

#### Articolo 9

Non si procederà a valutazione e quindi all'assegnazione dei relativi premi se parteciperanno meno di 10 ditte al Concorso.

#### Articolo 10

Le aziende partecipanti al Concorso s'impegnano ad intervenire alla manifestazione di premiazione. Per le aziende classificate, in assenza del rappresentante, o di suo delegato, il premio sarà attribuito al secondo classificato e così a seguire.

#### Articolo 11

A tutti i classificati nei primi tre posti in graduatoria per entrambe le sezioni e per tutte le categorie sarà consegnata una targa di riconoscimento e a tutti i partecipanti sarà consegnato un attestato di partecipazione.

Alle aziende iscritte al Registro delle Imprese di Enna che avranno ottenuto il maggior punteggio in ciascuna sezione e nelle diverse categorie, la Camera di Commercio di Enna riconosce un premio consistente nella partecipazione ad una Fiera Nazionale specializzata con oneri finanziari, ad esclusione delle spese di viaggio e soggiorno, a carico della stessa Camera.

La premiazione avrà luogo ad Aidone in occasione di una apposita manifestazione.

#### Articolo 12

Le aziende titolari degli oli premiati al Concorso avranno diritto di 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 2010 al \_\_\_\_\_ posto della sezione \_\_\_\_\_ categoria \_\_\_\_\_ del 1° concorso regionale Μοργαντινων - Morgantìnon.

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



SOPAT 47  
Valguarnera



Comune di Aidone



Provincia Regionale  
di Enna



Regione Siciliana  
Assessorato Regionale delle  
Risorse Agricole e Alimentari

#### Segreteria Organizzativa

via Trieste, 10 - 94019 Valguarnera (En)  
Tel. 0935 957761 - Fax 0935 959370  
e-mail: sopat47@regione.sicilia.it

# 1° CONCORSO REGIONALE OLIO EXTRAVERGINE d'oliva

Μοργαντινων  
Morgantìnon

REGOLAMENTO

#### CONCORSO REGIONALE DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

## Μοργαντινων Morgantìnon Prima Edizione

### REGOLAMENTO

#### Articolo 1

L'Ente di Sviluppo Agricolo - SOPAT 47 di Valguarnera, il Comune di Aidone, l'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari - Dipartimento Interventi Infrastrutturali, la Provincia Regionale di Enna, la Camera di Commercio di Enna, con la collaborazione del Consorzio di tutela D.O.P. "Colline Ennesi", del GAL "Rocca di Cerere", delle Organizzazioni di Categoria e delle Associazioni di produttori indicano il secondo concorso regionale Μοργαντινων - Morgantìnon dell'olio extravergine d'oliva.

#### Articolo 2

Il concorso si propone:

- di valorizzare i migliori oli extravergini d'oliva per favorirne la conoscenza, scegliendo e promuovendo quelli che potranno conseguire, da un lato l'apprezzamento dei consumatori, dall'altro una qualificata presenza nei mercati nazionali ed esteri;
- di stimolare olivicoltori e frantoiani al miglioramento della qualità del prodotto;
- di promuovere il territorio in senso lato sfruttando l'olio, e gli altri prodotti tradizionali, come prodotto di punta ed elemento di attrazione turistica

#### Articolo 3

Il concorso è riservato esclusivamente all'olio extravergine d'oliva ottenuto da olive prodotte nella campagna di raccolta 2009 nell'intero territorio della Regione Siciliana. All'interno del concorso Μοργαντινων - Morgantìnon sono previste le seguenti sezioni:

- "Miglior olio"
- "Miglior olio bio"

Per entrambe le sezioni sono previste le categorie a) fruttato leggero, b) fruttato medio, c) fruttato intenso.

Ai fini della classificazione degli oli saranno presi come base i parametri adottati dal COI.

#### Articolo 4

Possono partecipare al Concorso:

- olivicoltori singoli o associati iscritti in una delle Camere di Commercio siciliane, in possesso dei requisiti di cui all'art.3, che con-

fezionano il proprio prodotto, in proprio o presso terzi, secondo le norme vigenti in materia di imballaggi ed etichettature di olio extravergine d'oliva e che producano partite di almeno 5 quintali;

- ditte e oleifici, iscritti in una delle Camere di Commercio siciliane, che imbottigliano con proprie etichette e che garantiscano, per gli oli extravergini d'oliva messi a concorso, le condizioni di cui all'articolo 3. La stessa ditta potrà partecipare ad entrambe le sezioni.

#### Articolo 5

Gli interessati dovranno far pervenire, entro il giorno **31 maggio 2010 alle ore 12,00**, alla segreteria del Concorso presso l'E.S.A.-S.O.P.A.T. 47 di Valguarnera sita in via Trieste n.10 - CAP 94019 - Tel. 0935/957761 - Fax 0935/959370 - e.mail: sopat47@regione.sicilia.it:

- domanda di partecipazione al concorso, con contestuale dichiarazione redatta in ogni sua parte secondo il modello allegato al presente bando, sottoscritta dal titolare o legale rappresentante (All. A);
- scheda descrittiva dell'azienda e del processo di produzione secondo il modello allegato al presente bando (All. B);
- numero 4 bottiglie campione per ogni sezione a cui si intende partecipare provviste di regolare etichetta.

Le bottiglie campione, che devono essere identiche fra di loro, possono avere capacità di 0,25 o 0,50 o 0,75 litri e devono essere provviste di copricapsula anonimo. Delle quattro bottiglie, la prima sarà utilizzata per sottoporre l'olio all'esame organolettico, la seconda sarà utilizzata per sottoporre l'olio all'esame chimico-fisico (vedi successivo art. 7), la terza sarà esposta, con finalità promozionali, durante le successive manifestazioni, la quarta sarà tenuta a disposizione dell'organizzazione per eventuali esigenze impreviste.

#### Articolo 6

E' 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:

- Sindaco di Aidone (Presidente) o suo delegato
  - Presidente della Provincia Regionale di Enna o suo delegato
  - Presidente della Camera di Commercio di Enna o suo delegato
  - Presidente dell'Ente di Sviluppo Agricolo o suo delegato
- Il Comitato di Gestione si riserva il diritto di condurre, tramite le autorità competenti, apposite verifiche amministrative sulle autocertificazioni e mediante sopralluoghi anche a posteriori, tendenti a verificare la veridicità di quanto dichiarato dalle ditte vincitrici. In

caso di mancanza di uno o più requisiti richiesti dal presente regolamento, verrà revocata l'aggiudicazione del premio.

#### Articolo 7

I campioni d'olio presentati saranno sottoposti, in forma rigorosamente anonima, ad un esame organolettico (panel test) da parte di uno dei gruppi PANEL costituiti presso le Unità Operative e/o SOAT dell'Assessorato Regionale per le Risorse Agricole e Alimentari e composto da almeno n. 8 esperti in possesso dei requisiti di cui al D.M. 23 giugno 1992 che ha istituito l'Albo Nazionale degli Assaggiatori degli oli d'oliva vergini ed extravergini.

Per la sezione "Miglior olio" i campioni dovranno possedere le caratteristiche minime dell'olio extravergine d'oliva secondo le attuali normative comunitarie e nazionali, per la sezione "Miglior olio bio" oltre a possedere le caratteristiche minime previste dalle attuali normative nazionali e comunitarie i campioni dovranno essere accompagnati da certificazione rilasciata dal relativo organismo di controllo.

Saranno esclusi dall'attribuzione dei punteggi gli oli che risulteranno non conformi sia dal punto di vista organolettico e sensoriale che dal punto di vista chimico-fisico. Gli oli classificati nei primi 3 posti di entrambe le sezioni e di tutte le categorie saranno sottoposti, presso i laboratori di Catania e di Palermo dell'Ente di Sviluppo Agricolo, ad analisi chimico-fisiche per la verifica dei parametri minimi. Se non ci sarà corrispondenza tra quanto dichiarato nella domanda di partecipazione e quanto accertato, si scorrerà la graduatoria. Il Comitato di Gestione potrà, su segnalazione della commissione, sottoporre ad analisi chimico-fisiche parte o tutti i campioni pervenuti. I campioni saranno resi anonimi da un rappresentante dell'Ente di Sviluppo Agricolo alla presenza dei componenti il Comitato di Gestione. Il giudizio della commissione sarà definitivo ed inappellabile.

#### Articolo 8

Al termine dei lavori il Comitato di Gestione redigerà una graduatoria di merito sulla base del punteggio attribuito dalla commissione d'assaggio (gruppo panel). A salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti al Concorso non sarà reso pubblico il nome dell'azienda ed il punteggio assegnato ai singoli campioni d'olio che non si aggiudicheranno i premi. Le aziende non vincitrici potranno richiedere alla SOPAT 47 di Valguarnera, successivamente alla premiazione, copia della scheda di valutazione del proprio olio prodotta dalla commissione di assaggio e copia delle eventuali analisi chimico-fisiche.