

Articolo 10

Le ditte o aziende titolari degli oli premiati potranno menzionare il riconoscimento conseguito, nel rispetto della corretta informazione al consumatore, attraverso tutti i mezzi che saranno ritenuti più opportuni con la dicitura "Azienda classificata per l'anno 2021 al 1, 2 o 3 posto della sezione «Miglior olio» o «Miglior olio bio» o «Miglior olio I.G.P. Sicilia» o «Miglior olio D.O.P.» del Concorso Regionale **Μοργαντινων** - Morgantìnon" degli oli extravergini d'oliva siciliani.

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

Articolo 11

Tutte le iniziative potranno subire variazioni sulla base delle disponibilità finanziarie e dell'attuale emergenza epidemiologica.



In collaborazione con:



Regione Siciliana
Assessorato Regionale Agricoltura
Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea



Libero Consorzio Comunale
di Enna

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA S.O.P.A.T. 47 - Valguarnera

C.da S. Barbara, S.P. 21 nei pressi dello svincolo
di Agira della A/19 PA-CT - 94011 Agira (En)
Tel. 0935 950026 • Fax 0935 950200
coord. sat.: 37°32'58,7"N - 14°31'23,5"E
e-mail: sopat.valguarnera@entesviluppoagricolo.it

www.entessviluppoagricolo.it

CONCORSO
REGIONALE


Μοργαντινων
Morgantìnon

DEGLI **Oli**
EXTRAVERGINI
D'OLIVA SICILIANI

DUEMILA **21**

REGOLAMENTO

Μοργαντινων

Morgantinon

CONCORSO REGIONALE DEGLI OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA SICILIANI

9^a edizione - 2021

REGOLAMENTO

Articolo 1

L'Ente di Sviluppo Agricolo, attraverso la SOPAT 47 di Valguarnera, con la collaborazione del Libero Consorzio Comunale di Enna e dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea - I.P.A. Laboratorio Sensoriale di Catania, indice per l'anno 2021 il nono concorso regionale **Μοργαντινων** - Morgantinon degli oli extravergini d'oliva siciliani.

Articolo 2

Il concorso si propone:

- di valorizzare i migliori oli extravergini d'oliva per favorirne la conoscenza;
- di stimolare olivicoltori e frantoiani per il miglioramento della qualità del prodotto;
- di promuovere il territorio in senso lato.

Articolo 3

Il concorso è riservato esclusivamente all'olio extravergine d'oliva ottenuto da olive prodotte nella campagna di raccolta 2020/21 nell'intero territorio della Regione Siciliana. All'interno del concorso **Μοργαντινων** - Morgantinon sono previste le seguenti sezioni:

- "Miglior olio"
- "Miglior olio Bio"
- "Miglior olio I.G.P. Sicilia"
- "Miglior olio D.O.P."

Articolo 4

Possono 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 imbottigliano con proprie etichette che garantiscano, 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.
- È consentita la presentazione da parte

della stessa azienda di più oli a condizione che abbiano caratteristiche varietali o di altro tipo diverse fra di loro. La stessa ditta o azienda, nel presentare la domanda di partecipazione, potrà esprimere la volontà, se i campioni presentati ne avranno le caratteristiche, di partecipare, oltre che alla sezione "Miglior olio" che è implicita e per la quale verrà redatta una graduatoria assoluta di tutti gli oli partecipanti (convenzionali, biologici, I.G.P. e D.O.P.), anche alla sezione "Miglior olio Bio" e/o "Miglior olio I.G.P. - Sicilia" e/o "Miglior olio D.O.P."

Articolo 5

Gli interessati dovranno far pervenire, entro l'12 marzo 2021 alla segreteria del Concorso E.S.A.-S.O.P.A.T. 47 - Valguarnera sita in c.da S. Barbara, S.P. 21 nei pressi dello svincolo di Agira della A/19 PA-CT - 94011 Agira (En) - coord. sat.: 37 32'58,7"N - 14 31'23,5"E Tel. 0935/950026 - Fax 0935/950200, e-mail: sopat.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 lattine, per ogni tipo di olio, identiche fra di loro, aventi capacità non inferiore a 0,5 litri in regola con le norme sull'etichettatura;

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

Verrà istituito un Comitato di Gestione con il compito di coordinare ed indirizzare tutte le operazioni inerenti alla predisposizione ed al funzionamento del Concorso e di garantire il rispetto delle norme di attuazione del presente regolamento. Il Comitato è composto da:

- Rappresentante dell'Ente di Sviluppo Agricolo.
- Rappresentante dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea.

Articolo 7

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. Reg.le

Agricoltura - Sviluppo rurale - Pesca mediterranea.

La Commissione di Assaggio è quindi composta da almeno n.8 esperti in possesso dei requisiti di cui al D.M. 23 giugno 1992 che ha istituito l'Albo Nazionale dei Tecnici ed Esperti degli oli d'oliva extravergini e vergini.

Gli oli classificati utilmente secondo il successivo articolo 8 saranno sottoposti ad analisi chimico-fisiche per la verifica dei parametri minimi previsti per la categoria extravergine, I.G.P. Sicilia e D.O.P. Il Comitato di Gestione potrà, su segnalazione della Commissione di Assaggio, sottoporre ad analisi chimico-fisiche parte o tutti i campioni pervenuti. Le analisi fisico-chimiche saranno condotte dal laboratorio di analisi dell'Ente di Sviluppo Agricolo (LAGAM di Palermo).

I campioni saranno resi anonimi da un rappresentante dell'Ente di Sviluppo Agricolo.

Il giudizio della Commissione di Assaggio, ratificato ed approvato dal Comitato di Gestione, sarà definitivo ed inappellabile.

Articolo 8

Al termine dei lavori il Comitato di Gestione redigerà 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 9

Il Comitato di Gestione attribuirà, sulla base della graduatoria di cui al precedente articolo 8, i premi alle ditte o aziende che si classificheranno al primo, al secondo e al terzo posto per ogni sezione. Per la sezione "Miglior olio D.O.P." non saranno assegnati premi se verranno un numero inferiore a 3 di campioni per ogni D.O.P.. Inoltre sarà attribuito il premio «Morgantinon d'Oro» all'azienda il cui olio si classificherà al 1° posto della graduatoria assoluta. I premi consistono in coppe e targhe.

Il Comitato di Gestione, su proposta della Commissione di Assaggio, potrà eventualmente assegnare menzioni speciali agli oli non vincitori ma comunque valutati di eccellente qualità organolettica.

La cerimonia di premiazione sarà svolta con le modalità che l'attuale emergenza epidemiologica consentirà. La data e le modalità saranno comunicate tempestivamente.