



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II - DIPARTIMENTO DI  
**FARMACIA**

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA CAMPANIA  
LUIGI VANVITELLI  
DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE  
AMBIENTALI BIOLOGICHE E FARMACEUTICHE

## **CONCORSO NAZIONALE PER IL MIGLIOR OLIO DI SEMI DI CANAPA “PREMIO CANAPA È” 2020 - QUARTA EDIZIONE REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE**

### **ART. 1**

#### **ENTE ORGANIZZATORE**

L’A.P.S. Fracta Sativa UniCanapa, in uno con il Dipartimento di Farmacia e di Agraria dell’Università degli Studi di Napoli Federico II e il Dipartimento di Scienza e Tecnologie Ambientali Biologiche e Farmaceutiche dell’Università degli Studi della Campania “Luigi Vanvitelli” e con la collaborazione di Federcanapa, organizzano il concorso per l’assegnazione del Premio al Miglior Olio da Semi di Canapa prodotti dal raccolto di canapa del 2020.

### **ART. 2**

#### **SCOPI**

Il Concorso si propone di:

- 1) stimolare i produttori al miglioramento della qualità del prodotto e alla sua diversificazione;
- 2) censire e valorizzare le migliori tipologie di olio di semi di canapa prodotti sul territorio nazionale;
- 3) standardizzare su base scientifica, i valori di eccellenza dell’olio di semi di canapa.

### **ART. 3**

#### **PRODUTTORI PARTECIPANTI**

Il Concorso è riservato esclusivamente ai produttori di olio di semi di canapa, per i lotti di produzione ottenuti attraverso la trasformazione del raccolto ottenuto nell’annata 2020.

### **ART. 4**

#### **DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E MODALITÀ CONSEGNA DEI CAMPIONI**

I partecipanti dovranno far pervenire via email, all’indirizzo [info@canapae.it](mailto:info@canapae.it), la domanda di adesione (Allegato 1) e il questionario agricolo (Allegato 2), ambedue reperibili all’indirizzo [www.canapae.it](http://www.canapae.it), entro il **10/10/2020**.

Entro tale data i partecipanti dovranno far pervenire all’Ass.ne Fracta Sativa UniCanapa, presso la sede di via Giacomo Leopardi 12, Frattamaggiore, tre campioni identici confezionati in forma anonima (senza etichetta o altre forme di riconoscimento) di almeno 250 mL, secondo il packaging normalmente utilizzato per la sua commercializzazione.

### **ART. 5**

#### **VALUTAZIONE**

La valutazione dei campioni si baserà su dati chimico-fisici, ottenuti dal Laboratorio di Chimica degli Alimenti del Dipartimento di Farmacia e dai laboratori del Dipartimento di Agraria dell’Università degli Studi di Napoli Federico II nonché dai laboratori del Dipartimento di Scienza e Tecnologie Ambientali Biologiche e Farmaceutiche dell’Università degli Studi della Campania “Luigi Vanvitelli”, ed elaborati attraverso l’applicazione di un algoritmo predeterminato sulla base di specifici parametri. Tali



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II - DIPARTIMENTO DI  
**FARMACIA**

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA CAMPANIA  
LUIGI VANVITELLI  
DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE  
AMBIENTALI BIOLOGICHE E FARMACEUTICHE

parametri comprendono l'acidità, il rapporto Omega-3/Omega-6, acidi grassi, il contenuto di vitamina E e di carotenoidi, l'attività antiossidante lipofila, il numero di perossidi e il quantitativo di polifenoli presenti. A questi parametri si affiancherà una valutazione di tipo sensoriale mediante un opportuno panel di assaggiatori all'uopo addestrati.

## **ART.6**

### **ESITO DELLA VALUTAZIONE**

Il giudizio complessivo espresso dall'algoritmo e basato sulle analisi è da ritenersi inappellabile ai fini del concorso.

A salvaguardia del prestigio e della privacy delle informazioni delle Aziende partecipanti al Concorso, non saranno resi noti i punteggi associati ai singoli campioni.

## **ART. 7**

### **CATEGORIE DI PREMI**

Tutti coloro che invieranno il proprio prodotto entro il termine stabilito dall'art. 4 avranno diritto a partecipare all'assegnazione dei premi.

Sarà reso pubblico solo l'elenco dei primi tre partecipanti meritevoli di menzione.

Su richiesta del singolo partecipante copia delle analisi chimico-fisiche effettuate verrà inviata in forma strettamente riservata allo stesso richiedente.

## **ART. 8**

### **PREMI**

Il premio per il vincitore del concorso, nonché per il secondo e il terzo classificato, consisterà in una targa celebrativa.

I primi tre classificati, inoltre, potranno fregiarsi sulla confezione dei propri prodotti della dicitura "*Premio Canapa è 2020*" per il miglior olio di semi di canapa.

È, comunque, fatto assoluto divieto di utilizzare le denominazioni dei Dipartimenti Universitari, dell'A.P.S. Fracta Sativa UniCanapa, nonché di Federcanapa per qualsiasi forma di pubblicità diretta, indiretta e comparativa con altri oli di semi di canapa o con altri prodotti in generale.

Gli organizzatori si riservano il diritto di non assegnare i premi ove non ve ne fossero le condizioni.

La premiazione avrà luogo in data 14 novembre 2020 in Napoli a Castel Sant'Elmo nell'ambito dell'evento "Canapa Forum 2020". Tale data è sottoposta alle limitazioni correlate ad eventuali provvedimenti legislativi di natura locale, regionale e/o centrale dovute all'attuale emergenza sanitaria denominata Covid-19.

## **ART. 9**

### **PUBBLICITÀ**

Dell'assegnazione dei premi sarà data comunicazione alla stampa specializzata e agli organi d'informazione.

## **ART. 10**

### **DISPOSIZIONI FINALI**



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II - DIPARTIMENTO DI  
**FARMACIA**

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA CAMPANIA  
LUIGI VANVITELLI  
DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE  
AMBIENTALI BIOLOGICHE E FARMACEUTICHE

La partecipazione al Concorso e l'utilizzazione dei riconoscimenti sono assolutamente gratuiti e non comportano alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni di partecipazioni previste dal presente regolamento.

I costi e le responsabilità della spedizione dei campioni, nonché l'arrivo degli stessi integri e in condizioni tali da essere analizzabili, sono a totale carico dei partecipanti al Concorso.

Tutti i dati di laboratorio e le informazioni raccolte, esclusivamente in forma anonima, potranno essere oggetto di attività di ricerca e di divulgazione al solo fine di incentivare il mercato della canapa alimentare e di tanto i partecipanti danno espressa autorizzazione.

Gli organizzatori provvederanno a realizzare iniziative per la divulgazione dei nominativi delle aziende partecipanti e per la valorizzazione del loro prodotto.

- 1) Allegato 1: Scheda di Partecipazione.
- 2) Allegato 2: Questionario coltivazione.