

2° CONCORSO REGIONALE
“Olive verdi in salamoia al naturale”

2° CONCORSO REGIONALE

***“Olive verdi in salamoia
al naturale”***



Gonnosfanadiga

Ottobre/Novembre 2012

2° CONCORSO REGIONALE

"Olive verdi in salamoia al naturale"

REGOLAMENTO

Art. 1

Il Concorso Regionale per le "Olive verdi in salamoia al naturale" viene istituito dalla Provincia del Medio Campidano e dal Comune di Gonnosfanadiga nell'ambito del progetto di valorizzazione dell'olivicoltura regionale.

Il concorso è organizzato dal Comune di Gonnosfanadiga, Regione Autonoma della Sardegna - Assessorato Regionale dell'Agricoltura, Laore Sardegna, Agenzia Regionale per lo Sviluppo in Agricoltura, Agris Sardegna, Agenzia Regionale per l'Innovazione e Ricerca in Agricoltura, Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura di Cagliari.

Art. 2

Il Concorso Regionale "Olive verdi in salamoia al naturale" ha la finalità:

- a) di valorizzare le migliori olive verdi/da tavola (Nera di Gonnos, Tonda di Cagliari, ecc.) al naturale prodotte in Sardegna per favorire la conoscenza e l'apprezzamento da parte dei consumatori;
- b) di sensibilizzare gli olivicoltori e i trasformatori al miglioramento della qualità del prodotto;
- c) promuovere la costituzione di un panel di assaggio sulle olive da tavola, in applicazione dai Reg. CE previsti dalla costituenda Denominazioni di Origine Protetta.

Art. 3

Il Concorso è riservato alle olive verdi in salamoia al naturale prodotte in Sardegna. Possono partecipare al concorso i trasformatori singoli e associati e le Cooperative di primo grado, che commercializzano con una propria etichetta.

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 della Provincia del Medio Campidano
- n° 1 rappresentante dell'Amministrazione Comunale di Gonnosfanadiga;
- n° 1 rappresentante dell' Agenzia AGRIS;
- n° 1 rappresentante dell' Agenzia LAORE - SUT del Linas;
- n°1 rappresentante della Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura di Cagliari.

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 delle olive ammesse.

2° CONCORSO REGIONALE
"Olive verdi in salamoia al naturale"

Art. 6

I soggetti, individuati al precedente art. 3, che intendono partecipare al concorso dovranno far pervenire: la **domanda di partecipazione**, allegata al bando e la **fotocopia dell'etichetta** del prodotto con cui si intende partecipare, alla segreteria del Concorso presso: *l'Agenzia LAORE Sardegna - Sportello Unico Territoriale per l'area del Linas, via Caprera n° 15, 09036 GUSPINI; entro lunedì 8 ottobre 2012.*

Ciascun partecipante dovrà assicurare la produzione per la campagna 2011/2012, di un lotto individuato ed omogeneo di almeno **20 Q.li** di olive. Dovrà inoltre essere presente sul mercato con il prodotto confezionato e regolarmente etichettato.

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

Art. 7

I campioni di olive 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 (cinque) confezioni uguali (vasetti in plastica) da 0,50 Kg (500 gr.), (di cui una resterà al produttore, tre saranno utilizzate per l'espletamento del concorso e una per l'esposizione dei prodotti).

I campioni sigillati e siglati, dovranno essere recapitati presso la Segreteria del Concorso **entro il 12 Ottobre 2012.**

Art. 8

Nell'ambito del concorso sarà organizzata una mostra espositiva delle produzioni olivicole delle aziende aderenti. A tale proposito le aziende sono invitate a consegnare una campionatura rappresentativa all'atto del prelievo delle olive partecipanti al concorso.

Art.9

I campioni di olive ammesse al Concorso saranno sottoposti ad analisi organolettiche.

Sui campioni, di cui al successivo art. 12, verrà inoltre effettuata l'analisi fisico-chimica.

L'esame organolettico verrà condotto da una Commissione di Degustazione (Giuria) organizzata e coordinata dalle Agenzie LAORE Sardegna e AGRIS Sardegna, composta come indicato nell'art. 10.

I campioni di olive sottoposte agli esami suddetti saranno muniti solamente di un numero/codice distintivo (anonimizzazione), onde assicurare il totale anonimato.

Al fine di garantire la regolarità concorsuale, 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 componenti, coordinati da un Capo Panel responsabile dei lavori.

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.

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.

2° CONCORSO REGIONALE
“Olive verdi in salamoia al naturale”

Art. 12

Verranno premiate le olive che avranno conseguito **il primo, il secondo e il terzo posto** nella graduatoria, purché rispettino i parametri chimico-fisici e sensoriali rilevati durante la fase concorsuale.

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

Art. 13

La proclamazione dei vincitori e la premiazione ufficiale avverrà nel **mese di Novembre 2012**, in occasione della Sagra delle Olive di Gonnosfanadiga

Art. 14

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

Art. 15

Le aziende titolari delle olive premiate al 2° Concorso Regionale “Olive verdi in salamoia al naturale”, avranno diritto a menzionare il riconoscimento conseguito nel rispetto della corretta informazione al consumatore.

Art. 16

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, 25 Settembre 2012.

2° CONCORSO REGIONALE
“Olive verdi in salamoia al naturale”

2° CONCORSO REGIONALE

“Olive verdi in salamoia al naturale”

Il comitato organizzatore

Provincia del Medio Campidano _____

Comune di Gonnosfanadiga _____

Agenzia Agris-Sardegna _____

Agenzia Laore-Sardegna _____

C.C.I.A.A. _____

Gonnosfanadiga, 25 Settembre 2012.