



COMUNE DI GALZIGNANO TERME

Provincia di Padova

in collaborazione con



COMUNE DI
ARQUA'
PETRARCA



COMUNE DI
BAONE



COMUNE DI
CINTO
EUGANEO



COMUNE DI
LOZZO
ATESTINO



COMUNE DI
ROVOLON



COMUNE
DI TEOLO



COMUNE DI
TORREGLIA



COMUNE
DI VO'

BANDO DI CONCORSO PER LA 19^A EDIZIONE DEL "PREMIO OLIO EUGANEO"

1. Il Comitato Tecnico Organizzativo bandisce per l'anno 2017 la 19^a edizione del concorso per l'assegnazione del "Premio Olio Euganeo", istituito dal Comune di Galzignano Terme, da attribuire al miglior olio extra vergine di oliva ottenuto da olive prodotte, trasformate e confezionate nel territorio del Parco Regionale dei Colli Euganei.

2. L'istituzione del Premio si propone le seguenti finalità:

- Individuare e premiare l'olio extra vergine di origine del Parco Regionale dei Colli Euganei che presenta le migliori caratteristiche di corrispondenza rispetto ai parametri fissati dal disciplinare predisposto dal Comitato Tecnico Organizzativo;
- Contribuire a diffondere tra i consumatori la cultura della qualità dei prodotti alimentari ed incentivare l'apprezzamento dei prodotti tipici;
- Stimolare nei produttori lo sviluppo commerciale e l'adozione di strumenti gestionali avanzati, in accordo con il mantenimento della qualità certificata e della tipicità della produzione.
- Diffondere in termini generali di promozione turistica, la conoscenza del Comune di Galzignano Terme come entità territoriale significativa nel contesto del Parco Regionale dei Colli Euganei.

3. Il concorso è riservato agli olii extravergini di oliva ottenuti da olive prodotte, trasformate e confezionate nel territorio del Parco Regionale dei Colli Euganei.

4. Possono partecipare al concorso le imprese agricole, singole o associate, i Consorzi, le Associazioni, nonché le imprese di trasformazione e confezionamento dell'olio extra vergine di oliva dei Colli Euganei, anche aventi la sede al di fuori del territorio del Parco Regionale dei Colli Euganei ed in possesso di tutte le autorizzazioni di legge richieste per l'espletamento delle proprie attività.

5. I partecipanti devono inoltre dimostrare di aver prodotto e confezionato, nel rispetto delle norme vigenti, una quantità complessiva, avente le medesime caratteristiche dell'olio partecipante al concorso, non inferiore a 150 Kg.

6. Non sono ammessi al concorso olii provenienti da territori diversi dal territorio del Parco Regionale dei Colli Euganei nonché olii presentati da imprese i cui amministratori siano stati condannati penalmente per reati attinenti all'attività aziendale.

7. Le aziende che intendono partecipare al Concorso dovranno far pervenire al Comune di Galzignano Terme – piazza G. Marconi n. 1 – 35020 Galzignano Terme (PD) entro e non oltre LUNEDÌ 05 DICEMBRE 2016:

- domanda di partecipazione, compilando ed inviando entro la data indicata dal Bando l'apposito modulo allegato al Bando. Il modulo dovrà essere compilato a caratteri stampatello o battuto a macchina/computer, in modo chiaro e leggibile.
- fotocopia del bonifico bancario relativo al versamento di € 15,00, quale contributo organizzazione Premio olio dei Colli Euganei, fissato dal Comitato Tecnico Organizzativo sulla scorta di una analisi di spesa della Manifestazione, per le categorie fissate dal bando annuale, intestato a: Tesoreria Comune di Galzignano Terme, indicando la seguente causale del versamento: "Contributo organizzazione Premio Olio Euganeo". Il versamento potrà essere effettuato anche mediante bollettino di conto corrente postale sul c/c n. 11502358 intestato a Comune di Galzignano Terme – Servizio Tesoreria indicando la medesima causale e allegando alla domanda la ricevuta del versamento.
- n. 3 bottiglie da 250 cc dello stesso lotto completamente etichettate, confezionate e riunite in un unico imballaggio che verranno fornite dal Comitato Organizzatore.

8. I campioni di olio partecipanti al concorso saranno prelevati direttamente da un componente del Comitato Tecnico Organizzativo. In tale occasione saranno espletate le operazioni di etichettatura e sigillatura rilasciando copia del verbale di prelievo.

9. Le domande di partecipazione incomplete e non corredate della documentazione e del materiale richiesto, nonché dell'attestazione di avvenuto pagamento, saranno automaticamente escluse dal concorso.

10. La categoria messa a concorso, secondo decisione del Comitato Tecnico Organizzativo, per l'anno 2017 è la seguente:

➤ **Categoria unica del migliore olio extra vergine di oliva:**

11. Saranno premiati i primi tre campioni classificati (compresi gli ex-aequo).

12. Gli oli vincitori del premio riceveranno, oltre al diploma di merito, i premi annualmente posti in palio dal Comune di Galzignano Terme per i primi tre classificati.

13. I primi tre classificati verranno premiati con una targa.

14. I campioni classificati dal 4° posto in poi (compresi gli ex-aequo) riceveranno un Attestato di partecipazione alle Selezioni del Premio "Olio extra vergine di oliva dei Colli Euganei".

15. Ai partecipanti il concorso sarà consegnato un certificato attestante il conseguimento dei parametri di qualità e genuinità stabiliti dal successivo art. 22. Il certificato, potrà essere apposto su ogni singola confezione posta in vendita da parte delle Aziende partecipanti che lo richiederanno. La consegna del Certificato sarà effettuata a cura dell'Ufficio Comunale preposto con registrazione in apposito registro dei lotti assegnati.

16. La premiazione si svolgerà nell'ambito di un'apposita cerimonia pubblica organizzata dal Comitato Tecnico Organizzativo e dal Comune di Galzignano Terme, in collaborazione con i rappresentanti degli Enti pubblici e privati che concorreranno all'organizzazione della manifestazione.

17. I partecipanti al Concorso devono consentire ad un'apposita Commissione di Tecnici (giuria) nominata dal Comitato Tecnico Organizzativo di effettuare successivi controlli e prelievi di campioni presso le proprie aziende, ivi compresi quelli relativi alla conformità di quanto dichiarato nell'Autocertificazione riportata nella Richiesta di adesione allegata al Bando.

18. In particolare, i partecipanti devono tenere a disposizione del Comitato Tecnico la documentazione probatoria relativa alla provenienza delle olive, alla loro trasformazione e al confezionamento del relativo olio extra vergine di oliva prodotto nel territorio del Parco Regionale dei Colli Euganei.

19. La valutazione degli oli sarà effettuata dalla giuria nominata dal Comitato Tecnico Organizzativo e così costituita:

- Presidente
- N. 1 rappresentante delle Amministrazioni Comunali dei Comuni aderenti al Concorso
- N. 1 rappresentante dell'Ente Parco Regionale dei Colli Euganei
- N. 1 rappresentante del mondo della ricerca scientifica
- N. 3 rappresentanti delle organizzazioni di categoria agricole.

20. I giudizi emessi dalla giuria sono insindacabili e inappellabili. Si precisa altresì che la partecipazione al concorso costituisce accettazione di tale condizione.

21. Per opportuna riservatezza delle aziende partecipanti, sarà comunicato solo l'elenco delle aziende premiate.

22. I campioni risultati vincitori per ogni categoria, saranno sottoposti a valutazioni chimiche e sensoriali in riferimento alla seguente tabella:

Specificità	Limite di conformità	Limite di legge
Acidità	0.50	<0.80
N. perossidi	12.00	<20.00
Panel test	Md=0 + Mf>0	

23. Qualora un olio non risultasse conforme a seguito dei controlli effettuati presso l'azienda, sarà escluso dalla premiazione.

24. Il Regolamento completo del concorso ed altre eventuali informazioni potranno essere richiesti a:

25. Comune di Galzignano Terme, piazza G. Marconi n. 1- Galzignano Terme tel: 049-9130041 fax: 049-9130060 o via Internet all'indirizzo segreteria@galzignanoterme.org.

26. Per quanto non citato nel presente bando si fa espresso riferimento al regolamento del concorso stesso.

27. Per qualsiasi controversia il Foro competente è quello del Tribunale di Padova.

Galzignano Terme Li 27 Ottobre 2016

Il Presidente Del Comitato Tecnico Organizzativo
Antonio Sturaro

Visto: Il Sindaco
Riccardo Masin

“PREMIO OLIO EUGANEO”

19^ EDIZIONE – ANNO 2017

RICHIESTA DI ADESIONE DA PRESENTARE AL PROTOCOLLO DEL COMUNE DI GALZIGNANO TERME ENTRO E NON OLTRE IL
05 DICEMBRE 2016

INFORMAZIONI: Comune di Galzignano Terme, piazza G. Marconi n. 1- Galzignano Terme
tel: 049-9130041 fax: 049-9130060 – e.mail: segreteria@galzignanoterme.org

Codice (riservato all'Ente): _____

COGNOME NOME / RAG. SOCIALE _____

COMUNE _____ CAP. _____

INDIRIZZO _____

TEL: _____ indirizzo mail _____

CARATTERISTICHE OLIVE:

CULTIVAR
PREVALENTI _____

COMUNE DI
PROVENIENZA _____

SISTEMA DI
ESTRAZIONE: TRADIZIONALE CONTINUO MISTO

CERTIFICAZIONI NAZIONALI
ED INTERNAZIONALI EMAS ISO 9000 ISO 14000 CERT. PRODOTTO

AUTOCERTIFICAZIONE ORIGINE: dichiaro che l'olio partecipante al concorso deriva da olive prodotte, trasformate nel territorio del Parco Regionale dei Colli Euganei, e confezionato all'interno dello stabilimento di proprietà dell'Azienda e/o presso strutture esterne di confezionamento, dislocate nell'area ed in possesso di tutte le autorizzazioni di legge.

AUTOCERTIFICAZIONE QUANTITATIVO OLIO DISPONIBILE: **dichiaro di aver prodotto una quantità complessiva di olio partecipante al concorso non inferiore a 150 Kg.**

AUTOCERTIFICAZIONE PROCEDIMENTI PENALI: dichiaro di non aver ricevuto condanna, con sentenza passata in giudicato, per reati attinenti all'attività aziendale.

**TIMBRO E FIRMA DEL
TITOLARE** _____

N.B. Allegare copia della ricevuta di versamento della quota di contributo e del documento d'identità qualora la richiesta non sia stata sottoscritta di fronte a Pubblico Ufficiale.

Si prende atto e si accettano espressamente i giudizi emessi dalle rispettive giurie, accettandone la assoluta insindacabilità e inappellabilità, liberando sin d'ora il Comune di Galzignano Terme e quanti facenti parte della organizzazione della iniziativa e/o assegnazione dei premi e rinunciando a qualsivoglia azione presso qualsiasi autorità, in merito a quanto previsto per la attività di cui al presente bando.

Si autorizza il Comune di Galzignano Terme al trattamento dei dati in conformità alla legge 675/96.

FIRMA DEL TITOLARE
