



## NORME DI ATTUAZIONE

### ART. 1

La Provincia di Oristano, la Camera di Commercio di Oristano, il Comune di Seneghe, la XIV Comunità Montana, l'ERSAT Sardegna-LAORE Sardegna, il Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura-AGRIS Sardegna, in collaborazione con l'Associazione Nazionale "Città dell'Olio", con MERUM e ANAPOO indicano il **Concorso Montiferrù** riservato all'olio extra vergine d'oliva, che si tiene, con cadenza annuale, a Seneghe.

### ART. 2

Il concorso ha come finalità:

1. la sensibilizzazione degli olivicoltori e dei titolari degli impianti di trasformazione a razionalizzare le tecniche di produzione per il miglioramento della qualità dell'olio;
2. lo stimolo dei produttori a curare l'immagine e il confezionamento per la presentazione del prodotto nei mercati qualificati;
3. la valorizzazione dei migliori oli extra vergini di oliva prodotti in Italia, per favorirne la conoscenza e l'apprezzamento da parte dei consumatori.
4. La promozione di marchi particolari come quello delle "produzioni biologiche" e delle "DOP".
5. La promozione del Territorio in senso lato sfruttando l'olio come prodotto di punta ed elemento attrattivo.

### ART. 3

Gli Enti promotori costituiscono un Comitato di Coordinamento, che presiede alla organizzazione e realizzazione del Concorso, composto da un numero di rappresentanti così distribuiti:

- Il Presidente del Comitato
- N° 2 della Provincia di Oristano;
- N° 2 della CCIAA Oristano;
- N° 2 dell'ERSAT Sardegna – LAORE Sardegna;
- N° 2 del Comune di Seneghe;
- N° 2 della XIV Comunità Montana;
- N°1 del Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura - AGRIS Sardegna.

Le funzioni di Segreteria sono delegate alla Camera di Commercio di Oristano.

### ART. 4

Il Comitato provvede a coordinare ed indirizzare tutte le operazioni inerenti alla predisposizione ed al funzionamento del Concorso ed è garante del rispetto delle norme di attuazione.

### ART. 5

Il concorso è riservato all'olio extra vergine di oliva ottenuto da olive prodotte e lavorate in Italia, che presenti i seguenti parametri chimico-fisici e organolettici:

Acidità in acido oleico ( % max) **0,40**; Numero di perossidi (meq O<sub>2</sub> max) **12**; Polifenoli metodo HPLC (mg/kg min) **150**; Panel test: **extravergine**;

Altri parametri in legge.

Possono partecipare al Concorso gli olivicoltori-produttori singoli o associati.

### ART. 6

Il Comitato Organizzatore ha attivato una convenzione con la rivista MERUM che comporterà una collaborazione temporanea nella fase di selezione preliminare dei migliori oli italiani. I campioni dovranno essere spediti a **MERUM – Via Greppiano 31- 51035 Lamporecchio (Pistoia)** entro il **25 gennaio 2007**, mentre i produttori sardi potranno inviare i campioni all'ERSAT Sardegna Via Giovanni XXIII, 09096 Santa Giusta (OR) entro il **24 gennaio 2007** per essere consegnati in unica spedizione a Merum. I partecipanti al concorso dovranno compilare la scheda di adesione, allegata all'invito, che dovrà essere inviata via fax al seguente numero: **0573 82681**.

Ciascun produttore dovrà certificare la produzione e la commercializzazione in proprio (confezionato ed etichettato) di una partita omogenea di almeno 10 q.li di olio, con autocertificazione attestante la produzione, con le indicazioni necessarie ad identificare la partita di provenienza indicando il numero del lotto di provenienza del campione e l'ubicazione dell'oliveto.

#### **ART. 7**

Le ditte interessate dovranno inviare quattro bottiglie (di almeno 0,5 lt.) per ogni campione partecipante alle categorie prescelte.

I produttori che intendono partecipare al concorso per la migliore confezione dovranno inviare un campione confezionato ed etichettato a norma di legge al seguente indirizzo: **Camera di Commercio di Oristano – Via Carducci 19-21 – 09170 Oristano - (e-mail: [alverio.cau@or.camcom.it](mailto:alverio.cau@or.camcom.it) – tel. 0783 71978).**

Al fine di assicurarne l'anonimato, i campioni di olio iscritti al Concorso saranno presentati a tutti gli esami celati e contraddistinti solamente da una sigla di identificazione preventivamente attribuita da un ufficiale rogante.

#### **ART. 8**

La preselezione sarà effettuata dall'ANAPOO (Associazione Nazionale Assaggiatori Professionisti Olio extravergine d'Oliva). I campioni che saranno selezionati, oltre ad essere pubblicati nella rivista Merum, parteciperanno alla selezione finale del Premio Montiferru.

Il Panel della selezione finale, nominato dal Comitato di coordinamento, sarà costituito da un minimo di n° 10 sino ad un massimo di 12 esperti assaggiatori, rappresentanti le regioni italiane a vocazione olivicola. Il Comitato di coordinamento, nomina il Presidente della Giuria (Capo Panel), un Vice Presidente (vice Capo Panel), il Segretario e seleziona i componenti del Panel sulla base di uno o più dei seguenti requisiti:

- possesso dell'attestato di Capo Panel ed essere iscritto all'elenco della regione di appartenenza
- possesso dell'attestato di Assaggiatore ed essere iscritto all'elenco della regione di appartenenza
- prestare regolare attività presso un Panel di assaggio
- é comunque indispensabile che non partecipi con il proprio prodotto al Concorso.

#### **ART. 9**

I campioni così selezionati saranno sottoposti ad analisi chimico-fisica da laboratorio certificato (acidità, perossidi, spettrofotometria UV, tocoferoli, polifenoli in HPLC) e ad analisi sensoriale con il metodo del panel test (Reg. CEE 2568/91 e successive modifiche), utilizzando la Scheda di valorizzazione autorizzata dal Comitato di coordinamento.

#### **ART. 10**

I componenti del Panel provvederanno a compilare - sulla base delle intensità delle sensazioni olfattive, olfatto-gustative-tattili e sensazioni complessive di armonia - la scheda di valorizzazione. Il Capo Panel provvederà, sovrapponendo una griglia dei valori, ad assegnare i punteggi di ciascun assaggiatore al campione in esame. Il punteggio finale sarà ottenuto dalla mediana dei valori espressi per le sensazioni olfattive e olfatto-gustative-tattili, moltiplicata all'indice di correzione correlato al grado di armonia del campione indicata dal degustatore. Il giudizio di ogni assaggiatore è ritenuto attendibile quando l'indice di correlazione con la media del gruppo è uguale o superiore a 0,8. In caso contrario il capo panel, a sua discrezione, potrà escludere i dati dell'assaggiatore fuori range (fino a un massimo di due su dodici) o far ripetere la prova parzialmente o a tutti i componenti.

Il Segretario coadiuvato dal Presidente, garantirà gli aspetti formali e le modalità operative ed al termine dei lavori redigerà 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 provvederà inoltre a stilare la graduatoria, elaborando i dati dei singoli assaggiatori con le modalità fissate dal Comitato di coordinamento e sotto il controllo del Capo Panel.

Il giudizio del Panel di selezione sarà definitivo ed inappellabile

Su richiesta del produttore potrà essere rilasciata la scheda riportante la rappresentazione grafica di valutazione del proprio campione di olio, senza i valori attribuiti dai singoli assaggiatori.

#### **ART. 11**

Verranno premiati gli oli che avranno conseguito la migliore valutazione da parte della Giuria Nazionale del Concorso che stilerà la graduatoria generale finale. I premi del Concorso saranno così assegnati:

- **Sezione 1 - Miglior Olio Extravergine d'oliva**
- **Sezione 2 - Miglior Olio Extravergine d'oliva Biologico**
- **Sezione 3 - Miglior Olio Extravergine d'oliva DOP/IGP**

Per ciascuna sezione verranno attribuiti i premi al 1°, al 2° e al 3° classificato e le Gran-Menzioni a tutti i campioni che supereranno i 45 punti..

Inoltre verranno assegnati dei premi speciali:

- **al 1° classificato fra gli oli sardi**
- **alla migliore confezione (premio per il miglior confezionamento di prodotto con il miglior design e con la migliore e più esaustiva etichettatura);**

A tutte le ditte aderenti verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

#### **ART. 12**

La proclamazione dei vincitori avverrà mediante atto repertoriato dall'Ufficiale rogante. La premiazione ufficiale e l'assegnazione dei premi saranno ampiamente pubblicizzate a mezzo stampa ed altri organi di informazione.

#### **ART. 13**

Il Comitato di Coordinamento si riserva il diritto di condurre, direttamente o tramite personale all'uopo delegato, apposite verifiche amministrative sulle autocertificazioni e mediante sopralluoghi anche a posteriori, tendenti ad assicurare la veridicità di quanto dichiarato dalla ditta vincitrice. In caso di mancanza del requisito, verificata in seguito al controllo, verrà revocata l'aggiudicazione del premio.

#### **ART. 14**

La partecipazione al Concorso è assolutamente libera e gratuita. L'utilizzazione dei riconoscimenti non comporta alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni di partecipazione previste nelle presenti norme di attuazione.

#### **ART. 15**

Le aziende titolari degli oli premiati al Concorso avranno diritto a menzionare il riconoscimento conseguito nei mezzi di informazione e con l'utilizzo del contrassegno sulle confezioni, nel rispetto della corretta informazione al consumatore. La menzione sulle confezioni potrà figurare mediante apposito contrassegno che verrà fornito dalla segreteria del concorso in numero di 2.000.

#### **ART. 16**

Oltre agli impegni finanziari e/o organizzativi che necessariamente i singoli Enti costituenti il comitato organizzatore dovranno mettere a disposizione, possono intervenire altri enti patrocinatori o sponsor che potranno così concorrere alla formazione dei premi (in denaro od opere) riservandosi anche di dare un nome allo stesso.