Image not found or type unknown

Chiuso

NOTA SCADENZA:
30 gennaio 2024
ID:
28

Image not found or type unknown Image not found or type unknown

Mar 05 Dic, 2023

Premio Nazionale per l'olio extravergine d'oliva "Montiferru" - 30^ edizione

Il Concorso Montiferru, Premio Nazionale per l’Olio Extravergine di Oliva, si tiene, con cadenza annuale, a Oristano e Seneghe.
Da quest'anno il concorso rappresenta la preselezione del premio "Ercole Olivario".

E' indetta la 30^ edizione il **Concorso Montiferru**, Premio nazionale per l’olio extravergine di oliva, che si tiene con cadenza annuale a Oristano e Seneghe, secondo la seguente calendarizzazione di massima:

- prima sessione: febbraio
- 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 ecellenza.

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.

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 gennaio 2024**, 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 gennaio 2024**, 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 2024**. I pagamenti effettuati prima di tale data non saranno accettati.Istruzioni per il pagamento spontaneo

Istruzioni per il pagamento spontaneo

1) Accedere al portale PagoPA;

2) spuntare la casella "non sono un robot";

- scegliere il servizio "Premio Montiferru" – **ATTIVO DOPO IL 2 GENNAIO 2024 -** ;

- 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.

Scarica le istruzioni per il pagamento spontaneo

> *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 litri (o di 12 bottiglie da 0.25 litri) confezionate per la commercializzazione e corredate di regolare numero di lotto della raccolta 2023/2024.

Inoltre, per partecipare alla sezione "Miglior Confezione" e per usi di vetrina promozionale post-Concorso, è necessario far pervenire una bottiglia, anche vuota, purché regolarmente confezionata per la commercializzazione.

I campioni devono essere **spediti entro il giorno 17 gennaio 2024** 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 2024.pdf
DOMANDA DI PARTECIPAZIONE PREMIO MONTIFERRU 2024.doc
INFORMATIVA PRIVACY montiferru 2024.pdf
Aggiornamenti successivi alla pubblicazione
Data
Mar, 16/01/2024 - 12:45

La scadenza delle domande, inizialmente stabilita per il 17 gennaio, è stata prorogata al 30 gennaio 2024.

Data
Mer, 27/03/2024 - 10:30

In occasione della trentesima edizione del Premio nazionale Montiferru nasce il gemellaggio con il Premio nazionale "Ercole Olivario": due importanti realtà del sistema camerale con un obiettivo comune, la valorizzazione delle produzioni olivicole nazionali, elemento caratteristico del paesaggio italiano e prodotto tipico per eccellenza.
Sono nove le aziende della Sardegna, con tredici oli Dop ed Extravergini, ad aver superato le selezioni regionali del premio Montiferru e a concorrere alla XXXII edizione del premio nazionale Ercole Olivario 2024, il prestigioso concorso che premia le eccellenze olearie dei territori italiani.

Allegati
Montiferru - gemellaggio Ercole Olivario - elenco aziende sarde (pdf)
Data
Lun, 29/04/2024 - 13:00

Pubblicata la graduatoria della prima sessione del Concorso. La cerimonia di premiazione si terrà il 25 maggio a Oristano.

Allegati
GRADUATORIA Premio Montiferru 2024.pdf
Data
Gio, 07/11/2024 - 00:00

Pubblicata la graduatoria della sessione "shelf life". La cerimonia di premiazione sarà l'8 novembre 2024 a Oristano, nel Chiostro del Carmine.

Allegati
Vincitori Montiferru shelf life 8 nov 2024.pdf
Condividi
Reti Sociali
Quanto ti è stata utile questa pagina?

No votes yet
Aliquota form-21M8rnapaNSRJ4BNyVn5y fivestar_form_1)Y

Argomenti
Promozione prodotti e servizi