



MONTIFERRU

Premio Nazionale per l'Olio Extravergine d'Oliva

Via Carducci n. 23-25

09170 Oristano

Seneghe – Oristano, 27 febbraio 2010

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

REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE

ART. 1

CONCORSO

La Camera di Commercio di Oristano, la Provincia di Oristano, il Comune di Seneghe, l'Agenzia Laore Sardegna, l'Agenzia Agris Sardegna, in collaborazione con l'Associazione Nazionale "Città dell'Olio" (in esecuzione di un formale Protocollo d'Intesa), indicano la 17^a edizione del **Concorso Montiferru, Premio Nazionale per l'Olio Extravergine di Oliva**, che si tiene, con cadenza annuale, a Seneghe e Oristano nel periodo febbraio/marzo.

ART. 2

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 la conservabilità del prodotto (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, per favorirne la conoscenza e l'apprezzamento da parte dei consumatori.
4. La promozione di marchi particolari come quelli delle "produzioni biologiche", delle "DOP" e degli oli "monovarietali".
5. La promozione del Territorio in senso lato sfruttando l'olio come prodotto di punta ed elemento attrattivo.

ART. 3

ORGANIZZAZIONE

Gli Enti promotori costituiscono un **Comitato di Coordinamento**, che presiede alla organizzazione e realizzazione del Concorso, composto da un rappresentante per ogni soggetto sottoscrittore.

Il **Comitato** si avvarrà, per gli aspetti tecnici, del supporto esterno del Capo Panel o di un suo delegato.

Le funzioni di **Segreteria** del Concorso e del Comitato di Coordinamento 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 provvede a coordinare ed indirizzare tutte le operazioni inerenti alla predisposizione ed al funzionamento del Concorso ed è garante del rispetto delle norme di attuazione del presente Regolamento.

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 con i parametri chimico-fisici e organolettici indicati agli articoli 7 e 8.

Possano partecipare al Concorso gli olivicoltori-produttori, singoli o associati, che confezionano il prodotto secondo le norme vigenti in materia di imballaggi ed etichettature di olio extravergine di oliva.

Le aziende produttrici dovranno certificare la produzione e la commercializzazione in proprio (prodotto confezionato ed etichettato) di una partita omogenea di almeno kg 1000 di ogni sezione di olio che presentano al Concorso con autocertificazione attestante la produzione e le indicazioni in etichetta necessarie ad identificare la partita di provenienza. Il limite quantitativo non è richiesto per la sezione Monovarietale purchè la produzione globale e la commercializzazione dell'azienda superi i kg 1000.

ART. 5

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Per la fase di selezione preliminare viene diffusa una nota informativa di invito, il Regolamento e la Scheda di Partecipazione presso i produttori presenti in tutto il territorio nazionale. **I produttori Esteri** potranno partecipare al Concorso nell'apposita **Sezione Speciale Oli Extravergini Internazionali**.

Tutti i soggetti che intendono partecipare al Concorso Montiferru dovranno compilare in ogni loro parte la Scheda di Partecipazione, la Scheda Aziendale delle produzioni e dell'Olio in concorso, allegate all'invito o reperibili presso la



MONTIFERRU

Premio Nazionale per l'Olio Extravergine d'Oliva

Via Carducci n. 23-25

09170 Oristano

Seneghe – Oristano, 27 febbraio 2010

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

Segreteria e il sito ufficiale, ed inviarle via fax al numero **0783 71978** oppure via mail a segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it corredata del logo aziendale e dell'etichetta dell'olio in formato digitale JPEG o PDF **entro il 20 gennaio 2010**.

La mancata presentazione entro tale data del materiale grafico relativo all'olio iscritto al concorso, comporterà l'esclusione dal catalogo Premio Montiferru 2010. 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 categoria di olio in concorso da corrispondersi **entro il 31 gennaio 2010** 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 IT 08 M 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

PRESELEZIONI E SELEZIONE FINALE (ANALISI SENSORIALI E CHIMICHE)

Gli iscritti al concorso dovranno far pervenire **entro e non oltre il giorno 01 febbraio 2010** una serie di 7bottiglie confezionate per la commercializzazione da 0,50 lt cadauna, fornite di regolare numero di lotto della raccolta 2009/2010 e comprensiva della bottiglia che si intende far partecipare alla sezione "Miglior Confezione", presso la segreteria organizzativa al seguente indirizzo:

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

Le analisi preselettive e finali si svolgeranno a cura di una regolare Giuria Nazionale (Panel) costituita da almeno 12 esperti assaggiatori, nominati dal Comitato di Coordinamento, rappresentanti delle regioni italiane a maggiore vocazione olivicola. Il Comitato di Coordinamento nomina il Presidente e un Vice Presidente della Giuria entrambi Capi Panel e il Segretario.

Il Comitato seleziona inoltre i componenti del Panel sulla base di uno o più dei seguenti requisiti:

- possesso dell'attestato di Capo Panel ed essere iscritto all'elenco nazionale su base regionale;
- possesso dell'attestato di Assaggiatore ed essere iscritto all'elenco nazionale su base regionale;
- prestare regolare attività presso un Panel di assaggio;
- é comunque indispensabile che non partecipi con il proprio prodotto al Concorso.

I campioni che avranno superato la prima fase di screening olfattivo parteciperanno alle successive sedute per la definizione della selezione finale sulla base di un punteggio minimo stabilito dal Comitato di Coordinamento su indicazione dei Capi Panel. Lo stesso Comitato indicherà il punteggio minimo di eccellenza per definire i finalisti. Fra questi ultimi saranno individuati i vincitori nelle diverse categorie e le menzioni d'onore. 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 < 2; Polifenoli metodo HPLC (mg/kg min) **250**; Tocoferoli (mg/kg min) **160**.

Altri parametri in legge.

ART. 7

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 Capo Panel provvederà ad assegnare i punteggi di ciascun assaggiatore al campione in esame sulla base dei valori predefiniti per ogni singolo descrittore, massimi per il fruttato di oliva. Il valore ottenuto sarà moltiplicato per l'indice di correzione scaturito dal giudizio complessivo di gradevolezza dell'assaggiatore con parametri da 0,8 (sgradevole) a 1 (armonico e piacevole).

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.



Premio Nazionale per l'Olio Extravergine d'Oliva

Via Carducci n. 23-25

09170 Oristano

Seneghe – Oristano, 27 febbraio 2010

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

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 del Panel di selezione sarà definitivo ed inappellabile.

La scheda con le risultanze grafiche delle analisi sensoriali dei campioni di olio della selezione finale saranno riportate nel catalogo ufficiale del concorso che verrà pubblicato e distribuito a cura del Comitato.

ART. 8

PREMIAZIONI E VINCITORI

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

- **Sezione 1 - Olio Extravergine d'oliva**
- **Sezione 2 - Olio Extravergine d'oliva Biologico**
- **Sezione 3 - Olio Extravergine d'oliva DOP/IGP**
- **Sezione 4 - Olio Extravergine d'oliva Monovarietale**
- **Sezione speciale Olio Extravergine d'oliva Internazionale**

I premi del Concorso 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** - i campioni finalisti, dopo un periodo di circa sette/otto mesi dal primo assaggio, saranno sottoposti a nuova analisi sensoriale condotta da una Regolare Giuria Nazionale di Assaggio al fine di valutare il mantenimento nel tempo di caratteristiche di eccellenza. Verranno pertanto stilate delle nuove graduatorie per ogni sezione. A tale scopo il Comitato avrà cura di conservare i campioni sigillati ed in un ambiente idoneo (al buio e a temperatura controllata).

Ai finalisti non vincitori di premi sarà attribuita la Menzione d'Onore. Il Comitato, su indicazioni della Presidenza della Giuria Nazionale, valuterà l'attribuzione delle Gran-Menzioni.

La proclamazione dei vincitori avverrà mediante atto repertoriato dall'Ufficiale rogante. La premiazione ufficiale e l'assegnazione dei premi saranno ampiamente pubblicizzate a mezzo stampa ed altri organi di informazione.

Le aziende titolari degli oli premiati al Concorso avranno diritto a menzionare il riconoscimento conseguito tramite i mezzi di informazione e applicare alle confezioni, nel rispetto della corretta informazione al consumatore, l'apposito contrassegno che verrà fornito dalla segreteria del concorso in numero massimo di 4.000 pezzi. 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. 9

VERIFICHE

Il Comitato di Coordinamento 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. In caso di mancanza del requisito, verificata in seguito al controllo, verrà revocata l'aggiudicazione del premio.

ART. 10

INIZIATIVE PROMOZIONALI

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