

9° CONCORSO REGIONALE
“Olio Nuovo”
REGOLAMENTO

Art. 1

Il Concorso Regionale per gli oli extravergini di oliva “Olio Nuovo” viene istituito dall’Amministrazione Comunale di Gonnosfanadiga nell’ambito della “Sagra delle Olive”.

Il concorso è promosso da: Regione Autonoma della Sardegna - Assessorato Regionale dell’Agricoltura, Provincia del Medio Campidano, LAORE Sardegna - Agenzia Regionale per l’attuazione dei programmi in campo agricolo e lo sviluppo rurale, AGRIS Sardegna - Agenzia Regionale per la ricerca in agricoltura, Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Cagliari.

Art. 2

Il Concorso Regionale “Olio Nuovo” ha la finalità:

- a) di valorizzare i migliori oli extra vergini di oliva prodotti in Sardegna per favorire la conoscenza e l’apprezzamento da parte dei consumatori;
- b) di sensibilizzare gli olivicoltori e i frantoiani al miglioramento della qualità del prodotto;
- c) di favorire occasioni di incontro e verifica fra i degustatori di olio d’oliva, in applicazione del Reg. CE 640/08, e del Reg. CE 510/2006 relativo alle Denominazioni di Origine Protetta.

Art. 3

Il Concorso è riservato all’olio extra vergine di oliva prodotto in Sardegna e alle produzioni certificate con Denominazione di Origine Protetta “Sardegna”.

Possono partecipare al concorso gli olivicoltori singoli e associati e le Cooperative di primo grado, produttori di olio extravergine di oliva che commercializzano con una propria etichetta.

Per ognuna delle due tipologie di oli (certificato a DOP e non) è prevista la partecipazione al Concorso con una sola denominazione.

Art. 4

Gli Enti promotori di cui all’art. 1 costituiscono un Gruppo di Lavoro che presiede alla organizzazione e realizzazione del Concorso composto da:

- n° 1 rappresentante dell’Amministrazione Comunale di Gonnosfanadiga;
- n° 1 rappresentante dell’ Agenzia AGRIS Sardegna - Dipartimento per la Ricerca nella Arboricoltura;
- n° 1 rappresentante dell’ Agenzia LAORE Sardegna – SUT Linas Guspini-
- n° 1 rappresentante della Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura di Cagliari;
- n° 1 rappresentante della Provincia del Medio Campidano.

Art. 5

Il Gruppo di Lavoro provvede a coordinare ed indirizzare tutte le operazioni inerenti l’organizzazione del Concorso; è inoltre garante del rispetto della normativa vigente in materia e dei principi ispiratori del Concorso, con particolare riferimento alla qualità degli oli ammessi.

Art. 6

I soggetti individuati al precedente art. 3 che intendono partecipare al concorso dovranno far pervenire la domanda di partecipazione, redatta secondo il Fac-simile predisposto dal Gruppo di Lavoro e la fotocopia dell'etichetta a norma di legge dell'olio con cui si intende partecipare, alla segreteria del Concorso presso Agenzia LAORE – SUT Linas Guspini in via Caprera n° 15, 09036 Guspini entro il 31 dicembre 2008.

Ciascun partecipante dovrà assicurare la produzione per la campagna 2008/2009 di un lotto individuato ed omogeneo di almeno 500 litri di olio per ciascuna delle tipologie per le quali partecipa al concorso. Dovrà inoltre essere presente sul mercato con il prodotto confezionato.

Il Gruppo di Lavoro si riserva di verificare, direttamente o attraverso incaricati, l'idoneità del produttore dell'olio alla partecipazione al Concorso.

Art. 7

I campioni di olio saranno prelevati e ritirati dal personale dell' Agenzia LAORE presso le ditte produttrici che intendono partecipare al Concorso. Il prelevamento verrà effettuato direttamente dal lotto individuato al punto 6 secondo le "Istruzioni per il prelievo dei campioni" che fanno parte integrante del presente regolamento. I campioni saranno ottenuti immettendo il prodotto in n° 5 bottiglie uguali, anonime, in vetro scuro, del tipo "quadra" o "marasca" da 0,50 l o quelle in uso nell'azienda partecipante (di cui una resterà al produttore e quattro da utilizzare per l'espletamento del concorso). I campioni sigillati e siglati dovranno essere recapitati presso la Segreteria del Concorso entro il 31 gennaio 2009.

Art. 8

Nell'ambito del concorso sarà organizzata una mostra espositiva delle produzioni delle aziende aderenti. A tale proposito le aziende sono invitate a consegnare una campionatura rappresentativa idoneamente etichettata, all'atto del prelievo dell'olio partecipante al concorso.

Art.9

I campioni di olio ammessi al Concorso saranno sottoposti ad analisi organolettiche. Sui campioni con i migliori requisiti organolettici, di cui al successivo art. 12, verrà inoltre effettuata l'analisi chimica (acidità, n° perossidi, spettrofotometria).

L'esame organolettico verrà condotto da una qualificata Commissione di Degustazione (Giuria) composta come indicato nell'art. 10. I campioni di olio sottoposti agli esami suddetti saranno muniti solamente di un numero distintivo onde assicurare l'anonimato. Al fine di garantire la regolarità, le operazioni di anonimizzazione verranno eseguite da un funzionario nominato dal gruppo di lavoro di cui all'art. 4.

Art. 10

La Giuria, nominata dal Gruppo di Lavoro, sarà costituita da n° 8 -12 Assaggiatori e da un Capo Panel responsabile dei lavori, regolarmente iscritti nell'elenco dei Tecnici ed Esperti degli oli di oliva extravergini e vergini tenuto dalla RAS, provenienti dalle diverse aree produttive dell'Isola.

I soggetti che partecipano con il proprio prodotto al concorso non potranno far parte della Giuria.

La Giuria procederà alla valutazione organolettica con il metodo del Panel Test e con le modalità fissate dal Gruppo di lavoro e dal Capo Panel. I campioni di olio verranno raggruppati in n.3 sezioni: oli DOP, oli non DOP, oli monovarietali delle principali cultivar Sarde e i loro sinonimi. Il giudizio della Giuria sarà definitivo ed inappellabile.

Art. 11

Il punteggio assegnato a ciascun campione sarà ottenuto dalla media aritmetica dei giudizi espressi, in termini numerici, da ciascun componente della Giuria. Quest'ultima opererà a porte chiuse; a salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti al Concorso, non sarà reso noto il punteggio assegnato ai singoli campioni.

Art. 12

Verranno premiati gli oli che avranno conseguito il primo posto in una graduatoria distinta per gli oli DOP e non DOP e monovarietali delle principali cultivar e i loro sinonimi, verrà attribuito il premio "olio nuovo sezione monovarietali", purché con i parametri chimici, analizzati, a norma di legge. I premi saranno attribuiti per ognuna delle tipologie di cui all'art.10:

“Olivo d’oro”: oli DOP

“Olivo d’oro” . oli non DOP

“Olivo d’oro”: olio monovarietale delle principali cultivar Sarde

Un attestato di partecipazione e i risultati del profilo organolettico (in busta chiusa) verranno rilasciati a tutte le ditte per gli oli in concorso.

Art. 13

Ad ognuno dei primi classificati (sezione DOP e non DOP) verrà consegnato un numero di collarini pari a 500 litri di olio costituenti il lotto di confezionamento, minimo, dell'olio presentato al concorso, riportanti il logo del concorso e attestante il riconoscimento avuto. A tale proposito dovrà comunicare al Comitato Organizzatore il numero del lotto identificativo dell'olio destinato alla commercializzazione secondo quanto previsto dalle vigenti normative.

Art. 14

La proclamazione dei vincitori e la premiazione ufficiale avverrà entro il mese di Febbraio 2009.

Art. 15

Dell'assegnazione dei premi sarà data comunicazione alla stampa e ad altri organi di informazione.

Art. 16

Le aziende titolari dell'olio premiato al 9° Concorso Regionale “Olio Nuovo” avranno diritto a menzionare il riconoscimento conseguito nel rispetto della corretta informazione al consumatore.

Art. 17

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

Gonnosfanadiga, 18 Novembre 2008.

Il comitato organizzatore

Comune di Gonnosfanadiga

Provincia del Medio Campidano

Agenzia AGRIS Sardegna - Dipartimento per la ricerca nella arboricoltura

Agenzia LAORE Sardegna – SUT LINAS Guspini

Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura