

18° CONCORSO REGIONALE "Olio Nuovo"
e preselezione oli sardi al 25° Premio Montiferru 2018

REGOLAMENTO

Art. 1 Concorso

Il Comune di Gonnosfanadiga, la Camera di Commercio di Cagliari, Laore Sardegna e Agris Sardegna, con il patrocinio della Regione Autonoma della Sardegna - Assessorato dell'agricoltura e riforma agro-pastorale, nell'ambito del progetto di valorizzazione della filiera olivicolo-olearia della Sardegna, costituiscono il comitato "Olio Nuovo" e indicano la **18^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/aprile.

Il Concorso può costituire, ma non obbligatoriamente, la preselezione regionale per la partecipazione alla **25^a edizione del Concorso per il Premio Montiferru**.

Art. 2 Organizzazione

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 del Comune di Gonnosfanadiga;
- n° 1 rappresentante di AGRIS Sardegna - Servizio ricerca nelle filiere olivicolo-olearia e viti-enologica;
- n° 1 rappresentante di LAORE Sardegna - Servizio sviluppo delle filiere vegetali;
- n° 1 rappresentante della Camera di Commercio 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.

Art. 3 Finalità

Il Concorso regionale "Olio Nuovo" ha la finalità:

1. di valorizzare i migliori oli extra vergini di oliva prodotti in Sardegna per favorire la conoscenza e l'apprezzamento da parte dei consumatori;
2. di sensibilizzare gli olivicoltori e i frantoiani al miglioramento della qualità del prodotto;

18° CONCORSO REGIONALE "Olio Nuovo"

e preselezione oli sardi al 25° Premio Montiferru 2018

3. di favorire occasioni di incontro e verifica fra i degustatori di olio d'oliva, in applicazione del Reg. CE 2568/1991 e s.m.i, e del Reg. CE 1151/2012 relativo alle Denominazioni di Origine Protetta.

Art. 4 destinatari e requisiti di partecipazione

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)

*N.B. i frantoiani produttori agricoli (farà fede l'iscrizione dichiarata al Registro delle Imprese) parteciperanno d'ufficio nella sezione Produttori, salvo apposita autodichiarazione certificata per partite di olio ottenute da olive non di propria produzione;

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 kg. 500 (kg. 800 per le aziende che intendono partecipare al Premio 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 non è richiesto per la sezione Monocultivar e DOP purché la produzione globale annua dell'azienda sia di almeno kg. 500 di olio (kg. 800 per le aziende che intendono partecipare al Premio Montiferru).

Per le partecipazioni nella categoria monocultivar è obbligatoria la regolare etichettatura dell'olio con la precisa indicazione della cultivar, pena l'esclusione dalla categoria, ovvero inserimento nella categoria pluricultivar.

Art. 5 Domanda di partecipazione

La segreteria del concorso con il supporto del gruppo di lavoro provvedono alla diffusione, alle aziende interessate presenti in tutto il territorio regionale, di una nota informativa di invito corredata del regolamento e della domanda di partecipazione.

Tutti i soggetti che intendono partecipare al concorso "Olio Nuovo", anche preselezione del Premio Montiferru, dovranno compilare, in ogni loro parte, la domanda di partecipazione, il modulo ricevuto di consegna campioni, la scheda aziendale delle produzioni e dell'olio in concorso, allegati all'invito o reperibili nel sito www.sardegnaagricoltura.it.

18° CONCORSO REGIONALE "Olio Nuovo"

e preselezione oli sardi al 25° Premio Montiferru 2018

La domanda di partecipazione e la scheda aziendale delle produzioni e dell'olio in concorso, dovranno essere inviate a Laore Sardegna - Servizio sviluppo delle filiere vegetali, corredata del logo aziendale e dell'etichetta dell'olio in formato digitale JPEG o PDF in buona risoluzione **entro le ore 13.00 del 01 febbraio 2018**, in una delle seguenti modalità: consegna a mano esclusivamente presso la sede della Direzione generale, via Caprera, 8 Cagliari - p. t. uff. protocollo; oppure al numero di FAX **070 60262222**, oppure PEC protocollo.agenzia.laore@legalmail.it

La partecipazione al concorso Olio Nuovo può costituire anche requisito per l'iscrizione degli oli sardi al Premio Montiferru al quale saranno ammessi gli oli risultati idonei nel rispetto dei parametri chimici e sensoriali minimi fissati dal successivo art. 8.

Art. 6 Consegna campioni

Le aziende, contestualmente alla presentazione della domanda, dovranno spedire alla **sede Agris Sardegna di Cagliari viale Trieste, 111**, una serie di **n. 10 bottiglie da 50 cl.**, confezionate per la commercializzazione con etichetta indicante il regolare numero di lotto della raccolta 2017/2018 (le aziende che intendono partecipare solo al concorso Olio Nuovo dovranno far prevenire alla sede Agris Sardegna solo n. 4 bottiglie).

I campioni consegnati a mano dovranno essere accompagnati dal modulo ricevuta di consegna campione, reperibile nel sito.

Delle **dieci** bottiglie, **quattro** saranno utilizzate per il concorso Olio Nuovo e **sei** saranno destinate al Premio Montiferru superata la selezione Olio Nuovo. I campioni non utilizzati verranno devoluti in beneficenza.

I campioni dovranno essere spediti all'indirizzo:

Agris Sardegna sede di Cagliari Viale Trieste, 111, 09123 Cagliari entro e non oltre le ore 13.00 del giorno 01 febbraio 2018.

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 partecipanti al concorso saranno sottoposti ad analisi sensoriale (panel test) da una qualificata commissione di assaggio (giuria) composta come indicato nell'art. 9. I campioni di olio sottoposti agli esami suddetti saranno opportunamente anonimizzati. Al fine di garantire la regolarità, le operazioni di anonimizzazione verranno eseguite da due funzionari nominati dal

18° CONCORSO REGIONALE "Olio Nuovo"

e preselezione oli sardi al 25° Premio Montiferru 2018

gruppo di lavoro. I campioni sottoposti ad analisi sensoriale per poter accedere alla fase finale e al Premio Montiferru dovranno essere giudicati privi di difetti (extravergini).

La graduatoria scaturita dall'analisi sensoriale sarà comunque soggetta a ratifica previa analisi chimico-fisica, condotta da laboratorio con comprovata esperienza, che dovrà rispettare i valori di acidità, perossidi, spettrofotometria uv, tocoferoli, polifenoli secondo i seguenti parametri:

acidità (% in acido oleico max) **0,3**; 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.

Art. 9

La giuria (gruppo panel), nominata dal gruppo di lavoro, sarà costituita da un minimo di n. 8 esperti assaggiatori, da due assistenti del presidente di giuria, tutti 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, e da un presidente di giuria capo panel responsabile dei lavori, avente i requisiti definiti dal DM 18 Giugno 2014, art. 3 comma 7. I componenti della giuria non potranno essere titolari, legali rappresentanti, consulenti tecnico-amministrativo, dipendenti 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. **Sezioni Monocultivar** (riservate ai 4 gruppi varietali : Bosana, Nera di Gonnos/Tonda di Cagliari, 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

Laore

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

Agris

Agenzia pro sa chirca in agricultura
Agenzia regionale per la ricerca in agricultura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Camera di Commercio
Cagliari

18° CONCORSO REGIONALE "Olio Nuovo"

e preselezione oli sardi al 25° Premio Montiferru 2018

saranno assegnati i primi tre classificati di ognuno dei 4 gruppi monovarietali; inoltre saranno riconosciute delle Menzioni d'Onore ai campioni che avranno ottenuto valutazioni di eccellenza (a giudizio della giuria).

Per le aziende partecipanti al concorso Olio Nuovo in per più di una sezione (con la stessa etichetta appartenete a un unico lotto), la commissione può stabilire a giudizio insindacabile, che l'azienda venga premiata una sola volta per il miglior punteggio ottenuto.

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 aprile 2018. Dell'assegnazione dei premi sarà data comunicazione alla stampa e ad altri organi di informazione. Le aziende titolari dell'olio premiato al **18° 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.

Agenzia LAORE

Agenzia AGRIS

Comune di Gonnosfanadiga

CCIAAA di Cagliari

**18° CONCORSO REGIONALE "Olio Nuovo"
e preselezione oli sardi al 25° Premio Montiferru 2018**

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONI E DI ATTO DI NOTORIETÀ
(D.P.R. N.445 del 28.12.2000 Art.46 e 47)

SCHEDA AZIENDALE E DELLE PRODUZIONI

AZIENDA (esatta denominazione/insegna): _____

SUPERFICIE OLIVICOLA TOTALE HA. * _____

NUMERO DI PIANTE DI OLIVO TOTALI * _____

ZONA DI PRODUZIONE: * _____

GIACITURA: PIANURA COLLINA MONTAGNA

PRODUZIONE TOTALE AZIENDALE ANNATA 2017/2018 Q.LI * _____

EPOCA DI RACCOLTA ANNATA 2017/2018 MESI* _____

PRODUZIONE MEDIA PLURIENNALE (ULTIME 3 ANNATE) Q.LI * _____

TIPO AZIENDA*:

AZIENDA AGRICOLA SENZA FRANTOIO AZIENDALE

nominativo del **Frantoio (1):** _____

AZIENDA AGRICOLA CON FRANTOIO AZIENDALE

FRANTOIO

TIPO FRANTOIO USATO PER L'OLIO IN CONCORSO*:

TRADIZIONALE CON MACINE E PRESSA IDRAULICA

FRANGITORE: A MARTELLI A DISCHI A FRESE O COLTELLI

DENOCCIOLATORE

GRAMOLE: APERTE CHIUSE INERTIZZATE

DECANTER: 3 FASI 2 FASI E ½ 2 FASI

SEPARATORE FINALE

FILTRAZIONE

ALTRO SISTEMA DI ESTRAZIONE (ES. PERCOLAMENTO) _____

(1) In caso di conseguimento di riconoscimenti verrà rilasciato attestato anche al frantoio.

SCHEDA DELLA PARTITA DI OLIO IN CONCORSO*

DENOMINAZIONE OLIO (esatta da etichetta): _____

SEZIONE*: DOP/IGP BIOLOGICO MONOCULTIVAR

PLURICULTIVAR UNICA FRANTOIANI

NUMERO DEL LOTTO*: _____

CULTIVAR*:

1 _____ % 2 _____ %

3 _____ % 4 _____ %

PREZZO INDICATIVO AL DETTAGLIO (Euro/confezione): _____ / _____

Luogo e data, _____

Firma del Titolare/Legale Rappresentante/Delegato **

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.

Firma del Titolare/Legale Rappresentante/Delegato **

*** I campi contrassegnati dall'asterisco devono essere obbligatoriamente compilati:**

ATTENZIONE: Il presente modulo deve essere inviato regolarmente compilato alla segreteria Laore, corredato del logo aziendale e dell'etichetta dell'olio in formato digitale JPEG o PDF in buona risoluzione, nelle seguenti modalità: Fax 070 60262222, oppure Pec : protocollo.agenzia.laore@legalmail.it **entro le ore 13.00 del 01 febbraio 2018:**

Per qualsiasi informazione contattare il numero 070 - 60262049 - 60262269 oppure 3482363095 .

**** Allegare documento d'identità in corso di validità**

SPETT.LE AGRIS SARDEGNA
Agenzia Regionale per la
Ricerca in Agricoltura
Viale Trieste 111
CAGLIARI

18° CONCORSO REGIONALE “Olio Nuovo”

e preselezione oli sardi al 25° Premio Montiferru 2018

Consegna campioni olio per concorso Olio Nuovo 2018

Sezione:

(barrare la casella)

- Olivicoltore
- Frantoiano

Il/la sottoscritto/a _____ in nome e per
conto della Ditta: _____, Cod.Fisc./P.Iva:
_____, situata nel Comune di _____ Provincia di
_____, in ottemperanza e accettazione delle norme descritte nel regolamento del
concorso in oggetto, avendo già inviato al protocollo dell’Agenzia LAORE specifica
richiesta a titolo di iscrizione, consegna:

- N° ____ Bottiglie da cl 50 di capacità- Lotto: _____ Campagna Oliv. _____
- N° ____ Bottiglie da cl 50 di capacità- Lotto: _____ CampagnaOliv. _____
- N° ____ Bottiglie da cl 50 di capacità- Lotto: _____ Campagna Oliv. _____

Firma e timbro

Per accettazione
Il ricevente
