



## 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](mailto:segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it) - [www.premiomontiferru.it](http://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** che, in applicazione di un formale Protocollo di Intesa siglato con il Comitato del Concorso Regionale "Olio Nuovo" che costituisce la selezione regionale per la Sardegna, indice la 19ª 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/aprile.

### **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 e conservabilità 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 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.

Possano partecipare al Concorso:

- **gli olivicoltori-produttori, singoli o associati** (Consorzi, Cooperative e Reti di Impresa) - Sezioni 1, 2, 3 e 4 ex succ. art. 10

- **i frantoiani non produttori agricoli** - Sezione 5 ex succ. art. 10

- **i produttori Esteri** - Sezione 6 ex succ. 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 10 hl 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 (Art. 10 punto 3.) purché la produzione globale annua dell'Azienda sia di almeno 10 hl.



## 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 Montiferru dovranno compilare in ogni loro parte la Domanda di Partecipazione, la Scheda Aziendale delle produzioni e dell'Olio in concorso che saranno allegate all'invito o reperibili presso la Segreteria e il sito ufficiale [www.premiomontiferru.it](http://www.premiomontiferru.it), ed inviarle via fax al numero **07832143401** oppure via mail a [segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it](mailto:segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it) **entro il 27 gennaio 2012**.

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 versare, pena esclusione **entro il 1 febbraio 2012** secondo le seguenti modalità:

- Versamento su c/c postale n. 19228097 intestato alla Camera di Commercio di I. A. A. di Oristano;
- Bonifico su c/c bancario IBAN IT02 X031 2717 4000 0000 0284 212 (BIC O SWIFT BAECIT2B per bonifici internazionali) 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.

Ove la documentazione presentata entro la scadenza dovesse risultare incompleta o inesatta, la Segreteria potrà consentirne la regolarizzazione indicando un termine massimo a pena di esclusione dal Concorso.

## ART. 6 - PARTECIPAZIONE OLI SARDI

In applicazione del Protocollo di Intesa siglato con il Comitato "Olio Nuovo", solo per **i produttori sardi che intendono partecipare al Premio Nazionale Montiferru, varrà la Domanda e la Scheda già presentata entro il 18 gennaio 2012 alla Segreteria del Concorso Olio Nuovo come da relativo Regolamento**

La partecipazione al Concorso Olio Nuovo costituisce requisito essenziale per l'iscrizione degli oli sardi al Premio Nazionale Montiferru al quale saranno ammessi gli oli che avranno superato positivamente le analisi sensoriali del Panel regionale. Anche per la partecipazione dei produttori della Sardegna valgono i quantitativi minimi stabiliti nell'articolo 4 del presente Regolamento.

## 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 50 cL (oppure 12 da 25 cL)** cadauna confezionate per la commercializzazione, fornite di regolare numero di lotto della raccolta 2011/2012 e comprensiva della bottiglia (che può essere anche vuota) che parteciperà alla sezione "Miglior Confezione", **entro e non oltre il giorno 2 febbraio 2012**.

Per gli **oli sardi** valgono tempi e modalità stabilite all'art. 6 del Regolamento del Concorso Olio Nuovo e sarà cura della Segreteria Organizzativa prendere in carico i campioni relativi agli oli che avranno superato la selezione Regionale.

## 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 di provata esperienza e valenza nazionale, nominati dal Comitato Montiferru sentito il Presidente della Giuria Nazionale.

Il Comitato Montiferru nomina il Presidente e due Vice Presidenti della Giuria Nazionale, tutti Capi Panel riconosciuti, nonché il Segretario.

Lo stesso Comitato, tenendo conto anche delle segnalazioni dei suindicati Presidenti, seleziona e nomina i componenti della Giuria sulla base di attestata professionalità e comprovata esperienza nonché del possesso dei seguenti requisiti:

- essere iscritto/a 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.

Gli stessi Capi Panel indicheranno al Comitato il punteggio minimo di eccellenza (soglia) per individuare gli oli meritevoli di riconoscimenti.

La graduatoria scaturita dalle analisi sensoriali 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 O<sub>2</sub> max) **10**; K232 (max) **2,20**; Polifenoli metodo HPLC (mg/kg min) **250**; Tocoferoli (mg/kg min) **160**. Altri parametri in legge. Per assegnazione del Premio Speciale "Hermanu" il contenuto in biofenoli + tocoferoli deve essere superiore a **500 mg/kg**.

#### **ART. 9 - PARAMETRI ORGANOLETTICI**

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

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 agli oli **Vincitori 1°, 2° e 3° classificato** di ciascuna Sezione.

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

Tra gli oli **Vincitori** e **Menzionati** verranno inoltre individuati e assegnati i seguenti **Riconoscimenti Speciali**:

- alla Migliore Confezione** (miglior qualità del contenitore ed equilibrio tra design ed etichettatura ai fini della commercializzazione);
- al 1° classificato fra gli oli sardi**
- Premio Speciale "Hermanu"** (riservato solo agli oli Vincitori e Menzioni d'Onore) dedicato a **Marco Mugelli**, stimato Presidente della Giuria Nazionale scomparso nel 2011, all'olio con **maggior carica di antiossidanti** (biofenoli e tocoferoli).



La proclamazione dei Vincitori verrà ufficializzata in occasione di apposita cerimonia di premiazione la cui data verrà opportunamente e preventivamente resa nota.

Le Aziende titolari degli oli Primi Classificati nelle varie sezioni riceveranno un trofeo che riproduce "Su Succuttadore". Agli altri oli Vincitori (2° e 3° classificato per ogni Sezione) sarà assegnata una targa personalizzata.

A tutte le Aziende produttrici dei campioni di olio della selezione finale (Vincitori, Menzioni d'Onore e Gran Menzioni) verrà rilasciato un attestato di partecipazione indicante il riconoscimento conseguito. I risultati saranno pubblicati nel Catalogo Ufficiale del Concorso e ne sarà data ampia divulgazione a mezzo stampa ed altri organi di informazione.

Tutte le Aziende titolari degli oli finalisti potranno utilizzare ai fini promozionali il riconoscimento conseguito. Le Aziende titolari degli oli Vincitori potranno 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 Primi Classificati e 1000 pezzi per i 2° e 3°. 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.

**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. A tale scopo il Comitato avrà cura di conservare i campioni sigillati ed in un ambiente idoneo (al buio e a temperatura controllata). I parametri chimici, rispetto alla sessione di febbraio, vengono così modificati: Acidità in acido oleico (% max) **0,30**; Numero di perossidi (meq O<sub>2</sub> max) **15**; K232 (max) **2,40**; Polifenoli metodo HPLC (mg/kg min) **200**; Tocoferoli (mg/kg min) **150**. Altri parametri in legge. A discrezione del Comitato potranno essere sottoposti a nuova analisi anche gli oli che avranno conseguito la Gran Menzione. In tal caso il risultato potrà unicamente confermare o meno lo stesso riconoscimento già conseguito.

Sulla base delle risultanze delle analisi sensoriali e chimiche verranno pertanto stilate delle nuove graduatorie assegnando ai Vincitori nuovi premi (targhe personalizzate) e attestazioni ai partecipanti che avranno conseguito un riconoscimento (Menzione d'Onore e Gran Menzione).

#### **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 risposdenze 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 si propone realizzare attività promozionali in Italia e all'Estero, organizzando in proprio missioni, workshop o partecipando ad accreditati eventi Nazionali ed Internazionali.