

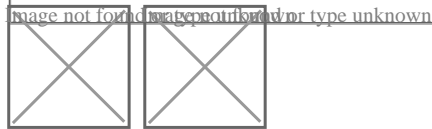
Chiuso

Nota scadenza

17 marzo 2023

ID

20



Lun 19 Dic, 2022

Premio Nazionale per l'olio extravergine d'oliva "Montiferru" - 29^a 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 29^a 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

Il Comitato, su indicazione 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.

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.

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 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.

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.

Possano 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.

La partecipazione è vincolata alla presenza della espressa denominazione aziendale in etichetta.

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 **17 marzo 2023**, 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 17 marzo 2023**, 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

Il pagamento sarà abilitato dal **2 gennaio 2023**. I pagamenti effettuati prima di tale data non saranno accettati.

Istruzioni per il pagamento spontaneo

Scarica le [istruzioni per il pagamento spontaneo](#)

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 2023**;
 - digitare la seguente causale “PRESENTAZIONE N. _____ CAMPIONI, AZIENDA _____”;
 - digitare il numero dei campioni presentati
3. inserire i propri dati personali
4. inserire i dati di fatturazione (se non indicati la fattura verrà emessa nei confronti del soggetto pagante)
5. procedere con il riepilogo e la verifica dei dati
6. accedere al sito PagoPa tramite reindirizzamento automatico a quest'ultimo

7. 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 2022/2023.

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 17 marzo 2023** 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 Montiferru 2023 \(pdf\)](#)

[Domanda di partecipazione - scheda aziendale \(doc\)](#)

[Informativa privacy \(pdf\)](#)

Aggiornamenti successivi alla pubblicazione

Data

Ven, 24/02/2023 - 09:00

La scadenza delle domande, inizialmente stabilita per il 24 febbraio, è stata prorogata al 17 marzo 2023.

Data

Mer, 07/06/2023 - 13:45

La cerimonia di premiazione si terrà il 16 giugno 2023 a Oristano, nel Chiostro del Carmine.

Data

Lun, 11/12/2023 - 10:45

La cerimonia di premiazione "shelf life" si terrà il 12 dicembre 2023 a Oristano, nel Chiostro del Carmine.

Data

Gio, 14/12/2023 - 08:30

In data 12 dicembre 2023 è avvenuta la proclamazione dei vincitori del Concorso - sessione autunnale - Shelf life (mantenimento nel tempo delle caratteristiche chimiche e sensoriali)

Allegati

[Graduatoria Montiferru 2023 SHELF LIFE.pdf](#)

[Premio Montiferru 2023- catalogo olii premiati sessione Shelf Life \(pdf\)](#)

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Give it 5/5

Average: 5 (1 vote)

;m4

Argomenti

[Promozione prodotti e servizi](#)