



Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia
Regg. UE 611-615/2014



ASSOLISA s.c.ar.l.
**COOPERATIVA PRODUTTORI ASSOCIATI
OLIVICOLI DELLA SARDEGNA**

Z.I. Predda Niedda strada 35 - Sassari

Laore

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



REGIONE AUTÓNOMA
DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA
DELLA SARDEGNA

Concorso oleario "Terra d'olio" Premio Speciale "Antonino Uggias" SORSO - 2 - 3 MARZO 2019 - 1^a Edizione

Regolamento

ART. 1

L'ASS.OLI.SA, Cooperativa Produttori Associati della Sardegna, in collaborazione con il Comune di Sorso e l'Agenzia LAORE Sardegna, organizza la MANIFESTAZIONE - CONCORSO OLEARIO "Terra d'olio" che si terrà a Sorso nel mese di marzo 2019.

ART. 2

Il Concorso ha come finalità:

1. **Sensibilizzare gli olivicoltori all'uso delle tecniche colturali più appropriate per conseguire un miglioramento quantitativo e qualitativo della produzione e per il miglioramento della qualità degli oli.**
2. **Migliorare presso i consumatori il livello di percezione dei prodotti, esaltando gli aspetti legati alla filiera produttiva (produzione primaria, trasformazione, confezionamento), alle qualità organolettiche e nutrizionali ed alle tematiche relative al loro consumo consapevole, in grado di apportare, nell'assunzione di una dieta equilibrata, benefici concreti in termini di gusto e benessere.**
3. **Promuovere la conoscenza ed il consumo degli oli extra vergini di oliva prodotti nel territorio, favorendo il collocamento del prodotto a norma sul mercato locale.**
4. **Favorire occasioni d'incontro e di accrescimento culturale tra produttori ed esperti nel settore oleario.**

ART. 3

Possono partecipare al Concorso gli olivicoltori produttori di olio extra vergine di oliva, ottenuto da olive prodotte e molite nel territorio della Romangia e del Sassarese allargato (ai comuni limitrofi), purché dimostrino al momento della consegna del campione, produzioni per almeno 100 litri (*attestazione del frantoio o effettiva disponibilità dell'olio*).

ART. 4

I soggetti, individuati al precedente art. 3, che intendono partecipare al concorso dovranno far pervenire la domanda, compilata su apposito **modello**, presso gli uffici di ASSOLISA, **entro il 19 febbraio 2019**.

ART. 5

I campioni d'olio, costituiti da quattro bottiglie da lt. 0.25 (1/4 di litro), di cui una sarà riconsegnata al produttore sigillata, saranno effettuati dal personale ASSOLISA e successivamente anonimizzate dai tecnici dell'Agenzia LAORE **il 20 febbraio 2019**.

ART. 8

L'ASSOLISA, avvalendosi della collaborazione dell'Agenzia LAORE avrà cura di nominare gli assaggiatori ed il Capo Panel che andranno a costituire la Giuria del Concorso deputata alla **valutazione degli oli in gara nella giornata del 21 febbraio 2019**.

La giuria procederà all'esame organolettico degli oli secondo il metodo del PANEL Test (Reg. CEE 2568/91); il punteggio finale assegnato a ciascun campione sarà ottenuto dalla media dei giudizi espressi, in termini numerici, da ciascun assaggiatore.

ART. 9

La giuria, qualora i partecipanti dovessero essere numerosi, potrà eseguire una preselezione dei campioni, tramite un'analisi olfattiva, con l'eventuale eliminazione degli oli che risultino difettati.

ART. 10

Al termine delle sedute verrà stilata una graduatoria di merito nella quale **saranno dichiarati vincitori i tre migliori oli extravergini** che avranno ottenuto il maggior punteggio.

L'organizzazione provvederà inoltre a **premiare il miglior olio extravergine monovarietale**.

Il giudizio della Giuria sarà definitivo e inappellabile.

ART. 11

I vincitori verranno premiati a chiusura della manifestazione dal Comitato Organizzatore.

La premiazione avverrà a Sorso nella giornata di domenica 3 Marzo 2019.

Il Comitato organizzatore:

ASSOLISA

Agenzia Laore

Comune di Sorso



Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia
Regg. UE 611-615/2014



ASSOLISA s.c.ar.l.
**COOPERATIVA PRODUTTORI ASSOCIATI
OLIVICOLI DELLA SARDEGNA**

Z.I. Predda Niedda strada 35 - Sassari

Laore

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



REGIONE AUTÓNOMA
DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA
DELLA SARDEGNA

Rassegna olearia "Terra d'olio"

Sorso 3 marzo 2019 – 1ª Edizione

Modello A

Domanda di partecipazione piccoli produttori.

(1) Il Sottoscritto _____ nato a _____
il _____ e residente a _____ in Via _____ nr. ____
CF/CUAA⁽²⁾ _____ Tel./Fax _____
Cell. _____ e-mail _____ @ _____
P.E.C. _____ @ _____ Sito Web WWW. _____

In qualità di: Olivicoltore professionale Olivicoltore part-time Altro

VISTO il Regolamento della Rassegna, che accetta in tutte le sue parti,

fa domanda di partecipazione alla Rassegna Olearia "Terra d'olio".

A tal fine allega alla presente un campione di olio di litri 0,50 appartenente ad una partita composta da olio: 100% monovarietale di _____

pluricultivar di _____ % _____ % _____ % _____ % _____ %

Dichiaro che nell'ultima campagna olearia ha prodotto oltre 100 litri di olio;

Dichiaro inoltre che i dati contenuti nel presente modello sono veritieri e che ulteriori specifiche relative all'oliveto, al relativo sistema di conduzione, lavorazione delle olive, stoccaggio e utilizzo dell'olio, sono meglio descritte nella scheda aziendale allegata.

Luogo Data Firma

Informativa ex art 3 D. Lgs. 96/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali"

I dati di cui alla presente domanda saranno raccolti dall'Agenzia Laore Sardegna, anche su strumenti informatici, nell'ambito delle attività necessarie all'organizzazione e allo svolgimento dell'attività in oggetto, nonché per adempiere agli obblighi amministrativi cui per legge è tenuta. I dati potranno essere trasmessi a eventuali altri soggetti pubblici per lo svolgimento delle rispettive competenze istituzionali, nei limiti stabiliti dalla legge e dai regolamenti. Il Titolare del trattamento è l'Agenzia Laore Sardegna, con sede legale in Cagliari, Via Caprera n. 8 - CAP 09(1) 23 - CF. 03(1) 22560927. Il Responsabile del trattamento è il Direttore del Servizio Sviluppo delle filiere vegetali, al quale è possibile rivolgersi per accedere ai suddetti dati e per chiederne la correzione, l'integrazione e, ove ne ricorrano gli estremi, la cancellazione o il blocco.

Acconsento al trattamento dei dati personali - Firma



Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia
Regg. UE 611-615/2014



ASSOLISA s.c.ar.l.
**COOPERATIVA PRODUTTORI ASSOCIATI
OLIVICOLI DELLA SARDEGNA**

Z.I. Predda Niedda strada 35 - Sassari

Laore

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



REGIONE AUTÓNOMA
DE SARDIGNA
REGIONE AUTÓNOMA
DELLA SARDEGNA

SCHEDA AZIENDALE E DELLE PRODUZIONI

SUPERFICIE OLIVICOLA: HA. _____ PIANTE TOTALI _____ ETA PIANTE _____
COMUNE/I DI PRODUZIONE: _____ %; _____ %; _____ %;
GIACITURA: PIANURA COLLINA MONTAGNA
VARIETA' PRESENTI IN AZIENDA: 1 _____ % 2 _____ %
 3 _____ % 4 _____ %
PRODUZIONE TOTALE OLIO NELL'ANNATA 2017/2018: litri _____
PRODUZIONE MEDIA DI OLIO (ULTIME 3 ANNATE): litri _____

OPERAZIONI COLTURALI: **Coltura:** Tradizionale Biologica
POTATURA NO SI - Annuale Biennale Saltuaria - Forma di allevamento _____
LAVORAZIONI NO SI se si quali? Aratura erpicatura fresatura Altre _____
CONCIMAZIONI NO SI se si quali? Organica Chimica - Tipologia _____
IRRIGAZIONE NO SI Se si che tipo? Goccia Pioggia Scorrimento Altre _____

OLIVE:
PERIODO DI RACCOLTA _____ **INVAIATURA:** Verdi _____% Invaiate _____% mature _____%
METODO DI RACCOLTA: Manuale Scuotitori Agevolatori Altro _____
STOCCAGGIO OLIVE: Cassette forate; Sacchi; Sfuse nei carrelli; Altro _____
GIACENZA: dalla raccolta alla lavorazione gg. _____ **SANITA':** Infestazione Mosca _____%

MOLITURA: (In alternativa indicare il frantoio/frantoiano e la relativa località)

Frantoio/Frantoiano		Comune	
----------------------------	--	---------------	--

FRANTOIO AZIENDALE FRANTOIO PRIVATO FRANTOIO COOPERATIVO

MARCA DELL'IMPIANTO _____

FRANTOIO TRADIZIONALE CON MACINE E PRESSA IDRAULICA

FRANTOIO CONTINUO

FRANGITORE: A martelli A dischi A frese o coltelli Prefrangitura Si No

GRAMOLE: Aperte Chiuse Inertizzate

DECANTER: 3 FASI 2 FASI E 1/2 2 FASI

SEPARAZIONE Con ripasso Singola fase

CONSERVAZIONE DELL'OLIO:

CONTENITORI DI STOCCAGGIO: Acciaio Plastica Vetro Vetresina Terracotta Altro

FILTRAZIONE: Si No (***gg da stoccaggio**) _____

TRAVASI: Si No (N° _____) Quando (***gg da stoccaggio**) _____

SATURAZIONE CON GAS Si No Tipo di gas impiegato _____

DESTINAZIONE DELL'OLIO PRODOTTO

AUTOCONSUMO _____% VENDITA _____%

VENDITA DIRETTA (SFUSO) CONFEZIONATO ALL'INGROSSO ALTRO _____

Data _____

Firma _____

Nota: si prega di compilare tutti i campi