

DISCIPLINARE



I° Concorso per la migliore
“Etichetta dell’Olio
Extravergine
d’Oliva di Qualità”

PREMIO MIGLIORE ETICHETTA

Il Premio “migliore etichetta “ è indetto dal Comune di Cotronei all’interno delle manifestazioni che compongono il Premio Giulio Verga edizione 2019.

L’obiettivo del premio è di selezionare la migliore etichetta di olio extravergine d’oliva che comunichi in modo chiaro e diretto la qualità del prodotto.

L’etichetta deve comunicare l’intrinseca qualità del prodotto attraverso le informazioni obbligatorie richieste dalle normative vigenti, ma soprattutto attraverso quelle facoltative. Tutte le informazioni devono risultare conformi nei caratteri e nelle dimensioni al Re. UE n.1169/2011

Le caratteristiche peculiari dell’olio non trovano alcun riscontro attraverso le sole informazioni obbligatorie. La valorizzazione di un prodotto e nella fattispecie dell’olio passa anche attraverso una serie ulteriore di informazioni - dette facoltative - che, previste dalle norme ufficiali, potrebbero veramente rappresentare quel valore aggiunto e rendere più chiaro ed evidente il perché un prodotto a parità di denominazione merceologica presenta un valore commerciale differente.

Oltre alla obbligatorietà dell’origine, prevista dal Reg. UE N. 12/2012 è stata aggiunta, con il Reg 1335/2013, l’obbligatorietà delle informazioni relative alla conservazione degli oli, al riparo da fonti di calore e di luce, mentre tra le informazioni facoltative che già prevedono varie indicazioni tra cui quelle relative agli attributi organolettici e all’acidità che non può prescindere da perossidi, cere e costanti spettrofotometriche, è stata aggiunta anche l’indicazione relativa alla campagna di raccolta delle olive che può figurare solo quando il 100% delle olive provengono dallo stesso raccolto.

Scopo del concorso è quello di sensibilizzare le aziende alla cura e alla stesura delle etichette delle confezioni di olio extra vergine di oliva. Il proposito che anima il concorso è di stimolare pertanto le aziende a un continuo miglioramento qualitativo sul fronte specifico delle peculiarità sensoriali e merceologiche degli oli, senza trascurare l’elemento fondamentale per il consumatore che è la comunicazione attraverso l’etichetta.

Possono partecipare e concorrere alla prima edizione del Concorso **la migliore etichetta per comunicare la qualità** esclusivamente le confezioni conformi alle norme di legge per le categorie merceologiche dell’olio extra vergine di oliva.

La premiazione pubblica avverrà in occasione del Premio Verga 2019 – a giugno a Cotronei.

La Giuria del premio valuterà, per ciascuna confezione e tipologia di prodotto in concorso, la migliore etichetta che esprima in modo semplice, completo e diretto le informazioni volontarie che comunicano al consumatore finale un valore aggiunto in termini di qualità. Tale giudizio sarà espresso considerando la bottiglia o altra confezione nel suo complesso, dall’etichetta ai collarini esplicativi o altro che arricchisca l’etichetta d’obbligatoria!

Dalla commissione saranno valutate, oltre alle informazioni obbligatorie indispensabili ai fini della commercializzazione del prodotto, le etichette che presenteranno la migliore applicazione della normativa e il maggior numero di indicazioni facoltative utili a favorire nel consumatore un’ulteriore comunicazione e consapevolezza sulla qualità del prodotto.

Etichettatura Nutrizionale Obbligatoria per 100 g (o 100 ml) integrata da elementi **Facoltativi**

- **Energia kJ/kcal** (valore energetico)
- **Grassi g di cui**
- **Acidi grassi saturi g**
 - **Acidi grassi monoinsaturi g**
 - **Acidi grassi polinsaturi g**
- **Carboidrati g di cui**

- **Zuccheri g**
- **Polioli g**
- **Amido g**
- **Proteine g**
- **Fibre g**
- **Sale g** (Sale = Sodio x 2.5)
- **Vitamine e Sali minerali** (unità di misura differenti)

I valori nutritivi di riferimento sono riportati nella seguente tabella:

Vitamina A	800 µg	Fosforo	700 mg
Vitamina D	5 µg	Magnesio	375 mg
Vitamina E	12 mg	Ferro	14 mg
Vitamina K	75 µg	Zinco	10 mg
Vitamina C	80 mg	Rame	1 mg
Tiamina	1,1 mg	Manganese	2 mg
Riboflavina	1,4 mg	Fluoro	3,5 mg
Niacina	16 mg	Selenio	55 µg
Vitamina B6	1,4 mg	Cromo	40 µg
Acido folico	200 µg	Molibdeno	50 µg
Vitamina B12	2,5 µg	Iodio	150 µg
Biotina	50 µg		
Acido pantotenico	6 mg		
Potassio	2000 mg		
Cloruro	800 mg		
Calcio	800 mg		

La «*quantità significativa*» che può essere indicata in etichetta è riferita ad un alimento che fornisce una quantità pari ad almeno il **15%** del «*valore nutritivo di riferimento*».

Il **punteggio scaturirà** dalla valutazione dei seguenti parametri, a cui saranno attribuiti i valori di seguito indicato:

CRITERIO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
Etichetta bilingue (italiano/inglese)	Max 2
Presenza di collarino con descrizione del prodotto e del territorio di produzione	Max 2
campagna di raccolta	2
Etichetta nutrizionale completa di mono e polinsaturi	3
Caratteristiche organolettiche	Max 4
Parametri merceologici (acidità, perossidi,	Max 4

costanti spettrofotometriche, cere)	
Chiarezza e immediatezza dell'informazione in etichetta	Max 5
Claim salutistici	Max 6

ART 1

Il concorso è rivolto ai produttori di olio extravergine di oliva che commercializzano sul territorio nazionale e internazionale. Se si tratta di un prodotto destinato all'esportazione l'etichetta dovrà essere bilingue, italiano/inglese.

Art 2

Le etichette in gara dovranno pervenire nei formati pdf o jpg e cartaceo entro il 22/05/2019 al seguente indirizzo PEC: protocollo@pec.comunecotronei.gov.it insieme all'unito modulo di adesione debitamente compilato e firmato.

Art 3

Le bottiglie d'olio extravergine d'oliva con apposte le etichette dovranno essere spedite o consegnate a spese del partecipante al premio al seguente indirizzo: Comune di Cotronei, via Iolanda 18, 88836, Cotronei (KR) entro il termine del 22.05.2019.

Art 4

La giuria sarà composta da esperti il cui giudizio sarà insindacabile.

Art 5

L'esito del premio sarà comunicato ai vincitori tramite e-mail all'indirizzo segnalato al momento dell'iscrizione.