____

Cortona_____

OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE TIPICO DI CORTONA

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Art. 1)-Premesso che ancora non esiste la denominazione “Olio di Cortona” si redige il presente disciplinare solo ai fini del concorso ELEIVA CORTONENSIS per dare un riferimento normativo alla classificazione ed alle caratteristiche dell’olio tipico del comune di Cortona

Art.2)-Zona di produzione. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell’olio di oliva extravergine di Cortona comprende tutti i territori olivati del comune di Cortona idonei a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione

Art.3)-Varietà di olivo. L’olio extravergine di Cortona deve essere ottenuto dalle seguenti varietà di olive presenti negli oliveti, da sole o congiuntamente: Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino, Maurino.

Possono inoltre concorrere, in misura massima nella miscela del 10%, altre varietà presenti in misura sporadica nel territorio cortonese

Art.4)-Caratteristiche di coltivazione. Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell’olio di oliva extra vergine di Cortona devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, adatte a conferire alle olive ed all’olio che ne deriva le specifiche caratteristiche qualitative. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell’olio. Per i nuovi impianti, oltre le forme tradizionali di allevamento, ne sono consentite altre purché non alterino le caratteristiche dell’olio di oliva extravergine del territorio cortonese.

Art. 5)- Raccolta, Conservazione e frangitura delle olive.

Le olive devono essere:

- raccolte, al giusto grado di maturazione, a mano, con agevolatori o con macchine.**
- essere integre dal punto di vista fitosanitario**
- conservate in cassette forate riempite per circa la metà o con altro sistema adatto ad evitare il riscaldamento delle olive**
- poste in un locale ben aerato con temperatura ottimale per la conservazione.**
- molite entro e non oltre le 36 ore dalla raccolta**

Art. 6)- Modalità di oleificazione.

La zona di estrazione dell'olio di oliva extravergine è l'intero territorio comunale di Cortona e deve avvenire all'interno di esso. Per l'estrazione dell'olio di oliva extravergine di Cortona sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative presenti nel frutto e gli impianti di molitura devono rispettare le norme che consentono di mantenere le migliori qualità organolettiche proprie delle olive e di farle risaltare nell'olio che se ne ricava.

Art.7) Immissione al consumo. All'atto dell'immissione al consumo l'olio di oliva extravergine di Cortona deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal verde intenso al giallo oro con evidenti note cromatiche verdi variabili nel tempo;
- olfatto: odore di fruttato intenso con sentori di carciofo, pomodoro, erba tagliata, mela, foglia verde, mandorla verde od altro odore positivo che esalti la qualità dell'olio
- sapore: fruttato con note di piccante e amaro equilibrate, non eccessive e che con il tempo si attenuano leggermente.
- retrogusto: persistente.
- rispettare i parametri chimici e sensoriali riportati nella tabella a lato:

PARAMETRO ANALITICO	VALORI DELL'OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE "TIPICO DI CORTONA" DI ALTA QUALITA'
Acidità	< 25%
Numero di perossidi	< 12 meq O ₂ /Kg
Acido oleico	> 75%
Acido linoleico	< 9%
Acido linolenico	<0.8%
Acido palmitico	9-12%
Acido palmitoleico	<1.5%
Acido stearico	1.2-2.5%
Biofenoli	>250 mg/Kg
Alfatocoferolo	> 120 mg/Kg
Esteri etilici	< 20 mg/Kg
Alchil esteri	< 30 mg/Kg
K 232	< 2.50
K 270	<0.22
Delta K	< 0.01
Cere	<100 mg/Kg
Ftalati	<3 mg/Kg
Saggio di Kreiss	negativo
Analisi sensoriale	Mediana dei difetti= 0
	Mediana del fruttato> 0
Punteggio al panel	>6.5
Residui prodotti fitosanitari	Entro i limiti di legge

Art. 8)-Modalità di vendita.

L'olio di oliva extravergine di Cortona deve essere immesso al consumo:

- senza nessun difetto al momento del confezionamento**
- in recipienti idonei di capacità non superiore a litri 5, con sistema di chiusura che perda la sua integrità dopo la prima utilizzazione**
- etichettato secondo le indicazioni di legge.**
- in bottiglia munita di tappo antirabbocco in caso di vendita ai ristoranti**