Premio Nazionale per l'Olio Extravergine d'Oliva
Via Carducci n. 23/25 - 09170 Oristano
Seneghe – Oristano, edizione 2015
segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it – www.premiomontiferru.it

REGOLAMENTO

ART. 1 – CONCORSO

La Camera di Commercio di Oristano, la Provincia di Oristano, il Comune di Seneghe, le Agenzie Laore Sardegna e Agris Sardegna, in collaborazione con l'Associazione Nazionale "Città dell'Olio" costituiscono il **Comitato Montiferru** che, con il patrocinio della Regione Autonoma della Sardegna e del Ministero delle Politiche Agricole, indice la 22ª edizione del **Concorso Montiferru, Premio Nazionale per l'Olio Extravergine di Oliva**, che si tiene, con cadenza annuale, a Oristano e Seneghe, secondo la seguente calendarizzazione di massima:

- prima sessione: marzo
- sessione autunnale "Shelf Life": settembre/ottobre

In applicazione di un formale protocollo di intesa siglato tra il Comitato Montiferru e il Comitato del Concorso Regionale "Olio Nuovo", viene riconosciuta al Concorso "Olio Nuovo" la funzione di selezione regionale per la Sardegna delle eccellenze olivicole sarde che intendono partecipare al Premio Nazionale Montiferru.

ART. 2 - ORGANIZZAZIONE

Il **Comitato Montiferru**, composto da un rappresentante per ogni soggetto sottoscrittore, ha il compito di organizzare e coordinare tutte le operazioni inerenti alla predisposizione ed al funzionamento del Concorso.

Il **Comitato** si avvarrà, ove necessario per gli aspetti tecnici, del supporto esterno del Presidente e Capi Panel della Giuria Nazionale.

Le funzioni di **Segreteria** del Concorso e del **Comitato Montiferru** sono affidate alla Camera di Commercio di Oristano.

Il **Comitato** è presieduto dal Presidente della Camera di Commercio o da un suo delegato.

Il **Comitato** è garante del rispetto dei principi ispiratori del Concorso con particolare riferimento alle norme di attuazione del presente Regolamento.

ART. 3 - FINALITA'

Il **Concorso Montiferru** ha come finalità:

- sensibilizzare gli olivicoltori e i titolari degli impianti di trasformazione a razionalizzare le tecniche di produzione per il miglioramento della qualità, il mantenimento della stessa e la conservabilità nel tempo (Shelf life);
- stimolare i produttori a curare il packaging per la presentazione del prodotto nei mercati qualificati;
- valorizzare i migliori oli extravergini di oliva prodotti in Italia, o all'Estero per la sezione Internazionale, per favorirne la conoscenza e l'apprezzamento da parte dei consumatori;
- promuovere i marchi e le tipicità particolari: "produzioni biologiche", "DOP/IGP" e "monocultivar";
- promuovere il territorio sfruttando l'olio come prodotto di punta ed elemento attrattivo.

ART. 4 - DESTINATARI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Il **Concorso** è riservato all'olio extra vergine di oliva ottenuto da olive prodotte e lavorate in Italia, o all'Estero per la sezione Internazionale, con i parametri chimico-fisici e organolettici indicati agli articoli 8 e 9.

Possono partecipare al Concorso:

- **gli olivicoltori-produttori Nazionali, singoli o associati** (Consorzi, Cooperative e Reti di Impresa) **-** Sezioni 1, 2, 3 e 4 (si veda art. 10 del presente Regolamento)
- **i produttori Esteri** - Sezione 5 (si veda art. 10 del presente Regolamento)
- **i frantoiani non produttori agricoli** - Sezione 6 (si veda art. 10 del presente Regolamento)

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 8 hl per ogni campione di olio iscritto al Concorso, mediante autocertificazione attestante la produzione e le indicazioni in etichetta necessarie a identificare la partita

di provenienza. Il limite quantitativo richiesto per la sezione Monocultivar è di 4 hl (Art. 10 punto 3.) purché la produzione globale annua dell'Azienda sia di almeno 8 hl.

Le aziende operanti sul territorio nazionale, inoltre, dovranno essere regolarmente iscritte presso la CCIAA di competenza ed essere in regola con il pagamento del diritto annuale.

ART. 5 - DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

La Segreteria del Concorso diffonde una nota informativa di invito, il Regolamento e la Scheda di Partecipazione, alle Aziende interessate presenti in tutto il territorio nazionale e internazionale tramite i più svariati canali di informazione.

Tutti i soggetti che intendono partecipare al Concorso Montiferru dovranno compilare in ogni loro parte la Domanda di Partecipazione, la Scheda Aziendale delle produzioni che saranno allegate all'invito o reperibili presso la Segreteria e il sito ufficiale www.premiomontiferru.it, ed inviarle via fax al numero **07832143401** oppure via mail a segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it **entro il 7 febbraio 2015**.

Contestualmente l'Azienda dovrà produrre, in formato digitale e in buona risoluzione (JPEG o PDF), il logo aziendale e l'etichetta dell'olio che verranno utilizzati per la realizzazione del Catalogo Ufficiale.

Le aziende che intendono aderire al concorso, devono completare l'iscrizione formalizzandola con il pagamento della quota fissa, sancita in **€ 60,00 (iva al 22% inclusa)**, per ogni campione di olio in concorso, da versare, pena esclusione, **entro il 14 febbraio 2015**, secondo le seguenti modalità:

- Versamento su c/c postale n. 19228097 intestato alla Camera di Commercio di I. A. A. di Oristano;
- Bonifico su c/c bancario IT32 N083 6217 4000 0000 0033 000 - BIC ICRAITRRA20
- Pagamento diretto tramite contanti o assegno bancario non trasferibile intestato alla Camera di Commercio di Oristano, presso l'ufficio Ragioneria-Economato della Camera di Commercio sito al primo piano della sede di Via Carducci 23/25 ad Oristano.

Ove la documentazione presentata entro la scadenza sopra indicata dovesse risultare incompleta o inesatta, la Segreteria potrà consentire la regolarizzazione dei suddetti documenti entro una data da stabilirsi.

ART. 6 – PARTECIPAZIONE OLI SARDI

In applicazione del Protocollo di Intesa siglato con il Comitato "Olio Nuovo", solo per **i produttori sardi che intendono partecipare al Premio Nazionale Montiferru, varrà la Domanda e la Scheda già presentata entro il 15 gennaio 2015 alla Segreteria del Concorso Olio Nuovo come da relativo Regolamento.**

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 del Panel regionale. Anche per la partecipazione dei produttori della Sardegna al Premio Nazionale Montiferru valgono i quantitativi minimi stabiliti all'articolo 4 del presente Regolamento.

Art. 7 - CONSEGNA CAMPIONI

Gli iscritti al Concorso devono far pervenire alla Segreteria organizzativa una serie **di 7 bottiglie da 0,50 l (o di 12 bottiglie da 0.25 l)** confezionate per la commercializzazione e corredate di regolare numero di lotto della raccolta 2014/2015. Inoltre, per partecipare alla sezione "Miglior Confezione" e per usi di vetrina promozionale post-Concorso, è necessario far pervenire **2 (due) bottiglie**, **anche vuote**, purché regolarmente confezionate per la commercializzazione.

I campioni devono essere spediti all'indirizzo:

Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Oristano Via Carducci 23/25, 09170 Oristano entro e non oltre il giorno 14 febbraio 2015.

Per gli **oli sardi** valgono tempi e modalità stabiliti all'art. 6 del Regolamento del Concorso Olio Nuovo. Sarà cura della Segreteria Organizzativa prendere in carico i campioni relativi agli oli che supereranno la selezione Regionale e farli pervenire al suindicato recapito.

ART. 8 – ANALISI SENSORIALI E CHIMICHE

I campioni di olio partecipanti al Concorso saranno sottoposti ad analisi sensoriale (Panel Test) condotta da una qualificata e regolare Commissione di Assaggio-Giuria Nazionale (Panel) costituita da assaggiatori di provata esperienza e valenza nazionale, nominati dal Comitato Montiferru sentito il Presidente della Giuria Nazionale.

Il Comitato Montiferru nomina il Presidente e due Vice Presidenti della Giuria Nazionale, tutti Capi Panel riconosciuti, nonché il Segretario.

Lo stesso Comitato, tenendo conto anche delle segnalazioni dei suindicati Presidenti, seleziona e nomina i componenti della Giuria sulla base di attestata professionalità e comprovata esperienza nonché del possesso dei seguenti requisiti:

- iscrizione all'elenco nazionale degli Esperti Assaggiatori su base regionale;
- prestazione regolare dell'attività presso un Panel di assaggio;
- non essere Titolare, Legale Rappresentante o Delegato di aziende produttrici di oli iscritti al Concorso.

Al fine di garantire la regolarità del Concorso, i campioni di olio saranno opportunamente anonimizzati mediante procedura secretata condotta dal Segretario Generale della Camera di Commercio di Oristano o da un Pubblico Ufficiale, e in seguito sottoposti alle analisi sensoriali a cura della Giuria Nazionale.

I Capi Panel indicheranno al Comitato il punteggio minimo di eccellenza (soglia) per individuare gli oli meritevoli di riconoscimenti.

La graduatoria scaturita dalle analisi sensoriali sarà comunque soggetta a ratifica, previa analisi chimico-fisica condotta da un laboratorio con comprovata esperienza, che dovrà accertare valori in acidità, perossidi, spettrofotometria UV, tocoferoli, polifenoli secondo le seguenti metodologie:

Analisi chimica	Metodo analitico	Unità di misura
Acidi grassi liberi	Reg. UE 1348/2013 Allegato II	% acido oleico
Numero perossidi	Reg. UE 1348/2013 Allegato III	meq O_2/kg
Spettrofotometria UV	Reg. UE 1348/2013 Allegato IX	Adimensionale
Biofenoli in HPLC	COI/T.20/Doc. n 29/2009	mg/kg
Tocoferoli in HPLC	ISO 9936:2006/Corr. 1:2008	mg/kg
Etilesteri	Reg. UE 1348/2013 Allegato XX	mg/kg

Vengono fissati i seguenti parametri chimici**:**

Acidità in acido oleico (% max) **0,3**; Numero di perossidi (meq O_2 max) **10;** K232 (max) **2,20**; Polifenoli metodo HPLC (mg/kg min) **250**; Tocoferoli (mg/kg min) **160;** Etilesteri **25** (mg/kg min). Altri parametri in legge. Per l'assegnazione del Premio Speciale "Hermanu" il contenuto in biofenoli + tocoferoli deve essere superiore a **500 mg/kg.**

ART. 9 - PARAMETRI ORGANOLETTICI

I componenti del Panel compileranno una scheda di valorizzazione in base all'intensità delle sensazioni: olfattive e retrolfattive, gustative-tattili, di armonia e pulizia complessive.

Il Segretario, coadiuvato dal Presidente, garantirà il rispetto degli aspetti formali e delle modalità operative, nonché la redazione, al termine dei lavori, di un verbale riportante i risultati dell'analisi sensoriale.

Il Panel opererà a porte chiuse.

A salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti al Concorso, non sarà reso noto il punteggio assegnato ai singoli campioni.

Il Segretario elaborerà i dati rilevati dai singoli assaggiatori e stilerà la graduatoria secondo le modalità fissate dal Comitato di coordinamento e sotto il controllo del Capo Panel.

Il giudizio della Giuria sarà definitivo e inappellabile.

Le risultanze grafiche delle analisi sensoriali degli oli finalisti saranno riportate nel Catalogo Ufficiale del Concorso, che il Comitato avrà cura di pubblicare e distribuire.

ART. 10 - PREMIAZIONI E VINCITORI

Verranno premiati gli oli extravergini d'oliva che avranno conseguito la migliore valutazione da parte della Giuria Nazionale del Concorso per le seguenti Sezioni:

1. DOP/IGP
2. Biologico
3. Monocultivar
4. Pluricultivar
5. Unica Internazionale

I Premi saranno assegnati ai **primi 3 oli classificati** di ogni sezione.

Verranno inoltre assegnati i seguenti **Premi Speciali**:

6. Frantoiani non produttori agricoli (con un riconoscimento per ogni Sezione 1, 2, 3 e 4);

7. Hermanu - Premio dedicato a **Marco Mugelli,** stimato Presidente della Giuria Nazionale scomparso nel 2011**,** riservato agli oli Vincitori e Menzioni d'Onore, da assegnare, secondo i risultati delle analisi chimiche condotte nella sessione autunnale "Shelf Life", all'olio nazionale e all'olio internazionale con **maggior carica di antiossidanti** (biofenoli e tocoferoli);

8. Miglior Confezione (riservato agli oli Vincitori, Menzioni d'Onore e Gran Menzioni): miglior qualità del materiale del contenitore, correttezza e completezza delle informazioni per il consumatore riportate nell'etichetta, originalità del design ed equilibrio generale della confezione ai fini della commercializzazione.

Il Comitato, su indicazioni della Giuria Nazionale, valuterà se attribuire **Menzioni d'Onore** e **Gran Menzioni** agli oli finalisti non vincitori.

La proclamazione dei Vincitori verrà ufficializzata in occasione della cerimonia di premiazione, che si terrà in data da stabilirsi.

Agli oli 1° Classificati di ogni Sezione e al Premio Hermanu verrà conferito un trofeo che riproduce "Su Succuttadore". Agli altri oli Vincitori (2° e 3° classificati di ogni Sezione) sarà assegnata una targa personalizzata.

Alle Aziende titolari degli oli finalisti (Vincitori, Menzioni d'Onore e Gran Menzioni) verrà rilasciato un attestato di partecipazione indicante il riconoscimento conseguito, che potrà essere utilizzato a fini promozionali. Ai risultati sarà data ampia divulgazione sui mezzi di informazione, inoltre saranno pubblicati nel Catalogo Ufficiale del Concorso.

Le Aziende titolari degli oli Vincitori potranno applicare alle confezioni, nel rispetto della corretta informazione al consumatore, l'apposito contrassegno, che verrà fornito dalla segreteria del Concorso in numero di 2.000 pezzi per i 1° Classificati e 1000 pezzi per i 2° e i 3°. L'utilizzazione dei riconoscimenti non comporta alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni di partecipazione previste dal presente Regolamento.

Shelf life – (mantenimento nel tempo delle caratteristiche chimiche e sensoriali).
I campioni che avranno conseguito il risultato di Vincitori e Menzioni d'Onore alla sessione di febbraio, dopo un periodo di circa sette/otto mesi dal primo assaggio, saranno sottoposti a nuova analisi sensoriale condotta da una qualificata e regolare Commissione di Assaggio - Giuria Nazionale (Panel), possibilmente composta da assaggiatori individuati nella stessa Commissione della sessione di febbraio, al fine di valutare il mantenimento nel tempo delle caratteristiche di eccellenza. A tale scopo il Comitato avrà cura di conservare i campioni sigillati in un ambiente idoneo (al buio e a temperatura controllata). La graduatoria scaturita dalle analisi sensoriali sarà comunque soggetta a ratifica, previa analisi chimico-fisica condotta da un laboratorio certificato per oli vergini di oliva, preferibilmente lo stesso che ha condotto le analisi nella sessione di febbraio, in analogia alle modalità già indicate al precedente art. 8. I parametri chimici, rispetto alla sessione di febbraio, vengono cosi modificati: Acidità in acido oleico (% max) **0,3**; Numero di perossidi (meq O_2 max) **15;** K232 (max) **2,40**; Polifenoli metodo HPLC (mg/kg min) **200**; Tocoferoli (mg/kg min) **140**; Etilesteri **25** (mg/kg min). Altri parametri in legge. A discrezione del Comitato potranno essere sottoposti a nuova analisi anche gli oli che hanno conseguito la Gran Menzione. In tal caso il risultato potrà unicamente confermare o meno lo stesso riconoscimento già conseguito.

Sulla base delle risultanze delle analisi sensoriali e chimiche verranno pertanto stilate delle nuove graduatorie assegnando attestazioni ai partecipanti che avranno conseguito un riconoscimento (Menzioni d'Onore e Gran Menzioni) e nuove targhe personalizzate ai Vincitori.

ART. 11 - VERIFICHE

Il Comitato Montiferru si riserva il diritto di condurre, direttamente o tramite personale all'uopo delegato, apposite verifiche amministrative sulle autocertificazioni e attraverso sopralluoghi anche a posteriori, tendenti ad assicurare la veridicità di quanto dichiarato dalla ditta vincitrice. Ove dovessero essere riscontrate mancate rispondenze rispetto ai requisiti di partecipazione, il Comitato renderà note le difformità, disponendo la revoca di eventuali premi aggiudicati.

ART. 12 - INIZIATIVE PROMOZIONALI

Al fine di incentivare la diffusione commerciale delle produzioni olivicole, il Comitato Montiferru si propone di realizzare attività promozionali in Italia e all'Estero, organizzando in proprio missioni, workshop o partecipando ad accreditati eventi Nazionali ed Internazionali.