



PREMIO EXTRABIO 2026

XVII edizione

REGOLAMENTO

Art. 1 - Obiettivi

La Direzione Generale Politiche Agricole Alimentari e Forestali della Regione Campania in collaborazione con la Camera di Commercio di Napoli, SI impresa, la Federazione Regionale della Coldiretti Campania e l'Associazione Analisti Sensoriali Associati indice il **Premio EXTRABIO 2026** (di seguito indicato come Premio) con lo scopo di valorizzare le produzioni olearie campane ottenute da agricoltura biologica.

Il Premio punta a far emergere le aziende il cui prodotto si distingua per l'elevata qualità sensoriale promuovendone l'accesso ai mercati regionali, nazionali e internazionali.

Art. 2 – Comitato organizzatore

Il **Comitato Organizzatore** (di seguito indicato come Comitato) è costituito da personale della Direzione Generale per le Politiche Agricole Alimentari all'uopo delegato ed è presieduto dall'Assessore Agricoltura della Regione Campania (o da suo delegato). Il Comitato presiede alla organizzazione ed alla realizzazione del premio avvalendosi di una segreteria organizzativa istituita presso il Laboratorio Chimico Merceologico di SI Impresa azienda speciale della C.C.I.A.A. di Napoli.

Art. 3 - Destinatari

Il Premio è riservato agli **operatori biologici titolari di oli di oliva di categoria extra vergine ottenuti nell'annata agraria corrente** all'interno del territorio della Regione Campania e certificati come biologici ai sensi del regolamento (UE) 2018/848. La partecipazione è libera e gratuita. Sono ammessi non più di due campioni di olio per azienda.

Ciascun campione dovrà provenire da un lotto omogeneo non inferiore a **2 quintali**. Il lotto in concorso non deve essere soggetto a eventuali sanzioni che comportino la "soppressione" delle indicazioni relativa al metodo di produzione biologico.

Art. 4 – Modalità di partecipazione

Entro il giorno **20 febbraio 2026**, i soggetti individuati al precedente articolo 3 che intendono partecipare al Premio dovranno far pervenire in un'unica confezione sigillata con la dicitura "**Premio EXTRABIO 2026**" presso il Laboratorio Chimico Merceologico di SI Impresa Azienda Speciale della C.C.I.A.A. di Napoli - C.so Meridionale, 58 – 80143 Napoli quanto riportato di seguito:

- a. domanda di partecipazione (ALLEGATO I) compilata in ogni sua parte, compresa quella relativa all'autocertificazione sulle modalità di prelievo del campione corredata da documento di identità. Le domande illeggibili o incomplete saranno escluse;
- b. il campione di olio d'oliva extra vergine confezionato ed etichettato in **n°6 bottiglie** da almeno 0,25 litri;
- c. 1 etichetta completa (fronte e retro) utilizzata per il confezionamento del prodotto, al fine dell'attribuzione del premio BIOLABEL;

Gli uffici sono aperti dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 17.00. **La domanda di partecipazione di cui al punto a) e l'etichetta in formato vettoriale dovranno essere anticipati per e-mail a alfredo.lassandro@regione.campania.it per la verifica della conformità delle autocertificazioni dei lotti omogenei da cui provengono i campioni presentati. I campioni privi della necessaria documentazione non saranno ammessi al Premio.**

Art. 5 - Responsabilità

Il Comitato declina ogni responsabilità per l'eventuale arrivo dei campioni in ritardo rispetto alla data stabilità, per la perdita totale o parziale dei campioni nel corso del trasporto, per alterazioni chimico-fisiche ed organolettiche dei campioni per effetto di escursione termica, per rotture o per altre anomalie subite durante il trasporto.

Dalla ricezione alla presentazione dei campioni alla Giuria, è cura del Comitato, per il tramite del Laboratorio Chimico Merceologico della Camera di Commercio di Napoli conservare i campioni in modo adeguato ad assicurare l'integrità degli stessi e provvedere a renderli anonimi contrassegnandoli con un codice alfanumerico.

Il Comitato provvederà a:

- a. verificare la conformità dei requisiti richiesti per la partecipazione, con particolare riguardo alla "certificazione".
- b. verificare su un campione del 10% degli oli pervenuti, la corrispondenza delle dichiarazioni sui lotti in concorso (le dichiarazioni da verificare saranno estratte a sorte).

Art. 6 – Valutazione sensoriale

I campioni in possesso dei requisiti di cui agli articoli 3 e 4 saranno sottoposti, in forma anonima, al giudizio di una Commissione di Assaggio costituita da un Presidente e 8 – 12 assaggiatori iscritti nell' Elenco regionale dei tecnici ed esperti assaggiatori di olio extra vergine d'oliva, che non partecipino al Premio con un loro prodotto. La Commissione di Assaggio procederà all'esame organolettico utilizzando una scheda di valutazione appositamente predisposta.

Ogni campione sarà assegnato alla relativa categoria sulla base dell'intensità del fruttato (Leggero, Medio, Intenso) e riceverà un punteggio pari alla mediana dei punteggi espressi dai singoli componenti della Commissione di Assaggio. Saranno stilate tre graduatorie sulla base dell'intensità del fruttato.

Art. 7 – Analisi chimico fisiche

Solo i campioni che otterranno un punteggio pari o superiore a 75/100, saranno sottoposti ad analisi chimico fisica per l'accertamento di conformità dei valori di acidità libera e costanti spettrofotometriche (K232, K 270 e Delta K).

Art. 8 - Premiazione

Il Comitato, sulla scorta di quanto evidenziato dalle analisi chimiche e dalle valutazioni sensoriali assegnerà:

- a) Il Premio EXTRABIO al primo classificato categoria fruttato intenso;
- b) Il Premio EXTRABIO al primo classificato categoria fruttato medio;
- c) Il Premio EXTRABIO al primo classificato categoria fruttato leggero;
- d) Menzioni di Merito per i frantoi presso i quali sono stati ottenuti gli oli vincitori (punti a, b e c)

Il giudizio del Comitato sarà definitivo ed inappellabile. La consegna dei premi e delle menzioni di merito avverrà nell'ambito di un'iniziativa ampiamente pubblicizzata.

Il Comitato organizzatore, sulla base degli oli in concorso, si riserva di valutare la premiazione di selezioni di particolare pregio per ogni provincia della Campania.

Art. 9 - Catalogo

Le Aziende il cui prodotto risponde ai requisiti del precedente articolo 7 riceveranno un Attestato di Merito ed entreranno a far parte del Catalogo EXTRABIO 2026 che sarà realizzato in formato cartaceo e digitale da condividere su una landing page dedicata all'interno del sito istituzionale dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania.

Il catalogo è realizzato sulla base delle informazioni inviate dall'Azienda nella domanda di partecipazione al Premio (ALLEGATO I) e dei risultati delle analisi chimiche e sensoriali. Per identificare il prodotto nel catalogo sarà pubblicata la sola etichetta "frontale".

Non sarà reso noto l'elenco completo delle aziende partecipanti al Premio.

Art. 10 - BIOLABEL

Le etichette degli oli presenti in catalogo concorrono per l'assegnazione del Premio BIOLABEL che sarà assegnato all' etichetta più efficace sotto il profilo della comunicazione, gradevolezza estetica e rispetto della normativa vigente.

Art. 11 - Modifiche al Regolamento

Il **Comitato** si riserva il diritto di modificare il presente Regolamento in qualsiasi momento ove ciò si rendesse necessario, garantendo tempestiva comunicazione agli interessati.