



## **CONCORSO OLEARIO "Su Giru 'e s'Ollu"** **ILBONO - 18-20 gennaio 2018 - 9<sup>a</sup> Edizione**

### **Regolamento**

#### **ART. 1 -**

L'Agenzia Regionale LAORE in collaborazione con il Comune di Ilbono e l'Associazione Turistica Pro loco di Ilbono indice la IX<sup>o</sup> edizione del CONCORSO OLEARIO "Su Giru 'e s'Ollu" che si terrà a Ilbono il nel mese di gennaio 2018.

#### **ART. 2 -**

Il Concorso ha come finalità:

1. *Sensibilizzare gli olivicoltori all'uso delle tecniche di produzione per il miglioramento della qualità degli oli.*
2. *Promuovere la conoscenza ed il consumo degli oli extra vergini di oliva Ogliastrini.*
3. *Effettuare una selezione territoriale di oli EVO idonei per il concorso regionale "Olio Nuovo".*
4. *Favorire il collocamento del prodotto sul mercato.*
5. *Favorire occasioni d'incontro e di verifica per i degustatori d'olio vergine d'oliva.*

#### **ART. 3 -**

Possono partecipare al Concorso gli olivicoltori produttori di olio extra vergine di oliva, ottenuto da olive prodotte e molite nel territorio dell'Ogliastra, purché dimostrino al momento del prelievo del campione, produzioni per almeno 100 litri (*attestazione del frantoio o effettiva disponibilità dell'olio*).

#### **ART. 4 -**

Possono partecipare alla selezione degli oli extra vergini di oliva tutti i produttori di olio ottenuto da olive prodotte e molite nel territorio dell'Ogliastra nonché i confezionatori ogliastrini che commercializzano il proprio olio, così fatto, con una propria etichetta secondo la normativa vigente in materia di imballaggi ed etichettatura degli Oli EVO.

I confezionatori che risulteranno idonei nella selezione avranno diritto a partecipare al Concorso Regionale "Olio Nuovo" edizione 2018, secondo le disposizioni contenute nel regolamento del concorso medesimo.

#### **ART. 5 -**

I soggetti, individuati al precedente art. 3, che intendono partecipare al concorso dovranno far pervenire la domanda, compilata su apposito **modello A (Sezione Olivicoltori)**, presso gli uffici dei SUT LAORE di Tortoli e Jerzu o presso i frantoi oleari dell'Ogliastra, **entro il 17 gennaio 2018**.

#### **ART. 6 -**

Coloro i quali intendano concorrere secondo quanto previsto dall'articolo 4, anche nella selezione territoriale dell'Ogliastra finalizzata alla partecipazione al Concorso Regionale "Olio Nuovo" 2018, dovranno far pervenire la specifica domanda, compilata su apposito **modello B (Sezione Imbottigiatori)**, nelle modalità di cui all'art. 5;

#### **ART. 7 -**

**I prelievi dei campioni d'olio**, costituiti da due bottiglie da lt. 0,5 (mezzo litro), saranno effettuati dai tecnici dell'Agenzia LAORE direttamente presso le aziende produttrici **entro il 17 gennaio 2018**.

#### **ART. 8 -**

L'Agenzia LAORE avrà cura di nominare gli assaggiatori ed il Capo Panel che andranno a costituire la Giuria del Concorso deputata alla **valutazione degli oli in gara nella giornata del 18 gennaio 2018**.

# Laore

Agenzia regionale  
pro s'isvilupu in agricultura  
Agenzia regionale  
per lo sviluppu in agricultura



La giuria, procederà all'esame organolettico degli oli secondo il metodo del PANEL - Test (Reg. CEE 2568/91); il punteggio finale assegnato a ciascun campione sarà ottenuto dalla media aritmetica dei giudizi espressi, in termini numerici, da ciascun assaggiatore.

#### ART. 9

La giuria, qualora i partecipanti dovessero essere numerosi, potrà eseguire una preselezione dei campioni, tramite un'analisi olfattiva, con l'eventuale eliminazione degli oli che risultino difettati.

#### ART. 10 -

Al termine delle sedute verrà stilata una graduatoria di merito nella quale **saranno dichiarati vincitori i tre migliori oli extravergini** che avranno ottenuto il maggior punteggio.

L'organizzazione provvederà inoltre a **premiare il miglior olio extravergine risultante fra le ditte confezionatrici partecipanti al concorso.**

Il giudizio della Giuria sarà definitivo e inappellabile.

#### ART. 11 -

Ai vincitori verrà assegnato un premio stabilito dall'organizzazione della manifestazione.

**La premiazione avverrà a Ilbono nella giornata di sabato 20 gennaio 2018.**

Il Comitato organizzatore

Agenzia Laore

Comune di Ilbono

Associazione Turistica Pro Loco Ilbono



Modello B

9<sup>a</sup> edizione del concorso oleario

## Su Giru 'e s'Ollu

Ilbono, 20 gennaio 2018

### Domanda di partecipazione confezionatori

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_

il \_\_\_\_\_ domiciliato a \_\_\_\_\_ in via \_\_\_\_\_

titolare della ditta \_\_\_\_\_ con sede a \_\_\_\_\_ in

via \_\_\_\_\_ P. IVA 

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

telefono 0782 \_\_\_\_\_ cell. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_ sito Internet \_\_\_\_\_

possessore degli oliveti, ubicati in agro di \_\_\_\_\_

della superficie complessiva di Ha. \_\_\_\_\_ e di n. \_\_\_\_\_ piante d'olivo delle cv:

Ogliastrina % \_\_\_\_;  Bosana % \_\_\_\_;  Tonda % \_\_\_\_;  Altre % \_\_\_\_.

Visto il regolamento del concorso oleario, che accetta in tutte le sue parti, **chiede:**

di partecipare al concorso oleario "Su Giru 'e s'Ollu"

di partecipare alla selezione territoriale dell'Ogliastra di oli extravergini di oliva idonei per il concorso regionale "Olio Nuovo" 2018

A tal proposito **dichiara:**

- di commercializzare il proprio olio confezionato ed etichettato;
- che il campione in concorso deriva da una partita omogenea di almeno kg. 500 olio;
- che nella corrente campagna olearia stima una produzione di circa \_\_\_\_\_ Kg di olio.

Data \_\_\_\_\_

Timbro e firma

\_\_\_\_\_

Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi del D. lgs n.196/2003, da utilizzarsi solo ed esclusivamente per le finalità strettamente connesse al Concorso.

Nota: si prega di compilare tutti i campi