



## Premio National para aceite de oliva virgen extra

Via Carducci n. 23/25 - 09170 Oristano

Seneghe - Oristano, edición 2014

[www.premiomontiferru.it](http://www.premiomontiferru.it) - [segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it](mailto:segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it)

### **NORMAS DE PARTICIPACIÓN PARA LA SECCIÓN ÚNICA INTERNACIONAL**

(reservada a los productores extranjeros de aceite de oliva virgen extra)

#### **ART. 1 - COMPETICIÓN**

La Cámara de Comercio de Oristano, la Provincia de Oristano, la ciudad de Seneghe, Sardegna Laore y Sardegna Agris, en colaboración con la Asociación Nacional "Ciudad del Aceite", constituyen el **Comité Montiferru** que, con el apoyo de la Región de Cerdeña y del Ministerio por las Políticas Agrícolas, anuncia la 21ª edición del **Premio Montiferru, Premio National para aceite de oliva virgen extra**, que se celebra anualmente en Seneghe y Oristano:

- primera sección - febrero
- sesión de otoño "Shelf Life" - septiembre/octubre

En aplicación de un formal Protocolo de Acuerdo entre el Comité Montiferru y el Comité del Concurso Regional "Olio Nuovo", se reconoce al Concurso "Olio Nuovo" la función de selección regional de Cerdeña para los aceite que pueden participar en el Premio Nacional de Oristano.

#### **ART. 2 - ORGANIZACIÓN**

El **Comité Montiferru**, compuesto por un representante por cada sujeto suscriptor, tiene la tarea de organizar y coordinar todas las operaciones que tienen que ver con las predisposiciones y el funcionamiento del concurso.

El **Comité** será suportado, cuando necesario por los aspectos técnicos, por los Jefes Panel del Jurado Nacional.

Las funciones de **Secretaría** de la Competición y del **Comité Montiferru** serán manejadas por la Cámara de Comercio de Oristano.

El **Comité** es dirigido por el Presidente de la Cámara de Comercio de Oristano o por un delegado.

El **Comité** es responsable de que se cumplan los principios inspiradores de la Competencia, sobre todo en referencia a estas normas de actuación.

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

El **Concurso Montiferru** tiene como objetivo:

1. Sensibilizar los productores de aceite y los molineros a racionalizar las técnicas de producciones para poder mejorar la calidad y el mantenimiento de la misma y su conservabilidad durante el tiempo (shelf life).
2. Incentivar los productores a prestar atención a imagen y embalaje para la presentación de los productos en los mercados cualificado.
3. Valorizar los mejores aceites de oliva vírgenes extras producidos en Italia, o en el extranjero para la sección única internacional, para favorecer sus conocimiento y apreciación por parte de los consumidores.
4. Promover marcas particulares como: producciones biológicas, DOP/IGP, monocultivar.
5. Promover el territorio utilizando el aceite como producto distintivo y elemento atractivo.

#### **ART. 4 - OBJETIVOS Y REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN**

La **competición** está reservada a aceite de oliva virgen extra extraídos de aceitunas producidas y procesadas en Italia, **o en el extranjero para la sección única internacional**, a través de los parametros químico-físico y organolépticos indicados en los artículos 8 y 9.

Las entidades que pueden participar en el concurso son:

- **individuales o asociados productores de aceitunas y productores agrícola** (asociaciones, cooperativas y redes de negocios) - De conformidad con el artículo 9, Secciones 1, 2, 3 y 4
- **productores extranjeros** - De conformidad con el artículo 9, Sección 5
- **molineros** (no productores agrícolas) - De conformidad con el artículo 9, Sección 6



## Premio National para aceite de oliva virgen extra

Via Carducci n. 23/25 - 09170 Oristano

Seneghe - Oristano, edición 2014

[www.premiomontiferru.it](http://www.premiomontiferru.it) - [segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it](mailto:segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it)

los cuales confeccionan el producto bajo las normas vigentes sobre embalaje y etiquetado de aceite de oliva virgen extra.

Las empresas que desean participar deben certificar la producción y comercialización por cuenta propia (producto envasado y etiquetado) de un lote homogéneo de al menos 10 hl por cada muestra de aceite en el concurso, mediante la producción de auto-certificación y las instrucciones previstas en la etiqueta para identificar la origen del lote. El límite cuantitativo para la sección Monocultivar es de 5 hl (Art. 10, párrafo 3) siempre que el total de la producción anual de la empresa sea por lo menos de 10 hl.

### ART. 5 - SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN

La Secretaría del Premio envía una nota informativa de invitación, las Normas de Participación y el Formulario de Solicitud a todos los productores italianos y extranjeros interesados, a través de diferentes canales de información.

Las empresas que desean participar deben llenar en cada parte el Formulario de Solicitud de Participación y el Formulario de la Empresa con el Perfil de producción y de los lotes de aceite de oliva, que se adjuntan a la invitación y que, de cada manera, se pueden descargar en el sitio oficial [www.premiomontiferru.it](http://www.premiomontiferru.it), o se pueden pedir a la Secretaría. Los contactos de la Secretaría a los cuales se tienen que enviar los Formularios dentro del **24 de enero del 2014** son: fax 0039 0783 2143401 - email [segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it](mailto:segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it)

Además la empresa debe enviar, en buena resolución y en formato digital (JPEG o PDF), el logotipo empresarial y la etiqueta del aceite, que se utilizarán para realizar el Catálogo Oficial.

Las empresas que participan al Concurso, para completar sus inscripciones, tienen que pagar una tarifa fija de 60,00 € (IVA del 22% incluida) por cada lote de aceite en concurso, que se tiene que saldar, penalidad la exclusión, dentro del **31 de enero del 2014**, a través de las siguientes modalidades:

- Pago a la cuenta postal n. 19228097 de la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Oristano.
- Transferencia bancaria a la cuenta bancaria (debido al cambio de la cajera institución, la nueva entidad IBAN estará disponible desde el 1 de enero de 2014. Los datos actualizados se comunicarán a los participantes en el concurso).
- Pago directo en efectivo o con cheque no negociable en la Camera di Commercio di Oristano, en la oficina "Ragioneria-Economato" de la Camera di Commercio (en el primer piso de la oficina con sede en via Carducci 23/25, Oristano).

En caso de que los documentos presentados dentro del plazo sean incompletos o incorrectos, la Secretaría permitirá la regulación dentro de un nuevo plazo.

### ART. 6 - ENTREGA MUESTRAS

Las empresas que desean participar deben enviar a la Secretaría **8 botellas de 50 cL (o 14 botellas de 25 cL)** para cada aceite de unirse a la competencia, todas legalmente envasadas para la comercialización y equipadas con número de lote regular de la cosecha 2013/2014. Además, para poder participar a la sección mejor confección se necesita una rotella, también vacía, siempre que ser normalmente etiquetada.

Las muestras tienen que ser enviadas a:

**Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Oristano Via Carducci 23/25, 09170 Oristano** dentro del **31 de enero del 2014**.

### ART. 7 - ANÁLISIS QUÍMICO Y SENSORIAL

Las muestras de aceite que participan al Concurso serán sometidas a un análisis sensorial (Panel Test) conducida por una Comisión de Degustación - Jurado Nacional (Panel) calificada y regular, compuesta por catadores de comprobada experiencia y valencia internacional, nombrados por el Comité Montiferru y aprobada por el Presidente del Jurado Nacional.

El Comité Montiferru nombra el Presidente y dos Vicepresidentes del Jurado Nacional, todos los Jefes Panel y el Secretario.



### Premio National para aceite de oliva virgen extra

Via Carducci n. 23/25 - 09170 Oristano

Seneghe - Oristano, edición 2014

[www.premiomontiferru.it](http://www.premiomontiferru.it) - [segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it](mailto:segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it)

El mismo Comité, teniendo en cuenta también de las opiniones de los Presidentes, selecciona y nombra los miembros del Jurado en la base de profesionalidad y comprobada experiencia, y además de los siguientes requisitos:

- inscripción a la lista nacional de los Expertos Catadores sobre base regional;
- regular prestación en un Panel de degustación;
- no ser propietario, representante legal o delegado de empresas productoras de aceites que participan al Concurso.

Al fin de garantizar la regularidad del Concurso, las muestras de aceites serán anonimizadas a través de un procedimiento secretato conducido por el Secretario General de la Camera di Commercio di Oristano o por un funcionario público, y luego sometidas a análisis sensorial por cuenta del Jurado Nacional.

Los Jefes Panel indicarán al Comité el tanteo menor de excelencia (límite mínimo) para individuar los aceites que merecen un riconocimiento.

El escalafón, que se desume por los análisis sensoriales, será de igual manera sujeto a modificación, previa análisis químico-físicas conducida por un laboratorio certificado, que deberá asegurar valores en acidez, peróxido, espectrometría UV, tocoferoles, polifenoles HPLC segundo las siguientes metodologías:

Análisis químico	Método analítico	Unidad de medida
Ácido grasos libres	Reg. CEE 2568/1991 Allegato II - Reg. CE 702/2007	% ácido oleico
numero de peróxidos	Reg. CEE 2568/1991 Allegato III	meq O <sub>2</sub> /kg
Spettrofotometria UV	Reg. CEE 2568/1991 Allegato IX - Reg. CEE 183/1993	Adimensionale
biofenoles in HPLC	COI/T.20/Doc. n 29/2009	mg/kg
tocoferoles in HPLC	ISO 9936:2006/Corr. 1:2008	mg/kg

Parámetros químicos:

Acidez en ácido oleico (% max) **0.30**; numero de peróxidos (meq O<sub>2</sub> max) **10**; K232 (max) **2.20**; polifenoles a traves de la metodologia HPLC (mg/kg min) **250**; tocoferoles (mg/kg min) **160**; Otros parámetros de ley. Para la asignación del Premio Especial "Hermanu" la cantidad de biofenoles+tocoferoles tiene que ser inferior a **500 mg/kg**.

#### ART. 8 - PARÁMETROS ORGANOLEPTICOS

Los miembros del Panel tienen que compilar un documento de valorización en relación a la intensidad de las sensaciones: olfativas y retroolfativas, gustativas-tátiles, de armonía y limpieza generales.

El Secretario, con la ayuda del Presidente, garantizará el respecto de los aspectos formales y de las modalidades operativas, y además la redacción, al final de los trabajos, de un verbal que contenga los resultados de la análisis sensoriales.

El Panel trabajará a "puertas cerradas".

Para salvaguardar el prestigio de las empresas que participan al Concurso, no se divulgarán los tanteos asignados a cada muestras.

El Secretario elaborará los datos rilevados da cada catador y redactará el escalafón siguiendo las modalidades fijadas por el Comité y bajo el control del Capo Panel.

El veredicto del Jurado será definitivo y inapelable.

Los resultados gráficos de las análisis sensoriales de los aceites finalistas serán reportados en el Catálogo Oficial del Concurso, que el Comité editará y distribuirá.



## Premio National para aceite de oliva virgen extra

Via Carducci n. 23/25 - 09170 Oristano

Seneghe - Oristano, edición 2014

[www.premiomontiferru.it](http://www.premiomontiferru.it) - [segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it](mailto:segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it)

### ART. 9 - PARTICIPACIÓN Y GANADORES

Serán premiados los aceites de oliva virgen extra que habrán cosegido la mayor evaluación por parte del Jurado Nacional del Concurso para las siguientes secciones:

1. Sección DOC/IGP
2. Sección Biológica
3. Sección Monocultivar
4. Sección Pluricultivar
5. Sección internacional

Los premios serán asignados a los tres primeros aceites clasificados de cada sección.

#### PREMIOS ESPECIALES

**6. Molineros** (no productores agrícolas con un reconocimiento para cada Sección 1, 2, 3 e 4).

**7. Hermanu** - Premio dedicado a Marco Mugelli, estimado Presidente del Jurado Nacional fallecido en el 2011, reservado a los aceites ganadores y a las menciones de honor sólo para la sesión de otoño "shelf Life" para los aceites Nacionales y internacionales con mayor carga de antioxidantes (biofenoles y tocoferoles).

**8. Mejor confección** (reservado a los aceites Ganadores, Menciones de Honor y Gran Menciones): mejor calidad del envase, exactitud e integridad de la información contenida en la etiqueta para el consumidor, la originalidad del diseño y el balance general de la manada para la comercialización.

**9. Primero ganador entre los aceites de Cerdeña** (reservado a los aceites Ganadores, Menciones de Honor y Gran Menciones)

El Comité, sobre la indicación del Jurado Nacional, valorará si atribuir menzione de honor y gran menzione a los aceites finalistas no ganadores.

La proclamación de los ganadores será oficializada en ocasión de la ceremonia de premiación, que se tendrá en una fecha que se establecerá mas adelante.

A los aceites primeros clasificados de cada Sección será conferido un trofeo que reproduce "Su Succuttadore". A los demás aceites ganadores (segundos y terceros clasificados de cada Sección) sera asignada una placa personalizada.

A las empresas propietarias de los aceites finalistas (Ganadores, Menciones de Honor y Gran Menciones) será entregado un atestado de participación en el que se indica el reconocimiento conseguido, que se podrá utilizar para fines promocionales. A los resultados se dará amplia difusión en los medios de información, además se publicarán en Catálogo Oficial del Concurso.

Las empresas propietarias de los aceites ganadores podrán aplicar a las confecciones, en el respecto de la correcta información al consumidor, el apropiado contraseño, que será distribuida por la Secretaria del Concurso en numero de 2000 piezas para los primeros Clasificados y 1000 piezas para los segundos y terceros. La utilización de los reconocimientos no comporta ningun vinculo o obligación alguna a fuera de las condiciones de participación previstas por este mismo reglamento.

**SHELF LIFE** (mantenimiento en el tiempo de las características químicas y sensoriales)

Las muestras que habrán conseguidos el resultado de Ganadores y Menciones de Honor a la sección de febrero, más o menos ocho meses después de la primera degustación, serán sometidos una segunda vez a una análisis sensorial conducidas por una calificada y regular Comisión - Jurado Nacional (Panel), posiblemente componida por los mismos catadores de la Sección de febrero, al fin de valorar el mantenimiento en el tiempo de las características de excelencia. A tal fin el Comité se ocupará de guardár las muestras selladas en un lugar idóneo (oscuro y con temperatura controlada). La clasificación resultado de análisis sensorial todavía estará sujeto a ratificación, después de un análisis físico-químico realizado por un laboratorio certificado para los aceites de oliva vírgenes, preferiblemente el mismo que dirigió el análisis en su sesión de febrero, en analogía con los métodos ya descritos en el artículo 7.

Los parametros químicos, con respecto a la Sección de febrero, serán asi modificados: acidez en ácido oleico (% max) **0.30**; nuemro de peróxidos (meq O<sub>2</sub> max) **15**; K232 (max) **2.40**; polifenoles a traves de la metodologia HPLC (mg/kg min) **200**; tocoferoles (mg/kg min) **140**; Otros parámetros de ley. A discreción del Comité podrán ser sometidos a



**Premio National para aceite de oliva virgen extra**

Via Carducci n. 23/25 - 09170 Oristano

**Seneghe – Oristano, edición 2014**

[www.premiomontiferru.it](http://www.premiomontiferru.it) - [segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it](mailto:segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it)

nuevas análisis también los aceites que han conseguido la Gran Mención. En ese caso el resultado podrá únicamente confirmar o menos el mismo reconocimiento ya conseguido.

En la base de los resultados sensoriales y químicos serán redactas nuevas clasificaciones asignando a los Ganadores nuevos premios (trofeos personalizados) y atestaciones a los participantes que habrán conseguido un reconocimiento (Menciones de Honor y Gran Menciones).

**ART. 10 - VERIFICAS**

El Comité Montiferru guarda el derecho de conducir, directamente o por un delegado, apropiadas verificaciones administrativas sobre las autocertificaciones y a través de inspecciones a posterior, que tienen que asegurar la veracidad de las informaciones declaradas por la empresa ganadora. Si fueran descubiertas irregularidades con respecto a los requisitos de participación, el Comité las comunicará, disponiendo la revocación de eventuales premios adjudicados.

**ART. 11 – INICIATIVAS PROMOCIONALES**

Al fin de incentivar la difusión comercial de las producciones olivícolas, el Comité Montiferru se propone de realizar actividades promocionales en Italia y en el exterior, organizando en propias misiones, workshop o tomando parte a eventos nacionales e internacionales.