



19° RASSEGNA NAZIONALE OLI MONOVARIETALI (anno 2021-2022)

Giunge alla 19° edizione la Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, promossa e organizzata da ASSAM e Regione Marche, per valorizzare il patrimonio olivicolo italiano.

La Rassegna non è un Concorso, ma si propone di portare un contributo alla caratterizzazione degli oli monovarietali ottenuti dalle numerose varietà autoctone italiane.

Tutti i dati che annualmente vengono raccolti sono analizzati statisticamente dall'IBIMET CNR di Bologna, con cui l'ASSAM collabora da anni, per definire le tipologie sensoriali e i profili organolettici ed analitici di riferimento per le varietà italiane. La banca dati fornisce informazioni sulle proprietà nutrizionali, salutistiche e sensoriali degli oli monovarietali; aggiornata annualmente, è consultabile sul sito www.olimonovarietali.it. I campioni che perverranno alla Rassegna saranno assaggiati dal Panel regionale ASSAM-Marche, riconosciuto dal Ministero dell'Agricoltura sin dal 2004, mentre le analisi chimiche saranno effettuate dal Centro Agrochimico Regionale dell'ASSAM, accreditato ACCREDIA e iscritto all'elenco nazionale dei laboratori autorizzati al rilascio dei certificati di analisi ufficiale nel settore oleicolo, riconosciuto dal Ministero dell'Agricoltura.

La 19° Edizione della Rassegna Nazionale degli oli monovarietali prevede, senza costi aggiuntivi, la valutazione della **Shelf life** (stato di conservazione degli oli a quasi un anno dalla produzione) ad opera del Panel ASSAM, per questo motivo viene richiesta una ulteriore bottiglia di olio, da conservare in cella climatica presso i locali ASSAM.

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Indirizzo a cui spedire i campioni corredati di documentazione:

ASSAM - Centro Agrochimico Regionale
Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Per ciascun olio monovarietale oggetto di valutazione vanno inviati:

- **n. 5 bottiglie da almeno 250 cc** (possibilmente etichettate)
- **n. 1 bottiglia vuota** etichettata (per foto ed esposizione)
- **scheda di adesione** (in allegato)
- **copia del bonifico** effettuato

I campioni devono essere corredati della documentazione richiesta.

In assenza anche di uno solo degli elementi indicati, non sarà possibile procedere alla valutazione fino alla necessaria integrazione.

Tempistiche:

- **1° fase consegna campioni: dal 2 novembre al 10 dicembre 2021**
- **2° fase consegna campioni: dal 14 al 28 gennaio 2022**

Le analisi verranno effettuate nell'ordine di arrivo dei campioni, completi di documentazione; i risultati verranno inviati al termine delle valutazioni, indicativamente entro 30 giorni lavorativi dall'accettazione.

I campioni che perverranno dopo la scadenza del 10 dicembre, verranno accettati a partire dal 14 gennaio.

MODALITA' DI PAGAMENTO

BONIFICO BANCARIO:

INTESA SAN PAOLO S.P.A. Ancona

Codice IBAN: **IT 86 N 03069 02609 100000300012**

(nella causale del pagamento indicare 19° RASSEGNA NAZIONALE OLI MONOVARIETALI e la ragione sociale indicata nella scheda di partecipazione)

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Tipologia	Valutazione	Documentazione rilasciata
Pacchetto RASSEGNA 90 euro (IVA compresa)	Panel test	Scheda di valutazione sensoriale con punteggio
	Shelf life	Intensità fruttato, amaro e piccante, punteggio, eventuali difetti
	Analisi chimiche	Acidi grassi e polifenoli totali, solo nel caso di ammissione alla Rassegna (punteggio al Panel test \geq 7)
Pacchetto QUALITA' 120 euro (IVA compresa)	Panel test	<ul style="list-style-type: none">Scheda di valutazione sensoriale con punteggioRapporto di prova con categoria merceologica e indicazioni sensoriali facoltative per etichettatura
	Shelf life	Intensità fruttato, amaro e piccante, punteggio, eventuali difetti
	Analisi chimiche	Acidità, perossidi, costanti spettrofotometriche, acidi grassi e polifenoli totali

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
Acidità come % acido oleico/oli d'oliva	%	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II Reg. UE 2016/1227 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 All I	Si
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto ($\Delta K - K_{232} - K_{270}$)/oli d'oliva	-	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg. UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All III	Si
Composizione acidica: Ac. Miristico, Ac. Palmitico, Ac. Palmitoleico, Ac. Eptadecanoico, Ac. Eptadecenoico, Ac. Stearico, Ac. Oleico, Ac. Linoleico, Ac. Linolenico, Ac. Eicosanoico, Ac. Eicosenoico, Ac. Beenico, Ac. Lignocerico	%	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XA + All XB Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All IV	No
Numero perossidi/oli d'oliva	meq oss./kg	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III Reg UE 1784/2016 30/09/2016 GU UE L273 08/10/2016	Si

Panel Test Olio d'oliva	-	Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All XII Reg UE 1348/2013 16/12/2013 GU UE L338/31 17/12/2013 All V Reg UE 1833/2015 12/10/2015 GU UE L266/29 13/10/2015 All V Reg UE 1227/2016 27/07/2016 GU UE L202/7 28/07/2016 All II	No, riconosciuto MiPAAF
Polifenoli totali	mg/kg in acido caffeic o	PP116 Rev.0 Metodo interno spettrofotometrico	No

RICONOSCIMENTI SPECIALI 19° RASSEGNA NAZIONALE OLI MONOVARIETALI

- **Varietà di nuova presentazione** (ai produttori che presentano alla Rassegna varietà mai pervenute negli anni precedenti, descritte in pubblicazioni e catalogate).
- **Riconoscimenti di eccellenza** nell'ambito delle tipologie monovarietali maggiormente rappresentate alla 18° Edizione.
- **Attestati di eccellenza** a tutti gli oli che raggiungono un punteggio ≥ 8 al Panel test.

I dati relativi agli oli monovarietali - produzione 2021 verranno utilizzati per aggiornare la **banca dati degli oli monovarietali** (www.olimonovarietali.it).

Tutti gli oli ammessi alla Rassegna (punteggio al Panel test ≥ 7) saranno pubblicati sul Catalogo nazionale degli oli monovarietali.

I campioni pervenuti potranno essere utilizzati, in forma anonima, a fini tecnico-scientifici nell'ambito di specifici progetti in collaborazione con Università/CNR, per una ulteriore caratterizzazione e valorizzazione del ricco patrimonio di biodiversità, e per eventi divulgativi.

Location, date della manifestazione e modalità di divulgazione dei risultati verranno comunicati successivamente.

Per informazioni:

Barbara Alfei: tel. 071.808319, alfei_barbara@assam.marche.it

Simone Coppari: tel. 071.808400, laborjesi@assam.marche.it

www.olimonovarietali.it, www.assam.marche.it