



Premio Nazionale per l'Olio Extravergine d'Oliva

Via Carducci n. 23/25 - 09170 Oristano

Seneghe - Oristano, 19 marzo 2011

segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it - www.premiomontiferru.it

REGOLAMENTO

ART. 1 - CONCORSO

La Camera di Commercio di Oristano, la Provincia di Oristano, il Comune di Seneghe, Laore Sardegna e Agris Sardegna, in collaborazione con l'Associazione Nazionale "Città dell'Olio" costituiscono il **Comitato Montiferru** e, in applicazione di un formale Protocollo di Intesa siglato con il Comitato Concorso Regionale "Olio Nuovo", indicano la 18ª edizione del **Concorso Montiferru, Premio Nazionale per l'Olio Extravergine di Oliva**, che si tiene, con cadenza annuale, a Oristano e Seneghe nel periodo febbraio/marzo.

ART. 2 - ORGANIZZAZIONE

Il **Comitato Montiferru**, composto da un rappresentante per ogni soggetto sottoscrittore, ha il compito di organizzare e coordinare tutte le operazioni inerenti alla predisposizione ed al funzionamento del Concorso.

Il **Comitato** si avvarrà, ove necessario per gli aspetti tecnici, del supporto esterno dei Capi Panel della Giuria Nazionale.

Le funzioni di **Segreteria** del Concorso e del **Comitato Montiferru** sono affidate alla Camera di Commercio di Oristano.

Il **Comitato** è presieduto dal Presidente della Camera di Commercio o da un suo delegato.

Il **Comitato** è garante del rispetto dei principi ispiratori del Concorso con particolare riferimento alle norme di attuazione del presente Regolamento

ART. 3 - FINALITA'

Il **Concorso Montiferru** ha come finalità:

1. la sensibilizzazione degli olivicoltori e dei titolari degli impianti di trasformazione a razionalizzare le tecniche di produzione per il miglioramento della qualità e il mantenimento della stessa nel tempo (shelf life);
2. lo stimolo dei produttori a curare l'immagine e il confezionamento per la presentazione del prodotto nei mercati qualificati;
3. la valorizzazione dei migliori oli extra vergini di oliva prodotti in Italia o all'Estero per la sezione Internazionale, per favorirne la conoscenza e l'apprezzamento da parte dei consumatori.
4. La promozione di marchi particolari come quelli delle "produzioni biologiche", delle "DOP/IGP" e degli oli "monocultivar".
5. La promozione del Territorio in senso lato sfruttando l'olio come prodotto di punta ed elemento attrattivo.

ART. 4 - DESTINATARI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Il **Concorso** è riservato all'olio extra vergine di oliva ottenuto da olive prodotte e lavorate in Italia, o all'Estero per la sezione Internazionale, con i parametri chimico-fisici e organolettici indicati agli articoli 8 e 9.

Possono partecipare al Concorso:

- **gli olivicoltori-produttori, singoli o associati**, (per le Sezioni 1, 2, 3 e 4 richiamate al successivo art. 10)
- **i frantoiani non produttori agricoli** (per la Sezione Unica n. 5 richiamata al successivo art. 10)
- **i produttori Esteri** (per la Sezione Unica n. 6 richiamata al successivo art. 10)

che confezionano il prodotto secondo le norme vigenti in materia di imballaggi ed etichettature di olio extravergine di oliva.



Le aziende partecipanti dovranno certificare la produzione e la commercializzazione in proprio (prodotto confezionato ed etichettato) di una partita omogenea di almeno kg. 1.000 per ogni campione di olio iscritto al Concorso, mediante autocertificazione attestante la produzione e le indicazioni in etichetta necessarie a identificare la partita di provenienza. Il limite quantitativo non è richiesto per la sezione Monocultivar purché la produzione globale annua dell'Azienda sia di almeno kg. 1.000.

ART. 5 - DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

La Segreteria del Concorso diffonde una nota informativa di invito, il Regolamento e la Scheda di Partecipazione alle Aziende interessate presenti in tutto il territorio nazionale tramite i più svariati canali di informazione.

Tutti i soggetti che intendono partecipare al Concorso Montiferrù dovranno compilare, su moduli cartacei o direttamente in rete (www.premiomontiferru.it) in ogni loro parte la Domanda di Partecipazione, la Scheda Aziendale delle produzioni e dell'Olio in concorso che sono allegate all'invito o reperibili presso la Segreteria e il sito ufficiale, ed inviarle via fax al numero **0783 2143401** oppure via mail a segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it **entro il 21 gennaio 2011.**

Contestualmente l'Azienda dovrà produrre il logo aziendale e l'etichetta dell'olio in formato digitale (JPEG o PDF) in buona risoluzione che saranno utilizzati per la stampa del Catalogo Ufficiale.

Le aziende partecipanti al concorso, al fine di perfezionare la propria iscrizione, si impegnano al pagamento della quota di iscrizione fissata in **€ 50,00** per ogni campione di olio in concorso da corrispondersi **entro il 28 gennaio 2011** secondo le seguenti modalità:

- Bonifico su c/c postale n° 19228097 intestato alla Camera di Commercio di I.A.A di Oristano;
- Bonifico su c/c bancario IBAN IT08M 03127 17400 T20960961100 intestato alla Camera di Commercio di I.A.A. di Oristano;
- Pagamento diretto tramite contanti o assegno bancario non trasferibile intestato alla Camera di Commercio di Oristano, presso l'ufficio Ragioneria-Economato della Camera di Commercio sito al primo piano della sede di Via Carducci 23/25 ad Oristano.

ART. 6 – PARTECIPAZIONE OLI SARDI

In applicazione del Protocollo di Intesa siglato con il Comitato "Olio Nuovo" i **produttori sardi che intendono partecipare al Concorso Montiferrù dovranno far pervenire le stesse Schede di cui al paragrafo precedente anche alla Segreteria del Concorso Olio Nuovo presso Agenzia Laore – SUT Linas – Via Caprera n. 15 – Guspini – Tel e Fax 070 970257, oppure via mail a: segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it entro il 12 gennaio 2011.**

La partecipazione al Concorso Olio Nuovo costituisce requisito essenziale per l'iscrizione degli oli sardi al Premio Nazionale Montiferrù al quale saranno ammessi gli oli risultati idonei nel rispetto dei parametri chimici e sensoriali minimi fissati dal successivo art. 8 e 9.

Art. 7 - CONSEGNA CAMPIONI

Gli iscritti al Concorso dovranno far pervenire presso la Segreteria organizzativa al seguente indirizzo:

- **Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Oristano Via Carducci 23/25, 09170 Oristano.**

una serie di 8 bottiglie da 0,50 lt cadauna confezionate per la commercializzazione, fornite di regolare numero di lotto della raccolta 2010/2011 e comprensiva della bottiglia (che può essere anche vuota) che parteciperà alla sezione "Miglior Confezione", **entro e non oltre il giorno 28 gennaio 2011.**

Per gli **oli sardi** iscritti al Concorso il termine per la consegna dei campioni viene fissato per il giorno **19 gennaio 2011**, secondo le modalità stabilite all'art. 6 del Regolamento del Concorso Olio Nuovo.



ART. 8 – ANALISI SENSORIALI E CHIMICHE

I campioni di olio partecipanti al Concorso saranno sottoposti ad analisi sensoriale (Panel Test) condotta da una qualificata e regolare Commissione di Assaggio-Giuria Nazionale (Panel) costituita da esperti assaggiatori, nominati dal Comitato Montiferru, rappresentativi delle regioni italiane a maggiore vocazione olivicola.

Il Comitato Montiferru nomina il Presidente e due Vice Presidenti della Giuria Nazionale, tutti Capi Panel in possesso del relativo attestato, nonché il Segretario.

Lo stesso Comitato seleziona i componenti della Giuria sulla base di uno o più dei seguenti requisiti:

- essere iscritto all'elenco nazionale degli Esperti Assaggiatori su base regionale;
- prestare regolare attività presso un Panel di assaggio;
- non essere Titolare, Legale Rappresentante o Delegato di aziende produttrici di oli iscritti al Concorso.

Al fine di garantire la regolarità i campioni di olio in concorso saranno opportunamente anonimizzati mediante procedura secretata condotta dal Segretario Generale della Camera di Commercio di Oristano o da un Pubblico Ufficiale, per essere poi sottoposti alle analisi sensoriali a cura della Giuria Nazionale.

Ove ritenuto opportuno a discrezione del Presidente della Giuria Nazionale, potranno essere sottoposti a screening olfattivo per accedere alle successive sedute di assaggio per la definizione della selezione finale sulla base di un punteggio minimo individuato dai Capi Panel.

Lo stesso Comitato indicherà il punteggio minimo di eccellenza (soglia) per individuare gli oli meritevoli di riconoscimenti.

Tale graduatoria sarà comunque soggetta a ratifica previa analisi chimico-fisica condotta da laboratorio certificato che dovrà accertare valori in acidità, perossidi, spettrofotometria UV, tocoferoli, polifenoli in HPLC secondo i seguenti parametri:

Acidità in acido oleico (% max) **0,30**; Numero di perossidi (meq O₂ max) **10**; K232 (max) **2,20**; Polifenoli metodo HPLC (mg/kg min) **200**; Tocoferoli (mg/kg min) **160**.

Altri parametri in legge.

ART. 9 - PARAMETRI ORGANOLETTICI

I componenti del Panel provvederanno a compilare la scheda di valorizzazione adottata sulla base delle intensità delle sensazioni olfattive, olfatto-gustative-tattili e sensazioni complessive di armonia.

Il Segretario coadiuvato dal Presidente, garantirà gli aspetti formali e le modalità operative ed al termine dei lavori redigerà un verbale riportante i risultati dell'analisi sensoriale.

Il Panel opererà a porte chiuse.

A salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti al Concorso, non sarà reso noto il punteggio assegnato ai singoli campioni.

Il Segretario provvederà inoltre a stilare la graduatoria, elaborando i dati dei singoli assaggiatori con le modalità fissate dal Comitato di coordinamento e sotto il controllo del Capo Panel.

Il giudizio della Giuria sarà definitivo e inappellabile.

La scheda con le risultanze grafiche delle analisi sensoriali dei campioni di olio della selezione finale sarà riportata nel Catalogo Ufficiale del concorso che verrà pubblicato e distribuito a cura del Comitato.



ART. 10 - PREMIAZIONI E VINCITORI

Verranno premiati gli oli extravergini d'oliva che avranno conseguito la migliore valutazione da parte della Giuria Nazionale del Concorso per le seguenti sezioni.

1. **Sezione DOP/IGP**
2. **Sezione Biologico**
3. **Sezione Monocultivar**
4. **Sezione Pluricultivar**
5. **Sezione Unica Frantoiani non produttori agricoli**
6. **Sezione Unica Internazionale**

I premi saranno assegnati, per ciascuna Sezione, al **1°**, al **2°** e al **3°** classificato.

Inoltre verranno assegnati dei **riconoscimenti speciali**:

- **alla Migliore Confezione** (miglior equilibrio tra design ed etichettatura ai fini della commercializzazione);
- **al 1° classificato fra gli oli sardi**
- **Shelf life** – (mantenimento nel tempo delle caratteristiche chimiche e sensoriali). I campioni che avranno conseguito il risultato di Vincitori e Menzioni d'Onore alla sessione di febbraio, dopo un periodo di circa otto mesi dal primo assaggio, saranno sottoposti a nuova analisi sensoriale condotta da una qualificata e regolare Commissione di Assaggio - Giuria Nazionale (Panel) al fine di valutare il mantenimento nel tempo delle caratteristiche di eccellenza. Verranno pertanto stilate delle nuove graduatorie assegnando i premi, per ciascuna Sezione, al **1°**, al **2°** e al **3°** classificato. A tale scopo il Comitato avrà cura di conservare i campioni sigillati ed in un ambiente idoneo (al buio e a temperatura controllata).

Tra gli oli finalisti non vincitori il Comitato, su indicazioni della Giuria Nazionale, valuterà l'attribuzione di Menzioni d'Onore e Gran Menzioni.

La proclamazione dei Vincitori verrà ufficializzata in occasione di apposita cerimonia di premiazione. I risultati saranno pubblicati nel Catalogo Ufficiale del Concorso e ne sarà data ampia divulgazione a mezzo stampa ed altri organi di informazione.

Le aziende titolari degli oli premiati quali Vincitori del Concorso avranno diritto a menzionare il riconoscimento conseguito tramite i mezzi di informazione e ad applicare alle confezioni, nel rispetto della corretta informazione al consumatore, l'apposito contrassegno che verrà fornito dalla segreteria del concorso in numero di 2.000 pezzi per i vincitori e 1000 pezzi per i 2° e 3° classificati. L'utilizzazione dei riconoscimenti non comporta alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni di partecipazione previste nelle presenti norme di attuazione.

A tutte le altre aziende produttrici dei campioni di olio della selezione finale sarà rilasciato un attestato di partecipazione e di qualità.

ART. 11 - VERIFICHE

Il Comitato Montiferrù si riserva il diritto di condurre, direttamente o tramite personale all'uopo delegato, apposite verifiche amministrative sulle autocertificazioni e mediante sopralluoghi anche a posteriori, tendenti ad assicurare la veridicità di quanto dichiarato dalla ditta vincitrice. Ove dovessero essere riscontrate mancate rispondenze rispetto ai requisiti di partecipazione il Comitato lo renderà noto e disporrà la revoca dell'aggiudicazione di eventuali premi.

ART. 12 - INIZIATIVE PROMOZIONALI

Al fine di incentivare di diffusione commerciale delle produzioni olivicole il Comitato Montiferrù intende realizzare attività promozionali in Italia e all'Estero, organizzando in proprio missioni, workshop o partecipando ad accreditati eventi internazionali.