

22° RASSEGNA NAZIONALE OLI MONOVARIETALI (anno 2024-2025)

L'AMAP - Agenzia per l'innovazione del Settore Agroalimentare e della Pesca, anche quest'anno dà il via alla Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, giunta alla 22° edizione, 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.

L'obiettivo della Rassegna è portare un contributo alla caratterizzazione degli oli monovarietali ottenuti dalle numerose varietà autoctone.

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 MASAF 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 MASAF.

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.

L'attività prevede la valorizzazione delle aziende partecipanti alla rassegna anche attraverso la consegna di riconoscimenti speciali.

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 (solo parti in rosso); 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 24 ottobre al 10 dicembre 2024**
- **2° fase consegna campioni: dal 14 al 29 gennaio 2025**

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 10 dicembre, verranno accettati a partire dal 14 gennaio.

MODALITÀ 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

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
Acidità (% acido oleico)	%	COI/T.20/Doc. n. 34/rev.1 2017	Si
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto (delta K - K ₂₃₂ - K ₂₇₀)	-	COI/T.20/Doc. n. 19/rev.5 2019	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. Lignocericico	%	COI/T.20/Doc. n. 33/rev.1 2017	No

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
Numero perossidi	meqoss ./kg	COI/T.20/Doc. n. 35/rev.1 2017	Si
Panel Test	-	COI/T.20/Doc. n. 15/rev.11 2024	Riconosciut o MAPAF
Polifenoli totali	mg/kg in acido caffeico	PP116 Rev.0 Metodo interno spettrofotometrico	No

RICONOSCIMENTI SPECIALI 22° 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 22° 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 riservati alle aziende marchigiane

- **Riconoscimento speciale – Rassegna 2025** 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 2024 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.

AMAP si riserva di organizzare eventuali iniziative per valorizzare gli oli monovarietali e di divulgare i risultati della Rassegna, relativi agli oli ammessi con punteggio al Panel test ≥ 7 .

Per informazioni:

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

Donatella Di Sebastiano: tel. 071.808303; 071.808427, disebastiano_donata@amap.marche.it

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