



OZZU SARDU 2017

2° CONCORSO CITTÀ DI SASSARI OLI EXTRA VERGINE D'OLIVA DEL NORD SARDEGNA

SASSARI 27 GENNAIO 2017

REGOLAMENTO

Coldiretti Sassari, in collaborazione con il Comune di Sassari, la Camera di Commercio di Sassari e l'Appos , promuove il concorso per l'assegnazione del Premio "OZZU SARDU 2017" - 2° CONCORSO CITTÀ DI SASSARI OLI EXTRA VERGINE D'OLIVA DEL NORD SARDEGNA - SASSARI 27 GENNAIO 2017.

Art. 1 - Finalità del Concorso

Il Concorso si propone di :

- a.** valorizzare l'olio extra vergine di oliva proveniente da diversi ambiti territoriali di produzione del Nord Sardegna (Province Sassari – Olbia Tempio) e delle altre provincie sarde, per favorirne la conoscenza e l'apprezzamento da parte dei consumatori;
- b.** sostenere gli operatori del settore che tendono al miglioramento della qualità del prodotto;
- c.** promuovere il Nord Sardegna sfruttando la tipicità degli oli prodotti e la tradizione olivicola ed olearia delle diverse zone di produzione quali elementi attrattivi e veicolanti per l'immagine dell'intero territorio.

Art. 2 - Oli ammessi al Concorso

Il Concorso "Città di Sassari" è riservato agli oli extravergini ottenuti da:

- 1. olive provenienti da diversi ambiti locali del Nord Sardegna** (esclusivamente Province Sassari - Olbia Tempio);
- 2. olive provenienti da diversi ambiti locali delle altre province sarde.**

La territorialità dei campioni è attestata dal partecipante con autodichiarazione da produrre secondo la domanda di partecipazione (vedi allegato 1).

Art. 3 - Partecipanti

Il Concorso è riservato all'olio extravergine di oliva ottenuto **da olive prodotte e lavorate nel Nord Sardegna e delle altre provincie sarde**, e prevede la possibilità di partecipare a due distinte sezioni:

SEZIONE "AZIENDE"

- olivicoltori produttori di olio in proprio;
- frantoi le cui olive provengano dal territorio in cui è sita la struttura;
- oleifici cooperativi e organizzazioni di produttori, quali consorzi, cooperative e reti d'impresa come definite all'art.3 del decreto legge 10 Febbraio 2009, n.5, convertito con modiche in legge 9 Aprile 2009 n.33.

Le aziende partecipanti devono essere iscritte al Registro delle Imprese della rispettiva CCIAA di appartenenza

SEZIONE "HOBBISTI"

- Produttori di olio per consumo proprio o della propria famiglia.

Sono premiati gli oli che ottengono i primi tre posti nelle rispettive tre sezioni (aziende ed hobbisti, provincia ed extraprovincie) per le seguenti tipologie:

- a) **fruttato intenso**;
- b) **fruttato medio**;
- c) **fruttato leggero**.

MENZIONE SPECIALE BIO E MONOCULTUAR

Per ciascuna sezione l'organizzazione si propone eventualmente di premiare con una "menzione speciale" le aziende che producono extravergine di oliva biologico e quelle che producono extravergine di oliva da mono cultivar.

Riassunto categorie partecipanti e premiate:

- 1. SEZIONE AZIENDE PROVINCIA:** **fruttato intenso;**
fruttato medio;
fruttato leggero.
- 2. SEZIONE AZIENDE EXTRAPROV.:** **fruttato intenso;**
fruttato medio;
fruttato leggero.
- 3. SEZIONE HOBBISTI PROVINCIA:** **fruttato intenso;**
fruttato medio;
fruttato leggero.
- 4. SEZIONE HOBBISTI EXTRAPROV.:** **fruttato intenso;**
fruttato medio;
fruttato leggero.

EVENTUALI MENZIONI "BIO" E "MONOCULTIVAR"

Art. 4 - Partecipazione al Concorso

I soggetti individuati all'art.3 del presente regolamento dovranno consegnare **entro e non oltre il 10 gennaio 2017:**

- la scheda di adesione (Allegato 1)
- n. 2 bottiglie di olio da 500 cc in forma anonima
- € 15,00 per gli hobbisti / € 30,00 per le aziende

a uno dei seguenti recapiti:

▪e-mail: serena.sanna@coldiretti.it; info@appossassari.com

▪tel. 079 2112427 / 2112424 fax: 079 217209;

▪oppure a mano presso la sede della Coldiretti Sassari a/o sede Appos in via Budapest, 10/a

Art. 5 - Selezione degli Oli

I campioni di olio ammessi al concorso saranno sottoposti ad un esame organolettico e ad un esame chimico-fisico.

L'esame organolettico verrà effettuato da una Commissione di degustazione (PANEL) nominata dalla Camera di Commercio di Sassari e composta da un Capo panel e da 8-12 assaggiatori iscritti nell'elenco regionale dei tecnici ed esperti di oli di oliva vergini ed extravergini, che operano con il metodo del Panel Test ed in base ad una scheda di analisi sensoriale.

La Giuria, che opererà a porte chiuse, sarà assistita da un Segretario nominato dalla Camera di Commercio di Sassari.

I campioni di olio sottoposti ai suddetti esami saranno preventivamente anonimizzati e muniti solo di una sigla distintiva. Al fine di garantire la regolarità, le operazioni di anonimizzazione verranno eseguite a cura della Camera di Commercio di Sassari.

L'analisi chimico – fisica verrà effettuata da un tecnico della Coldiretti e da un tecnico Appos.

Ciascun campione d'olio fornito dal produttore verrà analizzato con strumentazione Oxi Tester.

L'analisi chimico – fisica prevede l'analisi dei parametri di Acidità e Perossidi.

Art. 5 - Graduatorie

La Commissione redige 4 distinte graduatorie, due per l'olio prodotto dai soggetti appartenenti alla **sezione aziende** e due per l'olio prodotto da soggetti appartenenti alla **sezione hobbisti**.

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

Art. 7 Oli premiati

Sono premiati gli oli che ottengono i primi tre posti nelle diverse graduatorie per le seguenti tipologie:

- a)fruttato intenso;**
- b)fruttato medio;**
- c)fruttato leggero.**

Agli oli premiati viene conferito uno specifico premio costituito da una targa. Per tutti gli oli partecipanti non premiati è previsto un attestato di partecipazione.

Inoltre, per tutti gli oli partecipanti, verrà predisposta e consegnata la scheda sintetica delle caratteristiche organolettiche e chimico fisiche.

La proclamazione dei vincitori verrà ufficializzata in occasione della cerimonia di premiazione che si terrà a Sassari venerdì 27 gennaio 2017.

Art. 8 - Costi di partecipazione La partecipazione al concorso è a titolo oneroso pari a € 15,00 per ogni iscritto alla categoria hobbisti e pari a € 30,00 per ogni iscritto alla categoria aziende. I costi di partecipazione non comportano alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni di partecipazione previste dal presente regolamento.