

21° RASSEGNA NAZIONALE OLI MONOVARIETALI (anno 2023-2024)

Nonostante l'annata olivicola poco "fortunata", AMAP - Agenzia per l'innovazione del Settore Agroalimentare e della Pesca (ex ASSAM) dà il via alla 21° Edizione della Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, per offrire visibilità ai produttori che sono riusciti ad ottenere un buon risultato e proseguire nel percorso di studio delle potenzialità della biodiversità olivicola italiana.

La Rassegna non è infatti un Concorso, l'obbiettivo non è valutare il miglior olio, ma portare un contributo alla caratterizzazione degli oli monovarietali ottenuti dalle numerose varietà autoctone.

Tutti i dati che annualmente vengono raccolti sono analizzati statisticamente dall'IBIMET CNR di Bologna, con cui l'Agenzia 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 ogni anno, è consultabile sul sito www.olimonovarietali.it.

I campioni che perverranno alla Rassegna saranno assaggiati dal Panel regionale AMAP-Marche, riconosciuto dal Ministero dell'Agricoltura sin dal 2004, mentre le analisi chimiche saranno effettuate dal Centro Agrochimico Regionale dell'Agenzia, 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 Rassegna prevede, come negli anni passati, la valutazione della **Shelf life** (stato di conservazione degli oli a quasi un anno dalla produzione) sugli oli ammessi alla Rassegna, ad opera del Panel AMAP-Marche, senza costi aggiuntivi, per questo motivo viene richiesta una ulteriore bottiglia di olio, da conservare in cella climatica presso i locali dell'Agenzia.

Oltre ai riconoscimenti classici della Rassegna, sono previsti Riconoscimenti speciali ad aziende marchigiane, a ribadire l'importanza che la Regione Marche attribuisce alla conservazione e valorizzazione della biodiversità olivicola.

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Indirizzo a cui spedire i campioni corredati di documentazione:

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

Per ciascun olio monovarietale oggetto di valutazione vanno inviati:

- **n. 5 bottiglie** (ogni bottiglia deve avere la capacità di almeno 250 cc ed essere possibilmente etichettata)
- **n. 1 bottiglia vuota** etichettata (per foto ed esposizione)
- **schede di adesione** (Allegato 1 – modulo consegna campione da compilare per azienda; Allegato 2 – Scheda di adesione Rassegna da compilare per ciascun campione monovarietale presentato)

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 13 novembre al 15 dicembre 2023**
- **2° fase consegna campioni: dal 15 al 26 gennaio 2024**

Le analisi verranno effettuate nell'ordine di arrivo dei campioni, completi di documentazione, dando priorità al pacchetto qualità; i risultati verranno inviati al termine di tutte le valutazioni, indicativamente entro 30 giorni lavorativi dall'accettazione (compatibilmente con il numero di campioni pervenuti).

I campioni che perverranno dopo la scadenza del 12 dicembre, verranno accettati a partire dal 9 gennaio.

MODALITA' DI PAGAMENTO

Una volta pervenuti i campioni, verranno inviate per mail le indicazioni per procedere al pagamento con PagoPA.

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	Composizione acidica e polifenoli totali
Pacchetto QUALITA' 120 euro (IVA compresa)	Panel test	<ul style="list-style-type: none"> • Scheda di valutazione sensoriale con punteggio • Rapporto 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, composizione acidica e polifenoli totali

I dati e i riferimenti aziendali, oltre alla foto della bottiglia, relativi agli oli ammessi alla Rassegna 2024 (punteggio al Panel test \geq 7) saranno pubblicati sul Catalogo nazionale degli oli monovarietali.

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
Acidità (% acido oleico)	%	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)	-	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

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
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	meqoss ./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	-	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	Riconosciuto o MiPAAF
Polifenoli totali	mg/kg in acido caffeico	PP116 Rev.0 Metodo interno spettrofotometrico	No

RICONOSCIMENTI SPECIALI 21° 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 21° Edizione (numero di campioni partecipanti alla Rassegna superiore a 10).
- **Attestati di eccellenza** a tutti gli oli che raggiungono un punteggio ≥ 8 al Panel test.

Riconoscimenti riservato alle aziende marchigiane

- **Riconoscimento speciale – Rassegna 2024** all'Azienda marchigiana che avrà partecipato con il maggior numero di campioni di varietà iscritte al Repertorio regionale della Biodiversità (LR 12/2003); il numero si intende dei campioni ammessi alla Rassegna (punteggio ≥ 7 al Panel test).
- **Riconoscimenti di eccellenza** nell'ambito delle tipologie monovarietali delle varietà marchigiane iscritte al Repertorio della Biodiversità (numero di campioni partecipanti alla Rassegna superiore a 3).

I dati relativi agli oli monovarietali - produzione 2023 verranno utilizzati per aggiornare la **banca dati degli oli monovarietali** (www.olimonovarietali.it).

I campioni pervenuti saranno utilizzati, in forma anonima, a fini tecnico-scientifici nell'ambito di specifici progetti in collaborazione con Istituti di ricerca e Università, per una ulteriore caratterizzazione e valorizzazione del ricco patrimonio nazionale di biodiversità, e per eventi divulgativi e formativi.

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

Per informazioni:

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

Donatella Di Sebastiano: tel. 071.808303, disebastiano_donata@amap.marche.it

www.olimonovarietali.it, www.amap.marche.it