**Premio Nazionale per l'Olio Extravergine d'Oliva**
Via Carducci n. 23/25 - 09170 Oristano
Seneghe – Oristano, edizione 2024
segreteria.premiomontiferru@caor.camcom.it – www.caor.camcom.it

# REGOLAMENTO

## ART. 1 – CONCORSO

La Camera di Commercio di Cagliari-Oristano, il Comune di Seneghe, le Agenzie Agris Sardegna e Laore Sardegna, l'Università degli Studi di Cagliari – Dipartimento di Scienze della vita e dell'Ambiente, l'Unione dei Comuni Montiferru-Sinis, il Comune di Oristano, in collaborazione con l'Associazione Nazionale "Città dell'Olio" costituiscono il Comitato Montiferru che, indice la **31ª edizione** del Concorso Montiferru, Premio Nazionale per l'Olio Extravergine di Oliva, che si tiene, con cadenza annuale, secondo la seguente calendarizzazione di massima:

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

## 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 Cagliari-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 nella razionalizzazione delle 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 secondo le esigenze dei mercati attuali;
- 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 7 e 8.
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. 9 del presente Regolamento)
- **i produttori Esteri** - Sezione 5 (si veda art. 9 del presente Regolamento)
- **i frantoiani "puri" (non produttori agricoli, ovvero coloro che frangono, in quantità prevalente, olive non di propria produzione) cod. Ateco 10.41.10 primario e prevalente -** Sezione 6 (si veda art. 10 del presente Regolamento).[1]

che confezionano il prodotto secondo le norme vigenti in materia di imballaggi ed etichettature di olio extravergine di oliva.
La partecipazione è vincolata alla presenza della espressa denominazione aziendale in etichetta.
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 sola sezione Monocultivar è di 4 hl (Art. 9 punto 3) purché la produzione globale annua dell'Azienda sia di almeno 8 hl.
Per la partecipazione nella categoria **Monocultivar**, è necessaria la regolare etichettatura dell'olio con la precisa indicazione della cultivar, pena l'esclusione dalla categoria e/o dal Concorso qualora non facente parte di altre sezioni.
Le aziende che intendono presentare più oli dovranno indicare per ognuno una diversa denominazione, evidenziabile anche in etichetta, non ritenendosi sufficiente la mera distinzione nel numero di lotto.

[1] N.B. i frantoiani che sono altresì produttori agricoli (farà fede il codice **ateco** dichiarato in sede di iscrizione al Registro delle Imprese) parteciperanno d'ufficio nella sezione Produttori.

Potranno essere presentate un **massimo di n. 4 etichette** con diversa denominazione e ciascun olio (ovvero ogni etichetta) potrà concorrere per **due sole categorie**. Si richiede espressamente che gli oli presentati al concorso detengano diverse denominazioni.
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.
*Si precisa che l'ammissione al concorso è riconosciuta ai soli produttori olivicoli e non alle ditte di commercializzazione, anche se di proprietà degli stessi soggetti.*

**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 e la Scheda Aziendale delle produzioni che saranno allegate all'invito o reperibili presso la Segreteria e il sito istituzionale www.caor.camcom.it ed inviarle via mail a segreteria.premiomontiferru@caor.camcom.it **entro** il **14 febbraio 2025**, unitamente ad un valido documento di identità.
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, **DOPO la formale ammissione della domanda (la quale verrà notificata dalla segreteria),** e comunque non oltre il 15 febbraio 2025, secondo la seguente modalità:
**Pagamento Spontaneo**, mediante il portale **SIPA,** che consentirà agli aderenti al Concorso di effettuare il pagamento della quota di iscrizione in completa autonomia. Non richiede autenticazione e permette di effettuare la transazione con:

- carta di credito/debito;
- conto corrente;
- Satispay;
- altri metodi di pagamento previsti dal sistema PagoPA.

Sarà possibile accedere al sistema di cui sopra mediante un apposito *"bottone" HTML* reso disponibile nel sito istituzionale www.caor.camcom.it, facendo "click" sul quale i partecipanti verranno ricondotti ad una pagina web differente dedicata al versamento della quota fissa.

Al fine di eseguire il versamento correttamente si rende necessario:

1. accedere al link facendo "click" sul bottone HTML di cui sopra riportante la dicitura "Pagamento Spontaneo"
2. accedere all'applicativo spuntando la casella "non sono un robot" ed in seguito:
   - scegliere il servizio "Premio Montiferru" – **ATTIVO DOPO IL 2 GENNAIO 2025**;
   - digitare la seguente causale "PREMIO MONTIFERRU PRESENTAZIONE N. ___ CAMPIONI, AZIENDA _____"
   - digitare l'importo dovuto
1. inserire i propri dati personali
2. inserire i dati di fatturazione (se non indicati la fattura verrà emessa nei confronti del soggetto pagante)
3. procedere con il riepilogo e la verifica dei dati
4. accedere al sito PagoPa tramite reindirizzamento automatico a quest'ultimo
5. confermare il pagamento

**Si ricorda che il pagamento sarà abilitato dal 2 gennaio 2025. I pagamenti effettuati in precedenza non saranno accettati.**
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 - CONSEGNA CAMPIONI**

Gli iscritti al Concorso devono far pervenire alla Segreteria organizzativa una serie **di 6 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 **2024/2025**. Inoltre, per partecipare alla sezione "Miglior Confezione" e per usi di vetrina promozionale post-Concorso, è necessario far pervenire **1 (una) bottiglia**, **anche vuota**, purché regolarmente confezionata per la commercializzazione.
I campioni devono essere spediti all'indirizzo:
**Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Cagliari-Oristano, Via Carducci 23/25, 09170 Oristano entro e non oltre il giorno 15 febbraio 2025.**

## ART. 7 – 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 Cagliari-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, 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 |

Vengono fissati i seguenti parametri chimici**:**
Acidità in acido oleico (% max) **0,30**; Numero di perossidi (meq $O_2$ max) **10;** K232 (max) **2,20**; Altri parametri di legge.
Una ulteriore analisi verrà condotta sui valori di tocoferoli (espressi in mg/kg) e polifenoli (metodo HPLC espressi in mg/kg), la quale porterà all'eventuale assegnazione del Premio Speciale "Hermanu" , al campione il cui contenuto in biofenoli + tocoferoli sia superiore a **500 mg/kg**, sulla base di una apposita graduatoria.
In sede di presentazione della domanda di adesione, le aziende potranno autorizzare con espresso consenso informato, lo svolgimento di ulteriori analisi metabolomiche e chimico-salutistiche a scopo meramente scientifico e statistico. Le analisi in questione non avranno alcuna influenza sulla graduatoria finale del Concorso né verranno in alcun modo rese pubbliche; le analisi verranno condotte in maniera anonima e in alcun modo riconducibile all'azienda o al campione oggetto di indagine. Solo qualora dalle analisi emergano evidenti criticità, la segreteria potrà procedere ad espressa decodifica finalizzata a fornire una informale comunicazione all'azienda, a titolo meramente informativo e a esclusiva tutela dell'azienda.

## ART. 8 - 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 diffondere.

## ART. 9 - 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. Ciascun olio concorrerà per una sola Sezione.
Verranno inoltre assegnati i seguenti **Premi Speciali**:
**6. Frantoiani "puri" non produttori agricoli** – cod. ateco 10.41.10 (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 Vincitori di ogni Sezione, verrà conferito un riconoscimento distintivo e personalizzato.
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.

**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/marzo, 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/marzo, 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/marzo, in analogia alle modalità già indicate al precedente art. 8. I parametri chimici, rispetto alla sessione di febbraio/marzo, vengono cosi modificati: Acidità in acido oleico (% max) **0,30**; Numero di perossidi (meq $O_2$ max) **15;** K232 (max) **2,40**; altri parametri in legge.

*Per quanto concerne la sessione Self Life, eventuali variazioni in eccesso del contenuto dei polifenoli totali espressi mediante la metodica COI, sono da ritenersi coerenti e adeguati alla metodica utilizzata e possono essere utilizzati in sede di riconoscimento delle caratteristiche qualitative degli oli di oliva considerati.*

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. 10 - 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. 11 - 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, qualora vi sia la possibilità.