



Caccamo, li 23/01/2023

Cod. Fisc. 800 208 308 26

Part. IVA: 00760140822

SERVIZI ALLO SVILUPPO
S.O.P.A.T. n. 57, Via Del Carmine 50
90012 Caccamo (PA)
Tel. 091/8121399, fax 091/8121900
e-mail –sopat.caccamo@entesviluppoagricolo.it

Prot. N°52.....

Allegati:.....4...

Ai COMUNI DI: **ALIMINUSA, CACCAMO, CERDA,
MONTEMAGGIORE BELSITO, SCIARA, TERMINI
IMERESE.**

E.p.c. ai SERVIZI ALLO SVILUPPO
ESA
PALERMO

ARGOMENTO: **CIRCOLARE INFORMATIVA.** Concorso Regionale degli oli Extravergine di Oliva Siciliani – “MORGANTINON 11° EDIZIONE 2023”.

Al fine di dare opportuna divulgazione dell’iniziativa, presso le aziende del comprensorio, si comunica che l’ENTE SI SVILUPPO AGRICOLO per il tramite della S.O.P.A.T. n. 47 di VALGUARNERA, organizza la **11° edizione del Concorso Regionale “MORGANTINON 2023”.**

Premesso quanto sopra, per una possibile attività divulgativa nei siti Istituzionali o altre modalità di divulgazione, si invia:

- Locandina del concorso;
- Regolamento di partecipazione;
- Modelli di partecipazione Allegato A e B;

Per eventuali ulteriori chiarimenti contattare l’Ufficio organizzatore del Concorso regionale Tel 0935/41063, e/o lo scrivente Ufficio, SOPAT n. 57 di Caccamo, al seguente recapito telefonico, 091/8121399.



IL RESPONSABILE
(Dr. *Gioacchino Capodici*)



UNIONE
REGIONALE
CUOCHI
SICILIANI



Regione Siciliana
Assessorato Regionale Agricoltura
Sviluppo Rurale e Pesca Mediterraneo
IPA - Laboratorio Sensoriale di Catania



Libera Consorzio Comunale
di Enna

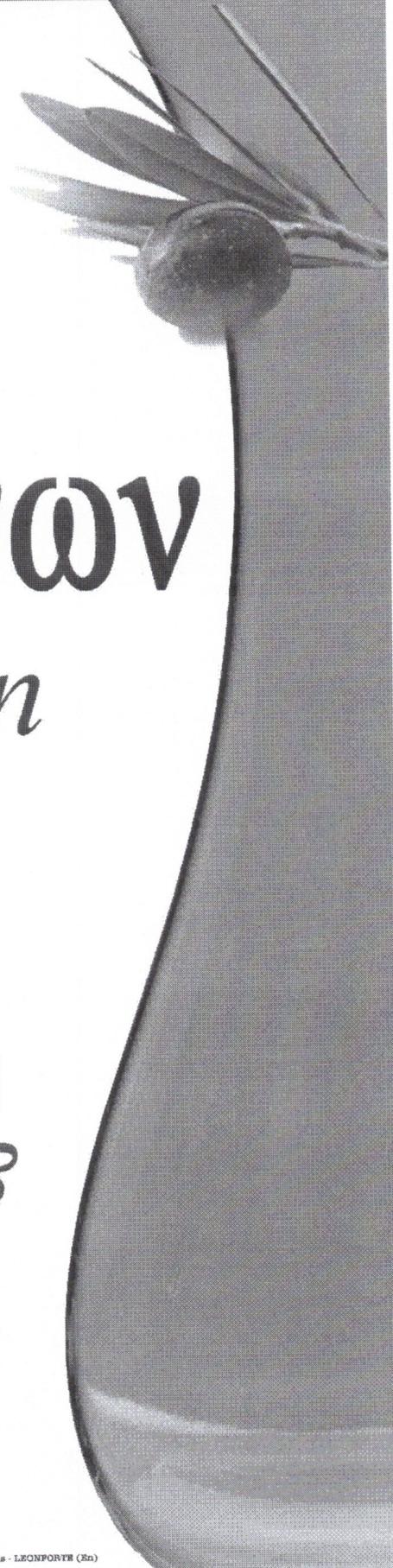


Comune di Aidone

www.entesviluppoagricolo.it

sopat.valguarnera@entesviluppoagricolo.it

CONCORSO REGIONALE



Μοργαντινών *Morgantìnon*

DEGLI Oli EXTRAVERGINI D'OLIVA SICILIANI DUEMILA *23*

Termine di presentazione dei campioni:

15 febbraio 2023

da inviare a:

Ente Sviluppo Agricolo - Sopat 47

Via Tommaso Lo Monaco, 1 - 94100 Enna

Tel. 0935 41063

www.entesviluppoagricolo.it

sopat.valguarnera@entesviluppoagricolo.it

MOPYANTIVΩV

Morganitnon

CONCORSO REGIONALE DEGLI OLI EXTRAVEGINI D'OLIVA SICILIANI

11^a edizione - 2023

REGOLAMENTO

Articolo 1

L'Ente di Sviluppo Agricolo, attraverso la SOPAT 47 di Valguarnera, con il Patrocinio dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani e con la collaborazione del Libero Consorzio Comunale di Enna, del Comune di Aidone, dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea, indice per l'anno 2023 l'11^o Concorso regionale Mopyantivov - Morganitnon degli oli extravergini d'oliva siciliani.

Articolo 2

Il concorso si propone:

- di valorizzare i migliori oli extravergini d'oliva per favorire la conoscenza;
- di stimolare olivicoltori e frantoiari al miglioramento della qualità del prodotto;
- di promuovere il territorio in senso lato;
- di stimolare i produttori siciliani di olio a migliorare l'immagine complessiva del prodotto per renderlo più accattivante nei confronti del consumatore.

Articolo 3

Il concorso è riservato esclusivamente all'olio extravergine d'oliva ottenuto da olive prodotte nella campagna di raccolta 2022/23 nell'intero territorio della Regione Siciliana. All'interno del concorso Mopyantivov - Morganitnon sono previste le seguenti sezioni: Miglior olio - Miglior olio Bio - Miglior olio I.G.P. Sicilia - Miglior olio D.O.P. - Miglior Im-magine, Miglior olio in Tavola e Miglior regalo.

Articolo 4

Possiamo partecipare al Concorso:

- olivicoltori singoli o associati in possesso dei requisiti di cui all'art.3, che confezionano il prodotto, in proprio o presso terzi, secondo le norme vigenti in materia di imballaggi ed etichettature di olio extravergine d'oliva e che producano mediamente partite di olio di almeno 5 quintali;
- frantoi, operanti nel territorio siciliano, che imbotigliano con proprie etichette che garantiscono, per gli oli extravergini d'oliva messi a concorso, le condizioni di cui all'articolo 3 e che

producano mediamente partite di olio di almeno 5 quintali. E consentita la presentazione da parte della stessa azienda di un numero massimo di 3 oli a condizione che abbiano caratteristiche varietali o di altro tipo diverse fra di loro.

I campioni con certificazione Bio o IGP o DOP parteciperanno alle rispettive sezioni. I campioni in convenzionale parteciperanno alla sezione Miglior olio. Nel caso di campioni con doppia certificazione (Bio + DOP o Bio + IGP) l'azienda dovrà esprimere la volontà di far partecipare il proprio olio ad una sola delle relative sezioni (Bio o DOP o IGP). Anche la volontà di partecipare alla sezione Miglior regalo deve essere espressa nella domanda di partecipazione. Resta implicita la partecipazione di tutti gli oli pervenuti alla sezione Miglior Im-magine.

Articolo 5

Gli interessati dovranno far pervenire, entro il 15 febbraio 2023 alla segreteria del Concorso E.S.A.-S.O.P.A.I. 47 - Via Tommaso Lo Monaco, 1 - 94100 Enna, Tel. 0935/41063 e-mail: sopai.valguarnera@entesviluppoagricolo.it.

- domanda di partecipazione con contestuale dichiarazione redatta in ogni sua parte, secondo il modello allegato al presente regolamento, sottoscritta dal titolare o legale rappresentante (All. A);
- scheda descrittiva dell'azienda e del processo di produzione secondo il modello allegato al presente regolamento (All. B);
- copia del documento di riconoscimento del titolare o legale rappresentante;
- numero 6 bottiglie o altri contenitori, per ogni tipo di olio, identiche fra di loro, aventi capacità non inferiore a 0,5 litri in regola con le norme sull'etichettatura;
- numero 1 confezione regalo, comprensiva di bottiglia che l'azienda propone alla propria clientela come regalistica (solo nel caso di partecipazione alla sezione Miglior regalo)

La domanda di partecipazione e la scheda descrittiva dovranno essere compilate per ogni tipo di olio presentato (vedi art.4). Nel caso di documentazione incompleta la domanda sarà respinta e i campioni non saranno restituiti.

Articolo 6

I campioni d'olio presentati saranno sottoposti, in forma rigorosamente anonima, ad esame sensoriale

(panel test) da parte del PANEL operante presso il Servizio Ispettorato Agricoltura di Catania dell'Ass. Regole Agricoltura - Sviluppo rurale - Pesca mediterranea. Il PANEL sarà costituito in base alle normative vigenti ed in particolare al D.M. 23 giugno 1992 e ss.mm.ii. che ha istituito l'Albo nazionale dei tecnici ed esperti degli oli extravergini e vergini. Tutti gli oli saranno sottoposti, a carico dell'ESA, ad analisi chimico-fisiche da parte del laboratorio di analisi dell'Ente di Sviluppo Agricolo (LAGAM di Palermo) o da laboratorio privato convenzionato. I campioni saranno resi anonimi da un rappresentante dell'Ente di Sviluppo Agricolo. Il giudizio della Commissione di assaggio sarà definitivo ed inappellabile.

Articolo 7

Al termine dei lavori sarà redatta una graduatoria assoluta riferita a tutti i campioni partecipanti (convenzionali, biologici, I.G.P. e D.O.P.) sulla base del punteggio attribuito dalla Commissione di assaggio.

Dalla graduatoria assoluta verranno poi estrapolate una graduatoria per gli oli biologici, una per gli oli I.G.P. e una per gli oli D.O.P.

I partecipanti al concorso potranno richiedere alla SOPAT 47 di Valguarnera, successivamente alla premiazione, i rapporti di prova relativi alle analisi sensoriali e fisico-chimiche del proprio olio.

Articolo 8

Saranno attribuiti, sulla base della graduatoria di cui al precedente articolo 7, i premi agli oli che si classificheranno al 1^o, al 2^o e al 3^o posto per ogni sezione. Per la sezione Miglior olio D.O.P. non verrà assegnato alcun premio se perveniranno un numero inferiore a 3 campioni per ogni D.O.P. Inoltre sarà attribuito il premio «Morganitnon d'Oro» all'azienda il cui olio si classificherà al 1^o posto della graduatoria assoluta. I premi consistono in coppe e targhe.

Su proposta della Commissione di assaggio, potranno essere attribuite Menzioni speciali agli oli non classificatisi ultimamente, ma valutati di alta qualità sensoriale con un punteggio minimo di 75 al PANEL.

Per quanto riguarda la sezione Miglior Im-magine saranno attribuiti un 1^o, 2^o e 3^o premio alle bottiglie, o contenitori di altro tipo, che presentano un aspetto complessivo con una forte efficacia comunicativa (forma, etichetta, design, ecc.). Anche per la sezione Miglior regalo saranno attribuiti 1^o, 2^o e 3^o premio sulla base della confezione regalo che meglio trasmetta il messaggio legato all'azienda, al prodotto, al territorio, etc. e che rivesta maggiore appeal nei confronti del cliente che voglia rendere l'olio oggetto

di regalo. Per la sezione Miglior regalo non verrà assegnato alcun premio se i campioni che pervennero saranno inferiori a 3. Per entrambe le sezioni la valutazione sarà effettuata da un'opposita giuria composta da un giornalista esperto in comunicazione eno-gastronomica, da un esperto designer e da un esperto in marketing.

Gli oli classificati al 1° posto nelle sezioni Miglior olio - Miglior olio Bio - Miglior olio I.G.P. Sicilia - Miglior olio D.O.P., saranno sottoposti ad ulteriore valutazione utilizzando nell'esecuzione di alcuni piatti della tradizione siciliana da parte degli chef dell'Unione regionale Cuochi Siciliani durante un apposito cooking show che si svolgerà presso l'Istituto Alberghiero Federico II di Enna. Un'opposita commissione, costituita da un critico eno-gastronomico, da uno chef dell'Unione regionale Cuochi Siciliani e da un capo panel, valuterà l'olio che meglio esprimerà le sue caratteristiche nell'utilizzo in cucina.

Articolo 9

Le ditte o aziende titolari degli oli premiati potranno menzionare i riconoscimenti conseguiti, nel rispetto della corretta informazione al consumatore e attraverso tutti i mezzi che riterranno più opportuni, con la dicitura "Olio classificato al 1°, 2° o 3° posto della sezione, a seconda dei casi, Miglior olio - Miglior olio Bio - Miglior olio I.G.P. Sicilia - Miglior olio D.O.P. - Miglior Immagine, Miglior olio in Tavola, Miglior regalo del Concorso Regionale Mopyantwov - Morgantinon degli oli extravergini d'oliva siciliani edizione 2023.

La partecipazione al concorso non comporta alcun vincolo o impegno, al di fuori delle condizioni di partecipazione previste dal presente regolamento ed è del tutto gratuito. I campioni inviati non saranno restituiti.

Articolo 10

Tutte le iniziative potranno subire variazioni anche sulla base delle disponibilità finanziarie.



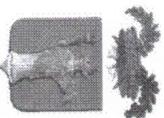
Con il patrocinio di



Con la collaborazione di



Regione Siciliana
Assessorato Regionale Agricoltura
Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea
IPA - Laboratorio Sensoriale di Catania



Libero Consorzio Comunale
di Enna



Comune di Aidone

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

S.O.P.A.I. 47

Via Tommaso Lo Monaco, 1 - 94100 Enna

Tel. 0935 41063

e-mail: sopai.valguarnere@entesviluppoagricolo.it

www.entesviluppoagricolo.it



CONCORSO
REGIONALE

MOPYANTWOV
Morgantinon

DEGLI OLI
EXTRAVERGINI
D'OLIVA SICILIANI
DUEMILA 23

REGOLAMENTO

ALLEGATO B

SCHEMA DESCRITTIVA DELL'AZIENDA E DEL PROCESSO DI PRODUZIONE

NOME AZIENDA/DITTA/SOCIETÀ _____

TERRENI IN TERRITORIO DEL COMUNE (1) _____

CONTRADA/E (1) _____

ORGANISMO DI CONTROLLO (2) _____

FRUTTATO DI APPARTENENZA INTENSO MEDIO LEGGERO (3)

SUPERFICIE AD ULIVETO (1) _____

PRODUZIONE OLIO CAMPAGNA 2021/22 Kg. _____

PRODUZIONE OLIO CAMPAGNA 2022/23 Kg. _____

CULTIVAR UTILIZZATE

_____	_____%
_____	_____%
_____	_____%
_____	_____%
_____	_____%

METODO DI RACCOLTA : Manuale Agevolata Meccanizzata

MOLITURA: Macine Frangitore

ESTRAZIONE: Decanter 3 fasi Decanter 2 fasi Decanter 2,5 fasi Altro _____

DATA _____

FIRMA

(1) Da compilare solo se l'olio presentato proviene, anche solo in parte, da propri uliveti

(2) Solo per gli oli biologici e/o I.G.P. Sicilia e/o DOP

(3) Si tratta di una semplice indicazione che non impegna la Commissione la quale ha facoltà di attribuire al campione un'altra categoria di fruttato

ALLEGATO A

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE AL CONCORSO REGIONALE

Μοργαντινων

Morgantinon

11^ Edizione 2023

Alla S.O.P.A.T. n°47

Via Tommaso Lo Monaco, 1 - 94100 Enna

e-mail: *sopat.valguarnera@entesviluppoagricolo.it*

Tel. 0935 41063

Il sottoscritto _____ nato a _____, il _____

nella qualità di titolare/legale rappresentante (3) della ditta individuale/società (3)

denominata: _____

produttrice e imbottigliatrice d'olio extravergine d'oliva denominato _____

Recapito postale:

Comune di _____ Prov. di _____ Cap. _____

Indirizzo _____

Recapiti telefonici: _____

e-mail: _____

presa visione del regolamento del Concorso, che accetta in tutte le sue parti, nel dichiarare di avere i requisiti in esso prescritti, con la presente chiede di partecipare al

Concorso Regionale - **Μοργαντινων** - *Morgantinon* - Edizione 2023 (1)

Sezione: *Miglior olio* oppure *Miglior olio Bio* oppure *Miglior olio I.G.P. Sicilia*
oppure *Miglior olio D.O.P.* *Miglior regalo*

A tal fine, ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 445 del 28/12/2000 e successive modifiche, consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere

D I C H I A R A

- che la ditta o società è iscritta alla CCIAA di _____ Registro Imprese n° _____
con eventuale Unità Operativa iscritta presso la CCIAA di _____ Registro Imprese n° _____
- che la produzione di olio media annuale è di almeno 5 quintali
- che la ditta o società è (2) _____ e imbottiglia in proprio/ presso terzi (3) e molisce in proprio/preso terzi (3)
- che non ha subito condanne per frodi o sofisticazioni;
- che le olive da cui è stato ottenuto l'olio presentato sono state molite nel mese di _____ anno 20__
- che accetta le condizioni di adesione al concorso di cui al regolamento
- che gli oli presentati a concorso hanno i requisiti chimici e organolettici minimi previsti dalle vigenti norme
- di prestare il proprio consenso al trattamento dei dati relativi alla propria azienda, ai sensi del D.lgsn.196/2003 per le finalità strettamente legate al concorso e per la promozione e la diffusione in ambito europeo ed extra europeo.

_____ li _____

FIRMA

Allega:

- n° 6 bottiglie o lattine di olio identiche fra di loro di un minimo di 0,50 litri in regola con le norme sull'etichettatura
- n° 1 confezione regalo comprensiva di bottiglia o altro contenitore che l'azienda propone alla propria clientela come regalistica **(solo nel caso di partecipazione alla sezione Miglior regalo)**
- scheda descrittiva dell'azienda (Allegato B *vedi retro*)
- copia del documento di riconoscimento

(1) indicare a quale sezione iscrivere il proprio olio (vedi art. 4 regolamento)

(2) società cooperativa, frantoio, azienda agricola, società di altro tipo (specificare)

(3) cancellare la voce che non interessa