Immagine a sfondo nero con disegno di donna in costume sardo che porta in testa una cesta piena di olive e sullo sfon
Chiuso

NOTA SCADENZA:
18 marzo 2022
ID:
5

Mar 14 Dic, 2021

Premio Nazionale per l'olio extravergine d'oliva "Montiferru" - 28^ edizione

Il Concorso Montiferru, Premio Nazionale per l'Olio Extravergine di Oliva, si tiene, con cadenza annuale, a Oristano e Seneghe.

Con il patrocinio della Regione Autonoma della Sardegna, e del Ministero delle Politiche agricole, il Comitato Montiferru indice la 28ª edizione del **Concorso Montiferru**, Premio nazionale per l'olio extravergine di oliva, che si terrà a Oristano e Seneghe, secondo la seguente calendarizzazione di massima:

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

Verranno premiati gli oli extravergini d'oliva che avranno conseguito la migliore valutazione 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**.

Verranno inoltre assegnati i seguenti **premi speciali**:

- Frantoiani non produttori agricoli (con un riconoscimento per ogni Sezione 1, 2, 3 e 4);
- Hermanu - Premio dedicato a Marco Mugelli, 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);
- 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.

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.

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 e chimica, al fine di valutare il mantenimento nel tempo delle caratteristiche di eccellenza. 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.

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 particolari parametri chimico-fisici e organolettici.

Possono partecipare al Concorso:

- gli olivicoltori-produttori nazionali, singoli o associati (consorzi, cooperative e reti di impresa) - sezioni 1, 2, 3 e 4
- i produttori esteri - sezione 5
- i frantoiani non produttori agricoli - sezione 6

che confezionano il prodotto secondo le norme vigenti in materia di imballaggi ed etichettature di olio extravergine di oliva.

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.

> *Le aziende operanti sul territorio nazionale devono essere regolarmente iscritte presso la Camera di commercio di competenza ed essere in regola con il pagamento del diritto annuale.*

Domanda di partecipazione e pagamento quota fissa

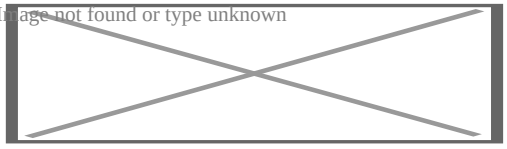
Tutti i soggetti che intendono partecipare al Concorso Montiferru dovranno compilare in ogni loro parte la domanda di partecipazione e la scheda aziendale delle produzioni ed inviarle via mail a segreteria.premiomontiferru@caor.camcom.it entro il **18 marzo 2022**, unitamente ad un valido documento di identità.

Contestualmente l'Azienda dovrà produrre, in formato digitale e in buona risoluzione (PNG, 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, entro il **18 marzo 2022,** 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.



Istruzioni per il pagamento spontaneo

Scarica istruzioni per il pagamento spontaneo

1. accedere al link facendo “click” sul bottone PAGA ONLINE accedere all’applicativo spuntando la casella “non sono un robot” ed in seguito:
2.
3. scegliere il servizio per il quale si sta effettuando il pagamento (Bandi e iscrizioni);
4. digitare la seguente causale “PREMIO MONTIFERRU PRESENTAZIONE N. ___ CAMPIONI, AZIENDA _____”;
5. digitare l’importo dovuto (€ 60,00 a campione);
6. inserire i propri dati personali;
7. inserire i dati di fatturazione (se non indicati la fattura verrà emessa nei confronti del soggetto pagante);
8. procedere con il riepilogo e la verifica dei dati;
9. accedere al sito PagoPa tramite reindirizzamento automatico a quest’ultimo;
10. confermare il pagamento.

> *Se la documentazione presentata entro la scadenza dovesse risultare incompleta o inesatta, la Segreteria potrà consentire la regolarizzazione dei documenti entro una data da stabilirsi.*

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 2021/2022.

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 entro il giorno 18 marzo 2022 all'indirizzo:

Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Cagliari-Oristano
Via Carducci 23/25
09170 - Oristano

> **Le informazioni complete sul Concorso, comprese le analisi sensoriali, chimiche e i parametri organolettici sono contenute nel Regolamento Concorso Montiferru.**

Allegati
Regolamento
Domanda di partecipazione - scheda aziendale

Aggiornamenti successivi alla pubblicazione
Data
Mer, 29/06/2022 - 12:15

In data 26 giugno 2022 è avvenuta la proclamazione dei vincitori del Concorso.

Allegati
Premio Montiferru 2022 - graduatoria
Premio Montiferru 2022 - Proclamazione dei risultati
Premio Montiferru 2022 - Paramentri di qualità
Data
Mar, 26/07/2022 - 17:00

Disponibile il Catalogo del Premio Montiferru.

Allegati
Catalogo Montiferru_22_luglio_2022.pdf
Data
Lun, 19/12/2022 - 10:00

In data 18 dicembre 2022 è avvenuta la proclamazione dei vincitori del Concorso - sessione autunnale - Shelf life (mantenimento nel tempo delle caratteristiche chimiche e sensoriali)

Allegati
Premio Montiferru 2022 - graduatoria Shelf Life (pdf)
Catalogo Premio Montiferru 2022 - 28^ edizione - Shelf Live (pdf)
Condividi
Reti Sociali
Quanto ti è stata utile questa pagina?
Give it 4/5 ▼
Average: 4
Aliquota form-Os4_4A3qkpJviypSFS3HlwzET3Yh-eWqi7TieSsIIwo fivestar_form_1

Argomenti
Promozione prodotti e servizi