

03/03/2021 10:52

### **Selezione Oli EVO della Toscana: iscrizioni aperte fino al 27 marzo**

*Obiettivo: evidenziare la migliore produzione olearia toscana, allo scopo di utilizzarla in azioni promozionali in Italia e all'estero e premiare lo sforzo delle imprese olivicole nella realizzazione di prodotti di qualità*

**La Selezione Regionale degli Oli Extra Vergine di Oliva (EVO) Dop e Igp toscani si farà anche quest'anno.** Una notizia che testimonia che la Toscana agroalimentare non si ferma, nonostante il perdurare dell'emergenza sanitaria ed economica, e rende onore tra l'altro a un'annata d'oro per l'olio e per la filiera olivicola olearia regionale, sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo.

**Nell'ambito dell'accordo tra la Regione Toscana, la Camera di Commercio di Firenze e la sua Azienda speciale PromoFirenze per la realizzazione di iniziative di promozione nel settore agricolo ed agroalimentare nel triennio 2021-2023,** la Selezione si propone di **evidenziare la migliore produzione olearia toscana, allo scopo di utilizzarla in azioni promozionali economiche e di immagine,** anche plurisettoriali, in Italia e all'estero, e, nel contempo, premiare e stimolare lo sforzo delle imprese olivicole al continuo miglioramento della qualità del prodotto.

La Selezione consente inoltre di **valorizzare la figura dell'assaggiatore di olio di oliva**, professionista in grado di promuovere la qualità degli oli regionali, presso operatori e consumatori italiani ed esteri.

**Fino alle 15,30 del 27 marzo sarà possibile candidare il proprio olio. Possono fare domanda tutte le imprese che producono oli extra vergini di oliva certificati Dop o Igp, ottenuti in Toscana. Non sono ammesse le aziende che sono solo imbottigliatrici.**

**Ogni impresa produttrice può presentare fino ad un massimo di 2 oli.** I campioni devono riferirsi a lotti di olio extravergine di oliva certificato Dop o Igp, fino ad un totale di almeno 300 chilogrammi, anche su più lotti certificati dell'attuale campagna olearia 2020/2021.

Le imprese che intendono partecipare alla Selezione dovranno **compilare la domanda di adesione e i relativi allegati esclusivamente online, sul portale <http://regionetoscana.crmcorporate.it>, nella sezione "Selezione degli oli extra vergini di oliva DOP e IGP della Toscana 2021".** La partecipazione alla Selezione è gratuita ed è riservata ad un massimo di 80 campioni. A tal fine i campioni saranno ammessi secondo l'ordine di arrivo registrato dal portale.

**Dopo aver presentato la domanda on line, le imprese dovranno inviare direttamente al laboratorio incaricato da PromoFirenze 4 bottiglie dello stesso lotto per ogni olio presentato**, confezionate ed etichettate conformemente ai relativi disciplinari di produzione, corredate da tutta la documentazione prevista dal regolamento della Selezione.

Al fine di raccogliere la documentazione necessaria alla stampa del catalogo della Selezione, per ogni olio presentato l'impresa dovrà inoltre inviare a mezzo e-mail all'indirizzo *selezioneoli2021@promofirenze.it* la scheda tecnica aziendale e una etichetta in formato \*.jpg ad alta risoluzione.

I campioni di olio presentati, dopo la loro anonimizzazione, saranno sottoposti all'**esame organolettico** da parte di una commissione regionale composta da n. 9 tra capi panel e tecnici assaggiatori di olio, iscritti nell'articolazione regionale toscana dell'Elenco nazionale e membri di Panel riconosciuti dal MIPAAF operanti in Toscana.

Gli oli che otterranno un punteggio uguale o superiore a 7, all'esame organolettico, saranno inseriti nel catalogo della **"Selezione Regionale Oli EVO 2021"**.

Sarà assegnata una menzione speciale per ciascuna delle quattro tipologie di oli:

- a 5 oli DOP o IGP "Selezione ORIGINE"
- a 3 oli biologici "Selezione BIO";
- a 3 oli monovarietale "Selezione MONOVARIETALE"
- a 3 oli aventi biofenoli totali superiori a 400 mg/Kg "Selezione BIOFENOLI"

**Nella Selezione Oli 2021, su proposta dei Consorzi di tutela, che collaborano alla realizzazione dell'iniziativa, sarà inoltre assegnato un riconoscimento al migliore olio per ciascuna DOP e IGP per la quale siano stati selezionati almeno 3 oli.**

L'elenco degli oli selezionati verrà comunicato tramite la pubblicazione del relativo decreto nella Banca Dati Atti della Regione Toscana.

**Gli oli selezionati, con particolare riguardo per gli oli ai quali è assegnato un riconoscimento, potranno avere rilievo nelle iniziative promozionali coordinate e promosse dalla Regione Toscana o dalla sistema camerale della Toscana.**

Al termine della Selezione, **sarà pubblicato sul sito della Regione Toscana, esclusivamente online (in formato pdf), il catalogo degli oli selezionati, in lingua italiana e inglese.** Il catalogo conterrà le informazioni anagrafiche e produttive delle imprese, nonché la caratterizzazione degli oli selezionati delle diverse tipologie.

---

FONTE: Regione Toscana

Comune di Figline e Incisa Valdarno - Piazza del Municipio, 5 - 50063 - Figline e Incisa Valdarno (FI)