



Premio National para aceite de oliva virgen extra

Via Carducci n. 23/25 - 09170 Oristano

Seneghe – Oristano, edición 2017

www.premiomontiferru.it - 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 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, convoca la 24ª edición del **Premio Montiferru, Premio National para aceite de oliva virgen extra**, que se celebra anualmente en Seneghe y Oristano:

- primera sesión - 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 de los aceites que participan en el Premio Nacional de Oristano. La participación en el concurso regional NO es un requisito previo para la entrada de los aceites de Cerdeña en el concurso nacional Premio Montiferru.

ART. 2 - ORGANIZACIÓN

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

El **Comité** se apoyará, dónde necesario por los aspectos técnicos, a los Jefes Panel del Jurado Nacional.

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

El **Comité** está 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 producción para mejorar la calidad, el mantenimiento de la misma y su conservabilidad durante el tiempo (shelf life).
2. Incentivar los productores a fijarse en la imagen y el embalaje de los productos en los mercados cualificados.
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 los aceites de aceituna vírgenes extras extraídos de aceitunas producidas y procesadas en Italia, **o en el extranjero para la sección única internacional**, a través de los parámetros físico-químicos y organolépticos indicados en los artículos 7 y 8.

Las entidades que pueden participar en el concurso son:

- **productores de aceitunas y productores agrícolas nacionales, individuales o asociados** - (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 ¹

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

¹ los molineros productores agrícolas (se declarará la inscripción en el Registro de Empresas) participarán de oficio en la sección de productores, a menos que una autodeclaración especial certificada para el aceite obtenido de aceitunas coincide con ninguna de la producción propia;



Premio National para aceite de oliva virgen extra

Via Carducci n. 23/25 - 09170 Oristano

Seneghe – Oristano, edición 2017

www.premiomontiferru.it - segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it

Las empresas que desean participar tendrán que certificar la producción y comercialización por propia cuenta (producto envasado y etiquetado) de un lote homogéneo por lo menos de 8 hl por cada muestra de aceite en el concurso, a través de 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 4 hl (Art. 10, párrafo 3) siempre que el total de la producción anual de la empresa sea por lo menos de 8 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 al Concurso tendrán que 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 toda manera, se pueden descargar en el sitio oficial www.premiomontiferru.it, o se pueden pedir a la Secretaría. Los contactos de la Secretaría, a los que se tiene que enviar los Formularios dentro del **24 de febrero de 2017** son email segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it

Además, en el mismo tiempo, la empresa tendrá que enviar, en buena resolución y en formato digital adecuado (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 su inscripción, tienen que pagar una suma fija de **€ 60,00 (IVA del 22% incluida)** por cada lote de aceite en concurso, que debe ser entregado excluyendo pena, dentro del **24 de febrero de 2017**, 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 a la cuenta bancaria IT32 N083 6217 4000 0000 0033 000 - BIC ICRAITRR20
- 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 **6 botellas de 0,50 L (o 12 botellas de 0,25 L)** para cada aceite de unirse a la competencia, todas legalmente envasadas para la comercialización y equipadas con número de lote regular de la cosecha 2016/2017. Además, para poder participar a la sesión "Mejor confección" y para exponerla en una escaparate post-Concurso se necesitan **1 botella, también vacía**, siempre que sean normalmente etiquetada.

Las muestras tendrán que ser enviadas a:

Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Oristano Via Carducci 23/25, 09170 Oristano
a más tardar el **24 de febrero de 2017**.

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.

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 secreto 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.



Premio National para aceite de oliva virgen extra

Via Carducci n. 23/25 - 09170 Oristano

Seneghe – Oristano, edición 2017

www.premiomontiferru.it - segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it

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

La lista de mérito que se desume por los análisis sensoriales, será de igual manera sujeta a modificación, previa análisis químico-físicas conducida por un laboratorio con experiencia probada, 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. UE 1348/2013 Adjunto II	% ácido oleico
Numero de peróxidos	Reg. UE 1348/2013 Adjunto III	meq O ₂ /kg
Spettrofotometria UV	Reg. UE 1348/2013 Adjunto IX	Adimensionale
Biofenoles in HPLC	COI/T.20/Doc. n 29/2009	mg/kg
tTcoferoles in HPLC	ISO 9936:2006/Corr. 1:2008	mg/kg

Han sido establecidos los siguientes parámetros químicos:

Acidez en ácido oleico (% max) **0,3**; número de peróxidos (meq O₂ max) **10**; K232 (max) **2,20**; polifenoles a través de la metodología 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 valoración 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 las singlas muestras.

El Secretario elaborará los datos relevados da cada degustador y redactará el escalafón siguiendo las modalidades establecidas 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.

ART. 9 – PARTICIPACIÓN Y GANADORES

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

1. Sección DOP/IGP
2. Sección Biologica
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).



Premio National para aceite de oliva virgen extra

Via Carducci n. 23/25 - 09170 Oristano

Seneghe – Oristano, edición 2017

www.premiomontiferru.it - segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it

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.

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.

Aceites ganadores de cada sección recibirán un reconocimiento especial y personalizado.

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 por 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 degustadores 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) **0,3**; numero de peróxidos (meq O₂ 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 nuevas análisis también los aceites que han conseguido la Gran Mención. En ese caso el resultado podrá unicamente confirmar o menos el mismo reconocimiento ya conseguido.

En la base de los resultados sensoriales y químicos serán redactas nuevas clasificaciones asignandos a los Ganadores nuevos premios (placas personalizadas) 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 traves 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 propio misiones, workshop o tomando parte a eventos nacionales y internacionales, si esto fuera posible.

N.B. Para cualquier controversia relacionada con el presente Reglamento, la versión italiana prevalecerá.