24° RASSEGNA NAZIONALE OLI MONOVARIETALI (anno 2026-2027)

La Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, organizzata da AMAP e giunta alla 24° edizione, prosegue nel suo intento di portare un contributo alla caratterizzazione degli oli monovarietali ottenuti dalle numerose varietà autoctone che rappresentano la biodiversità olivicola italiana.
I campioni che perverranno alla Rassegna saranno sottoposti a:

- **Analisi sensoriale**, ad opera del Panel regionale AMAP-Marche, riconosciuto dal MASAF sin dal 2004
- **Analisi chimiche**, 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.

Solo gli oli di adeguato livello qualitativo (punteggio al Panel test ≥ 7) saranno ammessi a partecipare agli step successivi.

- Analisi statistica dei dati a cura di 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*.
- Valutazione della Shelf life (stato di conservazione degli oli a quasi un anno dalla produzione), ad opera del Panel AMAP-Marche, senza costi aggiuntivi.
- Valorizzazione, divulgazione ed eventi specifici, di cui si darà comunicazione più avanti.

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; il numero delle bottiglie è a prescindere dalla capacità);
- **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 20 ottobre al 11 dicembre 2026**
- **2° fase consegna campioni: dal 14 gennaio al 7 febbraio 2027**

Le analisi verranno effettuate, solo a seguito di ricezione del pagamento, 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 (45 giorni per i campioni pervenuti a dicembre).

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Una volta pervenuti i campioni, verranno inviate per mail le indicazioni per procedere al pagamento con PagoPA. Sarà necessario provvedere con la massima sollecitudine per concludere con successo la procedura di accettazione, senza tener conto della scadenza indicata nel documento.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Tipologia	Valutazione	Documentazione rilasciata
Pacchetto RASSEGNA 109,80 euro (90,00 + IVA)	**Panel test**	Scheda di caratterizzazione sensoriale con punteggio
	Analisi chimiche	Composizione acidica e polifenoli totali
	Shelf life	Principali parametri sensoriali
Pacchetto QUALITA' 146,40 euro (120,00 + IVA)	**Panel test**	- Rapporto di prova con categoria merceologica e indicazioni sensoriali facoltative per etichettatura. - Scheda di caratterizzazione sensoriale con punteggio
	Analisi chimiche	Acidità, perossidi, costanti spettrofotometriche, composizione acidica e polifenoli totali
	Shelf life	Principali parametri sensoriali

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.	%	COI/T.20/Doc. n. 33/rev.1 2017	No

PARAMETRO	U.M.	METODO	PROVA ACCRED.
Eicosenoico, Ac. Beenico, Ac. Lignocerico			
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	Riconosciuto MASAF
Polifenoli totali	mg/kg in acido caffeico	PP116 Rev.0 Metodo interno spettrofotometrico	No

RICONOSCIMENTI SPECIALI 24° 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).
- Attestazione di eccellenza a tutti gli oli che raggiungono un punteggio ≥ 8 al Panel test.
- Riconoscimenti di eccellenza: per le varietà maggiormente rappresentate alla Rassegna 2027 (con più di 10 oli), verrà conferito un riconoscimento di eccellenza al campione che conseguirà il punteggio più elevato al Panel test.

Riconoscimenti riservati alle aziende marchigiane

- **Riconoscimento speciale – Rassegna 2027** 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** per le varietà marchigiane iscritte al Repertorio della Biodiversità (numero di campioni partecipanti alla Rassegna superiore a 3), verrà conferito un riconoscimento di eccellenza al campione che conseguirà il punteggio più elevato al Panel test.

I dati (giudizio sensoriale, principali acidi grassi e polifenoli totali) relativi agli oli monovarietali - produzione 2026 ammessi alla Rassegna, verranno divulgati e saranno 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.

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**