



13° Concorso Regionale "Olio Nuovo"

e Preselezione Oli Sardi al 20° Premio Nazionale Montiferru 2013



REGOLAMENTO

Art. 1

La Provincia del Medio Campidano, il Comune di Gonnosfanadiga, la Camera di Commercio di Cagliari, Laore Sardegna – Agenzia Regionale per l’attuazione dei programmi in campo agricolo e per lo sviluppo rurale e Agris Sardegna – Agenzia Regionale per la ricerca in agricoltura, con il patrocinio della Regione Autonoma della Sardegna - Assessorato dell’Agricoltura, nell’ambito del progetto di valorizzazione della filiera olivicolo-olearia della Sardegna, costituiscono il Comitato Olio Nuovo e indicano la 13^a edizione del Concorso Regionale "Olio Nuovo", riservato agli oli extravergini di oliva prodotti in Sardegna che si tiene a Gonnosfanadiga, con cadenza annuale, nel periodo gennaio/febbraio. Il Concorso costituisce peraltro preselezione regionale per la partecipazione alla 20^a edizione del Concorso per il Premio Nazionale Montiferru in applicazione di un formale protocollo di intesa siglato tra i Comitati dei due Concorsi.

Art. 2

I soggetti 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 del Comune di Gonnosfanadiga;
- n° 1 rappresentante di AGRIS Sardegna - Dipartimento per la Ricerca nella Arboricoltura;
- n° 1 rappresentante di LAORE Sardegna – SUT Linas Guspini;
- n° 1 rappresentante della Camera di Commercio IAA di Cagliari;

Il Gruppo di Lavoro provvede a coordinare ed indirizzare tutte le operazioni inerenti l’organizzazione del Concorso ed è inoltre garante del rispetto dei principi ispiratori del Concorso con particolare riferimento alle norme del presente Regolamento che recepisce e fa proprie le norme di attuazione del Regolamento del Premio Montiferru.

Le funzioni di Segreteria del Concorso sono affidate a Laore Sardegna – SUT Linas Guspini.

Art. 3

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. 4

Il **Concorso** è riservato all'olio extra vergine di oliva ottenuto da olive prodotte e lavorate in Sardegna con i parametri chimico-fisici e organolettici indicati all’articolo 8.

Possono partecipare al Concorso:

- **olivicoltori-produttori singoli o associati** (per le Sezioni n. 1, 2, 3, 4 indicate all’art. 11)
- **frantoiani non produttori agricoli** (per la Sezione Unica n. 5 indicata all’art. 11)

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 hL 5 (hL 10 per le Aziende che intendono partecipare al Premio Nazionale Montiferru) per ogni campione di olio iscritto al Concorso, mediante autocertificazione attestante la produzione e le indicazioni in etichetta necessarie ad identificare la partita di provenienza. Il limite quantitativo richiesto per la sezione Monocultivar è di hL 2,5 (hL 5 per il Premio Nazionale Montiferru) purché la produzione globale annua dell’Azienda sia di almeno hL 5 di olio (hL 10 per le Aziende che intendono partecipare al Premio Nazionale Montiferru).



13° Concorso Regionale "Olio Nuovo"

e Preselezione Oli Sardi al 20° Premio Nazionale Montiferru 2013



Art. 5

La Segreteria del Concorso diffonde alle Aziende interessate presenti in tutto il territorio regionale, una nota informativa di invito corredata del Regolamento e della Domanda di Partecipazione.

Tutti i soggetti che intendono partecipare al Concorso "Olio Nuovo" preselezione del Premio Nazionale Montiferru, dovranno compilare, su moduli cartacei, disponibili presso i SUT Laore o scaricabili in rete (www.sardegnaagricoltura.it), in ogni loro parte la Domanda di Partecipazione, la Scheda Aziendale delle produzioni e dell'Olio in concorso, allegate all'invito o reperibili presso la Segreteria e il sito ufficiale, ed inviarle via fax al numero **070 970257** oppure via mail a angelozanda@agenziaLaore.it e segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it corredata del logo aziendale e dell'etichetta dell'olio in formato digitale JPEG o PDF in buona risoluzione **entro il 15 gennaio 2013**.

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 di cui al successivo art. 8.

Art. 6

Le Aziende dovranno consegnare alla sede Laore Sardegna SUT Guspini o ai SUT competenti per territorio, entro e non oltre **il giorno 15 gennaio 2013** una serie di **12 bottiglie da 50 cL. oppure 20 bottiglie da 25 cL.** confezionate per la commercializzazione con etichetta indicante il regolare numero di lotto della raccolta 2012/2013. Delle **dodici** bottiglie da 50 cL, **quattro** saranno utilizzate per il Concorso Olio Nuovo e **otto** saranno destinate al Concorso Nazionale Montiferru; delle 20 bottiglie da 25 cL, 6 bottiglie saranno utilizzate per il concorso Olio Nuovo e 14 saranno destinate al Concorso Nazionale Montiferru se superano la selezione Olio Nuovo. In caso di mancata qualificazione saranno rimesse a disposizione del produttore che dovrà ritirarle entro 30 giorni dalla proclamazione dei risultati. In caso di mancato ritiro da parte del produttore, le bottiglie saranno devolute in beneficenza.

Il Personale Laore incaricato provvederà alla consegna dei campioni presso le rispettive Segreterie dei due Concorsi.

Art. 7

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 dei prodotti.

Art. 8

I campioni di olio in concorso saranno opportunamente anonimizzati a cura di un funzionario nominato dal Comitato per essere poi sottoposti ad analisi sensoriale (Panel test) che saranno condotte a cura di una qualificata Commissione di Assaggio (Giuria) composta come indicato nell'art. 9. La Giuria adotterà una scheda di valorizzazione indicante l'intensità delle sensazioni olfattive e retroolfattive, gustative-tattili e sensazioni di armonia e pulizia complessive.

Gli oli risultati idonei all'analisi sensoriale saranno sottoposti ad analisi chimico-fisica, condotta da laboratorio certificato, che dovrà rispettare i valori di acidità, perossidi, spettrofotometria UV, tocoferoli, polifenoli secondo i seguenti parametri:

Acidità (% in acido oleico max) **0,30**; Numero di perossidi (meq O₂ max) **10**; K232 < **2,20**; Polifenoli metodo HPLC (mg/kg min) **250**; Tocoferoli (mg/kg min) **160**. Altri parametri in legge.

Verrà così stilata una graduatoria definitiva che consentirà di individuare i vincitori del Concorso ed attribuire i relativi riconoscimenti.

Art. 9

La Giuria, nominata dal Gruppo di Lavoro, sarà costituita da n. 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.



13° Concorso Regionale "Olio Nuovo"

e Preselezione Oli Sardi al 20° Premio Nazionale Montiferru 2013



I componenti della Giuria non potranno essere Titolari, Legali Rappresentanti o Delegati di aziende produttrici di oli iscritti al Concorso.

Il giudizio della Giuria sarà definitivo ed inappellabile.

Art. 10

Il punteggio assegnato a ciascun campione sarà ottenuto dalla mediana 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. 11

Verrà assegnato il premio "Olivo d'Oro" agli oli extravergini d'oliva che avranno conseguito la migliore valutazione da parte della Giuria del Concorso per le seguenti sezioni.

1. Sezione DOP Sardegna

2. Sezione Biologico

3. Sezione Monocultivar (riservata ai seguenti 4 gruppi varietali: Bosana, Tonda di Cagliari/Nera di Gonnos, Nera di Villacidro/Nera di Oliena/Ogliastrina, Semidana e tutti i loro sinonimi);

4. Sezione Pluricultivar

5. Sezione Unica Frantoiani non produttori agricoli

I premi "Olivo d'oro" del Concorso saranno assegnati ai primi classificati delle diverse sezioni; saranno inoltre premiati il **2°** e il **3°** classificato di ogni sezione; per la sezione Monocultivar saranno premiati solo i primi classificati nei 4 gruppi varietali suindicati; inoltre saranno assegnate delle Menzioni d'Onore ai campioni che avranno ottenuto valutazioni di eccellenza.

Un attestato di partecipazione e i risultati dell'analisi sensoriale (in busta chiusa) verranno rilasciati a tutte le ditte per gli oli in concorso.

Art. 12

La proclamazione dei vincitori e la premiazione ufficiale avverrà entro il mese di Febbraio 2013. Dell'assegnazione dei premi sarà data comunicazione alla stampa e ad altri organi di informazione. Le aziende titolari dell'olio premiato al 13° Concorso Regionale "Olio Nuovo" avranno diritto a menzionare il riconoscimento conseguito nel rispetto della corretta informazione al consumatore. 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.

Art. 13

Il Comitato del Concorso Olio Nuovo si riserva il diritto di condurre, in qualunque momento anche a posteriori, direttamente o tramite personale all'uopo delegato, apposite verifiche amministrative sulle autocertificazioni e mediante sopralluoghi presso le Aziende, 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.