



Associazione Italiana Frantoiani Oleari



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO

Oggetto: Concorso Nazionale AIFO “Mastro D’oro 2023”

Nel corso degli anni la professione del frantoiano si è evoluta ed ha visto espandere il proprio campo di competenza e di azione nei confronti di tutta la filiera olivicola-olearia.

Il ruolo del frantoiano è quello di impegnarsi per ottenere il miglior olio possibile, considerando la qualità della materia prima, nell’ambito di un territorio ben preciso, nel rispetto di una tradizione che si evolve e muta e soprattutto tenendo conto delle nuove tendenze, delle nuove tecnologie e del mercato.

L’istituzione dell’Albo regionale dei Mastri Oleari in attuazione della Legge Regionale 24 marzo 2014, n. 9, deve e può rappresentare l’occasione per l’Associazione Frantoiani di Puglia per proseguire il lavoro cominciato in fase di promozione dell’approvazione della legge.

Pertanto, alla luce dell’impegno profuso dalle associazioni AIFO – Associazione Italiana Frantoiani Oleari- e AFP - Frantoiani di Puglia - nel promuovere e sollecitare la legge e nel mantenere viva, è stato istituito, quale forma di promozione e sensibilizzazione dei produttori e dei consumatori il Concorso Nazionale AIFO “Mastro d’Oro”.

AIFO – Associazione Italiana Frantoiani Oleari- e AFP - Frantoiani di Puglia

INDICONO

Il Concorso Nazionale per l'assegnazione del Premio

AIFO “Mastro d’Oro”

Obiettivi del concorso sono la valorizzazione dei migliori oli extravergine del mondo e la promozione della qualità della produzione nell’ambito dell’associazione AIFO.

Il Concorso Nazionale AIFO “Mastro D’Oro” si propone di:

- a) valorizzare gli oli extra vergini di oliva italiani certificati (dop, igp e biologici) e gli oli extravergini di oliva italiani, provenienti da diversi ambiti territoriali dalle aziende iscritte all’AIFO;
- b) sostenere gli operatori del settore che condividono obiettivi e valori di AIFO;
- c) valorizzare la figura del “Mastro Oleario” in quanto professionista in grado di promuovere, tramite le proprie competenze, la qualità dell’olio italiano presso operatori e consumatori italiani ed esteri, in quanto lo stesso è responsabile della produzione dell’olio e coordina la gestione del magazzino e dei registri, la fase di molitura, la fase di confezionamento, la gestione, l’utilizzo e lo smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione.

La valutazione dei campioni sarà curata dal Comitato d’assaggio per il controllo e la valutazione e delle proprietà organolettiche degli oli di oliva vergini dell’Università degli Studi di Bari (Riconosciuto dal MIPAAF), il cui Capo Panel Dott. Alfredo Marasciulo, sarà garante del rispetto della normativa vigente in materia, e dei principi ispiratori del Concorso con particolare riferimento alla qualità degli oli ammessi.



Associazione Italiana Frantoiani Oleari



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO

La valutazione dei campioni, la descrizione degli stessi e l'attribuzione del relativo punteggio necessario a stilare la classifica e stabilire i vincitori sarà effettuata utilizzando la scheda di valutazione organolettica allegata al presente regolamento ideata e realizzata dal Dott. Alfredo Marasciulo.

Il Concorso Nazionale AIFO "Mastro D'Oro" è riservato all'olio extra vergine d'oliva di qualità italiano e prevede la possibilità di partecipare con più etichette.

Sono ammessi al concorso soltanto oli extravergini di oliva di origine Italiana, confezionati ed immessi in commercio, la cui territorialità è attestata dal partecipante con autodichiarazione.

Non sono ammessi al Concorso gli oli che vengono immessi sul mercato allo stato sfuso o comunque non confezionati nel rispetto della normativa europea così come gli oli provenienti da olive per le quali non sia stata attestata l'origine Italiana.

I soggetti che intendono partecipare al Concorso devono far pervenire alla segreteria di - A.F.P. - Associazione dei Frantoiani di Puglia, Via Romualdo n. 5 - Monopoli (BA) entro e non oltre il 31 maggio 2023 domanda di partecipazione completa di:

1. scheda di partecipazione completa di certificazione di origine del prodotto (come da modello allegato);
2. ricevuta di versamento della quota di iscrizione di seguito definita;
3. n.4 bottiglie di olio da almeno 0,50 Litri confezionate e regolarmente etichettate,

Qualora la documentazione risultasse incompleta, la stessa dovrà essere integrata entro la data di proclamazione dei vincitori alla Segreteria pena esclusione dal Concorso.

La quota di iscrizione al concorso è di euro 80 oltre IVA per ogni differente campione inviato che dovrà essere versata alla segreteria di AFP **sul seguente c/c intestato ad AFP presso banca popolare di puglia e basilicata IBAN IT4800538578930CC1920181135** indicando nella causale del versamento "quota iscrizione al concorso Mastro d'Oro 2023".

La quota di partecipazione dà diritto a ricevere:

- valutazione dettagliata del campione riportante il punteggio e le caratteristiche organolettiche del prodotto presentato.
- una valutazione di conformità di massima dell'etichetta alle norme di legge vigenti con segnalazione di eventuale irregolarità (semaforo verde in caso di etichetta conforme, semaforo giallo in caso di lievi irregolarità e semaforo rosso nel caso di gravi irregolarità). Nel caso di etichette non conformi, il produttore partecipante al concorso su esplicita richiesta potrà ricevere consulenza scritta personalizzata alla tariffa di € 400,00 oltre IVA, ridotta del 50% per i soci AIFO.

La Segreteria, una volta ricevuti i campioni, li consegna al Capo Panel Dott. Marasciulo che, prima di proporre gli stessi all'assaggio del panel, procede ad una anonimizzazione degli stessi.

Il Capo Panel, dirige e coordina la valutazione organolettica effettuata dal Comitato di assaggio di tutti gli oli partecipanti al concorso preventivamente anonimizzati.



Associazione Italiana Frantoiani Oleari



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO

Il giudizio del Comitato d'assaggio, che opera a porte chiuse, è definitivo ed inappellabile. Non possono far parte del Comitato di Assaggio soggetti che hanno rapporti con le aziende partecipanti.

Il Capo Panel del Comitato di assaggio dell'Università di Bari garantisce il rispetto degli aspetti formali e delle modalità operative degli assaggi ed al termine dei lavori redige, per ogni categoria di seguito specificata, una graduatoria di merito, in collaborazione con la Segreteria.

A salvaguardia e tutela del prestigio delle aziende partecipanti al Concorso, non verrà reso noto il punteggio assegnato ai singoli campioni ne tantomeno la presenza di eventuali campioni difettati.

Saranno premiati :

1. Vincitori assoluti: i primi tre oli extra vergini di oliva che hanno conseguito il punteggio più alto. Sono ammessi ex-aequo
2. Il migliore olio extra vergine di oliva per ciascuna Regione partecipante a condizione che lo stesso abbia almeno raggiunto o superato il punteggio di 80/100
3. Il migliore olio extra vergine di oliva per ciascuna diversa Mono-cultivar partecipante a condizione che il produttore abbia dichiarato la cultivar in etichetta ed il campione abbia almeno raggiunto o superato il punteggio di 80/100
4. Il migliore olio extra vergine per il blend tra le differenti cultivar per gli oli in cui il produttore non dichiara la cultivar ed a condizione che lo stesso abbia almeno raggiunto o superato il punteggio di 80/100
5. Menzione di merito per tutti gli oli extra vergini con punteggio maggiore o uguale 80/100

Agli oli premiati viene conferito uno specifico premio costituito da una targa riportante il premio conseguito.

In aggiunta ai premi sopra specificati attribuiti dalla giuria tecnica costituita dal Comitato d'assaggio per il controllo e la valutazione e delle proprietà organolettiche degli oli di oliva vergini dell'Università degli Studi di Bari (Riconosciuto ufficialmente dal MIPAAF), verrà assegnato il premio speciale "Mastro d'Oro" al frantoiano che negli anni si è distinto per l'impegno e la qualità del suo lavoro e dei suoi prodotti.

Tale premio sarà conferito ad insindacabile giudizio di una giuria composta dai presidenti di: AIFO Associazione Italiana Frantoiani Oleari, A.F.P Associazione dei Frantoiani di Puglia , Associazione Mastri Oleari, da UNIBA Università di Bari e dal Capo Panel del comitato di assaggio di UniBa.

Monopoli, 13 Aprile 2023

Associazione dei Frantoiani di Puglia

Via Romualdo, 5 - 70043 Monopoli (Ba)
Tel. +39 080 2449775 - Cell. +39 334 9184498
E-mail: segreteria@puglia.associazionefrantoiani.it