Mar 04 Gen, 2022

Selezione oli extra vergine di oliva DOP e IGP della Toscana 2022

Le iscrizioni saranno aperte dalle 9 di lunedì 10 gennaio 2022 fino alle 15.30 di venerdì 4 febbraio 2022

Con **D.D. n. 22670 del 22 dicembre 2021** sono state approvate le **modalità di adesione alla Selezione degli oli extra vergine di oliva DOP e IGP della Toscana 2022**.

Le iscrizioni saranno aperte **dalle 9 di lunedì 10 gennaio 2022 fino alle 15.30 del 4 febbraio 2022, ma comunque fino ad un massimo di 80 campioni di olio** (al raggiungimento di tale numero massimo non saranno ammesse ulteriori adesioni).

Ogni impresa partecipante può presentare **fino ad un massimo di due oli** (2 etichette diverse) appartenenti a lotti di olio extra vergine di oliva certificato DOP (Chianti Classico, Lucca, Seggiano, Terre di Siena) o IGP Toscano, fino ad un totale di **almeno 300 chilogrammi** (anche su più lotti certificati) della campagna olearia 2021/2022, della stessa tipologia (tutto DOP o tutto IGP). Non sono ammesse imprese che siano solo "imbottigliatrici".

L'edizione 2022 della Selezione prevede alcune importanti novità rispetto alle passate edizioni anche per quanto riguarda le modalità di adesione all'iniziativa.

Le imprese interessate a partecipare alla Selezione devono compilare la **domanda di adesione esclusivamente on line sul portale** http://regionetoscana.crmcorporate.it.

Per l'edizione 2022 della Selezione, le imprese devono inoltre caricare **esclusivamente sul portale**

sopra indicato, anche tutti gli **altri documenti indispensabili per la partecipazione e necessari per la eventuale pubblicazione nel Catalogo degli oli selezionati**:

- **scheda tecnica copilata**;
- **una foto dell'etichetta di ciascun olio presentato**.

Dopo aver completato la domanda di adesione, le imprese devono quindi inviare, a loro spese, al Laboratorio incaricato da PromoFirenze (nell'orario 8.30-13 e 14-15.30) **entro e non oltre il 4 febbraio 2022**, **4 bottiglie dello stesso lotto**, per ciascuna delle etichette presentate, **di capacità minima di 250 ml ciascuna**, confezionate ed etichettate conformemente ai relativi disciplinari di produzione DOP o IGP. Le bottiglie devono essere riunite in un unico imballaggio che deve contenere anche la seguente documentazione:

- **copia della domanda di adesione compilata on line, completa in ogni sua parte e firmata dal legale rappresentante dell'impresa**;
- **documentazione relativa alle certificazioni effettuate fino al raggiungimento dei 300 Kg**;
- documentazione relativa ai campioni presentati: **certificazioni dei lotti** e **analisi chimiche e sensoriali**.

Tra le novità dell'edizione 2022 della Selezione, alle consolidate menzioni speciali ("Selezione ORIGINE", "Selezione BIO", "Selezione MONOVARIETALE", Selezione "BIOFENOLI"), quest'anno si aggiunge la **"Selezione PACKAGING"**, a sottolineare l'importanza della confezione per la conservazione dell'olio, la comunicazione ai consumatori e la valorizzazione del prodotto.

Un'altra novità è la **selezione di fotografie**: ogni impresa che partecipa alla Selezione degli oli, può presentare, caricandole **sul portale sopra indicato** http://regionetoscana.crmcorporate.it **dopo aver completato la domanda di adesione**, fino ad un massimo di **due foto** (in formato .JPG con dimensioni comprese tra i 2.000 e i 2.500 pixel nel lato più lungo) sull'olivo e sugli oli extra vergini di oliva di qualità certificata o di elementi relativi a tecniche produttive, salute, gastronomia, cultura, tradizioni, ambiente, territorio regionale e suo paesaggio. Il Comitato organizzatore della Selezione, eventualmente avvalendosi anche di esperti di fotografia e comunicazione, effettuerà, in base ai criteri previsti nell'avviso, la selezione delle foto presentate; la prima foto classificata sarà utilizzata per la copertina del Catalogo degli oli selezionati, mentre le altre foto selezionate potranno essere pubblicate nelle pagine interne, riportando il cognome e il nome dell'autore.

Il **Catalogo degli oli selezionati** sarà pubblicato, al termine della Selezione, sul sito della Regione Toscana (in formato .pdf), in lingua italiana e inglese, e conterrà le informazioni anagrafiche e produttive delle imprese, nonchè la caratterizzazione degli oli selezionati e le menzioni speciali conseguite.

Stampa in PDF

PDF

Ultima modifica

Mar 04 Gen, 2022