

**CONCORSO PER  
LA VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE OLEARIE TERRITORIALI ITALIANE  
"Ercole Olivario 2010"  
XVIII Edizione**

**REGOLAMENTO**

Art. 1

L'Unione Italiana delle Camere di Commercio Italiane in collaborazione con la Camera di Commercio di Perugia; con il contributo delle Unioni Regionali delle Camere di Commercio del Lazio, della Sardegna e della Camera di Commercio di Terni; con il sostegno delle Unioni Regionali delle Camere di Commercio dell'Abruzzo, della Campania, delle Marche e dell'Umbria, di Unaprol - Consorzio Olivicolo Nazionale, del Consorzio Nazionale degli Olivicoltori, Unasco- Associazioni organizzazioni produttori olivicoli, dell'Istituto Nazionale per il Commercio Estero; con la partecipazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, del Coordinamento degli Assessori all'Agricoltura delle Regioni, dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio, di Agroqualità, del CRA Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e per l'Industria Olearia; con il patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri, del Ministero dello Sviluppo Economico, dell'Agenzia delle Dogane e del Consiglio Oleicolo Internazionale

indicono il Concorso Nazionale per l'assegnazione del premio

**"ERCOLE OLIVARIO"**

che si terrà nella provincia di Perugia nella settimana 22 Marzo- 27 Marzo 2010

Art.2

Il concorso per la valorizzazione delle eccellenze territoriali "Ercole Olivario" è riservato all'olio extra vergine d'oliva di qualità ottenuto da:

- a) olive prodotte nelle zone a denominazione d'origine, già riconosciute in ambito comunitario;
- b) olive prodotte nei diversi ambiti territoriali. La territorialità è attestata dal partecipante con autodichiarazione sull'attività svolta e sulla provenienza italiana delle olive - da produrre secondo la domanda di partecipazione.

Non sono ammessi al concorso gli oli che verranno immessi sul mercato allo stato sfuso o comunque non confezionato nel rispetto della normativa europea e gli oli provenienti da olive per le quali non sia stata attestata la provenienza.

Art.3

Il concorso si propone di:

- a) valorizzare i migliori oli extra vergini di oliva italiani provenienti da zone con riconoscimento a denominazione d'origine (dop e igp) o dai diversi ambiti territoriali, per favorirne la conoscenza, selezionando ed indicando gli oli di qualità che possano al tempo stesso conseguire l'apprezzamento dei consumatori e rafforzarne la presenza nei mercati esteri;
- b) stimolare gli operatori del settore al miglioramento della qualità del prodotto;
- c) contribuire alla valorizzazione e diffusione a livello regionale degli assaggiatori di olio di oliva in sintonia con la normativa italiana e comunitaria e con lo spirito del concorso.

Art. 4

Possono partecipare al concorso, con una sola denominazione ed unicamente per una delle due categorie definite all'art.2:

- a) olivicoltori produttori di olio in proprio;
- b) oleifici cooperativi e organizzazioni di produttori, quali consorzi, cooperative e reti d'impresa come definite all'art.3 del decreto legge 10 Febbraio 2009, n.5, convertito con modifiche in legge 9 Aprile 2009 n.33 ;
- c) soggetti sottoposti al sistema dei controlli, detentori, nella relativa zona d'origine, di prodotto pronto per l'immissione al consumo, con certificazione a denominazione d'origine.

Sono esclusi dalla competizione i frantoi che non sono in possesso dei requisiti di cui ai punti a), b) e c) del presente articolo. Le aziende partecipanti dovranno essere regolarmente iscritte al Registro delle Imprese della Camera di Commercio competente per territorio.

Art. 5

Il Comitato di Coordinamento Nazionale, costituito annualmente dai rappresentanti degli enti promotori presiede all'organizzazione ed alla realizzazione del concorso, avvalendosi di una Segreteria istituita presso la Camera di Commercio di Perugia. Il Presidente del Comitato di Coordinamento è il Presidente della Camera di Commercio di Perugia.

#### Art. 6

Il Comitato, che si riunisce presso l'Unione Italiana delle Camere di Commercio, provvede a coordinare ed indirizzare tutte le operazioni inerenti alla predisposizione ed al funzionamento del concorso.

Il Comitato di Coordinamento nomina per un biennio il panel leader, selezionandolo fra i capi panel riconosciuti dal COI con consolidata esperienza e rinomanza nazionale, preferibilmente appartenente a enti o istituzioni pubbliche. I membri del Comitato, appositamente convocati per la nomina del panel leader, potranno suggerire alla segreteria, almeno una settimana prima della riunione, uno o più nominativi. Il Comitato deciderà tenendo conto delle proposte pervenute. Ai fini di garantire la turnazione del panel leader, lo stesso soggetto non potrà essere immediatamente rinominato dopo il biennio. Il Comitato inoltre nomina il divulgatore scientifico, che fornirà il proprio contributo professionale ogni qualvolta, nell'ambito delle attività del premio Ercole Olivario, si renda necessario sottolineare su base scientifica le caratteristiche organolettiche e nutrizionali dell'olio extravergine di qualità italiano.

Il Comitato di Coordinamento è garante del rispetto della normativa vigente in materia e dei principi ispiratori del concorso con particolare riferimento alla qualità degli oli ammessi.

Alla Segreteria del Concorso è demandata l'esecuzione delle decisioni adottate dal Comitato di Coordinamento nonché le operazioni, comprese quelle amministrative, legate al buon svolgimento del concorso.

#### Art. 7

I soggetti individuati all'art. 4 del presente regolamento dovranno far pervenire, anche per il tramite di organismi associativi e/o camerali, presso l'Unione Regionale delle Camere di Commercio competente per territorio, la domanda di partecipazione, allegata al presente regolamento, nel periodo compreso dal 14 dicembre 2009 al 1 Febbraio 2010.

Ciascun partecipante dovrà assicurare la commercializzazione in proprio di un lotto omogeneo di almeno 20 ettolitri di prodotto verificabile in base alla documentazione da allegare, ossia olio con le stesse caratteristiche chimiche sensoriali. Il prodotto pertanto dovrà essere contenuto in un unico recipiente o in più recipienti collegati tra loro con il principio dei vasi comunicanti.

Per i partecipanti di cui alle lettere a) e b) dell'art. 4 il quantitativo messo a concorso e la provenienza delle olive saranno attestati dalla dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà da produrre secondo il mod.a) - domanda di partecipazione olio extravergine. Il quantitativo di olio extravergine partecipante al concorso sarà identificato nel verbale di prelievo e come tale sigillato. Il prodotto sigillato non potrà essere commercializzato prima dell'espletamento delle procedure concorsuali.

Per i soggetti di cui alla lettera c) dell'art. 4, il quantitativo messo a concorso e l'origine del prodotto dovranno essere dimostrati attraverso la certificazione dop/igp da produrre entro e non oltre il giorno 8 marzo 2010. La partita di olio certificata dop/igp non sarà sigillata e in caso di vittoria finale la menzione sulle confezioni potrà figurare solo per la parte non ancora commercializzata.

Su incarico del Comitato di Coordinamento, un nucleo di ispettori procederà, prima dell'inizio della fase finale, ad effettuare una verifica a campione su quanto dichiarato dai produttori finalisti relativamente al quantitativo e al sigillo. Qualora dal verbale degli ispettori risultassero delle non corrispondenze, l'azienda controllata verrà esclusa dalla fase finale.

#### Art. 8

Il prelievo dei campioni dovrà essere effettuato presso le ditte produttrici, partecipanti al concorso, su prodotti di origine documentata in base all'art.7 e secondo le modalità indicate dal Comitato di Coordinamento – modello d).

#### Art. 9

I campioni di olio ammessi al concorso saranno sottoposti ad un esame organolettico, a cura della Commissione Regionale di cui al 3° comma del presente articolo, ed ad un esame chimico-fisico presso uno dei laboratori di analisi autorizzati o riconosciuti dal Ministero o indicati dal Comitato di Coordinamento. Gli oli dop/igp non sono tenuti a ripetere l'esame chimico fisico.

Il costo delle analisi chimico fisiche cui saranno sottoposti i campioni di olio extravergine sarà a carico delle ditte partecipanti al concorso. L'analisi chimico fisica sarà effettuata successivamente all'esito positivo dell'esame organolettico.

Presso l'Unione Regionale delle Camere di Commercio competente per territorio, ovvero presso la Camera di Commercio da questa delegata, saranno costituite – tenuto conto della realtà olivicola regionale – le Commissioni Regionali di degustazione composte da iscritti nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti di oli di oliva extravergini e vergini, che opereranno con il metodo del panel test ed in base alla scheda di analisi sensoriale che verrà fornita dal Comitato di Coordinamento.

La Commissione redigerà due distinte graduatorie, una per l'olio a denominazione d'origine ed una per l'olio extra vergine d'oliva.

I campioni di olio sottoposti agli esami suddetti saranno muniti solamente di un numero distintivo, onde assicurarne l'anonimato.

Al fine di garantirne la regolarità, le operazioni di anonimizzazione verranno eseguite a cura dell'Unione Regionale delle Camere di Commercio o della Camera di Commercio da questa delegata.

Nel caso che i partecipanti a livello regionale siano in numero limitato, e l'Unione Regionale delle Camere di Commercio competente per territorio non intenda organizzare la selezione regionale, la stessa Unione potrà richiedere alla Commissione di degustazione istituita presso altra Unione Regionale di effettuare tale selezione.

In occasione delle selezioni regionali per il premio "Ercole Olivario", le Unioni Regionali delle Camere di Commercio sono invitate a promuovere un Premio per gli oli regionali. Al fine di evitare confusione nei consumatori i riconoscimenti regionali non potranno comunque figurare sulle confezioni di olio. Le Unioni Regionali, singolarmente o in modo coordinato, potranno pubblicizzare gli oli finalisti nelle manifestazioni promozionali, in Italia e all'estero, e stabilire intese con le catene di distribuzione locali.

#### Art.10

A seguito dell'esito positivo dell'analisi chimico fisica, l'Unione Regionale delle Camere di Commercio competente per territorio ovvero la Camera da questa delegata invierà alla Segreteria del Concorso, almeno 10 giorni prima dell'espletamento del Concorso stesso, i campioni relativi ad un numero massimo di sei oli rappresentativi della Regione, attingendo alle due graduatorie di cui all'art.9.

Tali campioni, pena esclusione dal Concorso, dovranno essere accompagnati da una dichiarazione del Segretario Generale, o suo delegato, che attesti la regolarità ai fini concorsuali della documentazione presentata dalle aziende finaliste e certifichi il punteggio organolettico riportato dal campione in sede di selezione regionale, con allegato certificato (o copia autenticata ai sensi del DPR 445/2000) che attesta il superamento delle analisi chimico - fisiche, congiuntamente alla domanda di partecipazione, al verbale di prelievo dei campioni e alla restante documentazione richiesta all'art.7, necessaria per la partecipazione al concorso. Almeno uno dei 4 campioni inviati, per ciascuno dei partecipanti, dovrà essere di prodotto già confezionato. In linea indicativa ciascuna regione invierà alla selezione finale i primi tre oli classificati di ciascuna graduatoria (dop/igp ed extravergine). Nel selezionare gli oli finalisti l'Unione Regionale potrà peraltro tener conto delle specifiche esigenze territoriali ed inviare quindi un maggior numero di oli rappresentativi di una sola delle due categorie, fermo restando il vincolo di sei partecipanti (compresi gli ex aequo) per ogni regione. Il Segretario Generale della Camera di Commercio di Perugia, unitamente al Notaio, prenderà in carico i campioni finalisti e procederà ad una nuova anonimizzazione distinguendo i campioni rappresentativi di denominazioni d'origine.

#### Art. 11

Qualora fosse necessaria, per la partecipazione alle fasi finali, una regolarizzazione della documentazione, a seguito di un ulteriore controllo da parte della Segreteria del Concorso, tale regolarizzazione dovrà avvenire entro e non oltre la data di consegna della documentazione al notaio. Qualora ciò non avvenisse in tempo utile l'azienda verrà esclusa dal Concorso.

#### Art. 12

Al fine di incentivare le attività di promozione svolte a livello territoriale, le prime 3 Regioni con il numero più alto di domande di partecipazione al Concorso Ercole Olivario, avranno diritto di presentare alle selezioni finali, ulteriori 2 campioni, attingendo dalle due graduatorie di cui all'art. 9. Per permettere al Comitato di Coordinamento di individuare le regioni che possono beneficiare del diritto di presentare un numero massimo di 8 campioni, le Unioni Regionali, ovvero la Camera di Commercio da queste delegata, dovrà inviare entro il 26 Febbraio 2010 l'attestazione delle domande di partecipazione al concorso Nazionale, che siano in regola con i requisiti previsti dal Regolamento. Non saranno prese in considerazione le comunicazioni inviate alla Segreteria del concorso dopo la scadenza indicata o quelle che non riportino la dichiarazione dell'Ente competente per territorio sul rispetto dei requisiti da parte delle aziende ammesse.

#### Art. 13

Gli oli che concorrono alla fase finale del concorso verranno degustati da una Giuria Nazionale, costituita da n.16 degustatori, nominati dal Comitato su segnalazione delle Unioni Regionali delle Camere di Commercio, in rappresentanza delle regioni olivicole, scelti tra gli iscritti nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva extravergini e vergini, così come previsto dalla C.M. n.5 del 18 giugno 1999. In caso di mancata segnalazione da parte delle Unioni Regionali o indisponibilità dei giurati il Comitato di Cordinamento selezionerà i rappresentanti regionali attingendo agli elenchi riconosciuti. Nel nominare i membri della giuria il Comitato, al fine di contribuire alla diffusione degli assaggiatori di olio di oliva, cercherà di assicurare una presenza delle professionalità femminili come anche una rotazione fra gli iscritti all'elenco nazionale, non nominando, per quanto possibile, persone che già hanno partecipato ai lavori della Giuria. In merito alla composizione della Giuria Nazionale le decisioni del Comitato sono insindacabili.

Qualora un giurato nominato dal Comitato non si presentasse alla prima seduta d'assaggio, la segreteria del Concorso, di concerto con il panel leader e il notaio, procederà alla convocazione del giurato supplente, che dovrà presentarsi entro 24 ore, pena l'esclusione.

La Giuria Nazionale, guidata dal panel leader, effettuerà il saggio organolettico degli oli selezionati, con le modalità che saranno appositamente fissate dal Comitato di Coordinamento. Il giudizio della Giuria Nazionale, che opererà a porte chiuse, sarà definitivo ed inappellabile. Della Giuria Nazionale non potranno comunque far parte soggetti che nel contempo abbiano dato la propria adesione al concorso ovvero che abbiano rapporti di qualsiasi tipo con altri componenti della Giuria stessa.

#### Art. 14

Il notaio garantirà gli aspetti formali e le modalità operative ed al termine dei lavori redigerà per ogni categoria di olio una graduatoria di merito.

A salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti al concorso, non sarà reso noto il punteggio assegnato ai singoli campioni.

#### Art. 15

Verranno premiati gli oli che avranno raggiunto i primi due posti nelle due graduatorie finali, degli oli a denominazione di origine e degli oli extravergini, per le singole tipologie: a) fruttato leggero, b) fruttato medio, c) fruttato intenso. Nel caso di risultati ex-aequo, verranno presi in considerazione gli oli con coefficiente di variazione robusto inferiore.

Il premio del concorso per ciascuna categoria di olio sarà costituito da una riproduzione artistica del tempio romano di "Ercole Olivario".

A tutti i concorrenti ammessi alla selezione nazionale verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

#### Art.16

È prevista l'assegnazione del Premio Speciale "Amphora Olearia" alla miglior confezione fra quelle che concorrono alla fase finale del Premio Ercole Olivario. Il premio verrà assegnato da una giuria di esperti, nominati dal Comitato di Coordinamento, che valuterà:

- a) completezza, chiarezza e contenuto, nel rispetto della normativa, delle informazioni al consumatore indicate nell'etichetta e nella retroetichetta (70% della valutazione finale);
- b) design e funzionalità della bottiglia (20% della valutazione finale);
- c) materiali innovativi impiegati per la confezione, che valorizzano la qualità e l'origine del prodotto (10% della valutazione finale).

I produttori finalisti che vogliono partecipare alle selezioni del Premio Speciale Amphora Olearia, dovranno inviare alla Segreteria del Concorso, almeno 10 giorni prima dell'espletamento del Concorso stesso, una copia a colori dell'etichetta e della controetichetta accompagnata da una relazione esplicativa dei parametri di cui al punto c) del presente articolo. Il materiale pervenuto sarà anticipatamente sottoposto all'attenzione della Giuria "Amphora Olearia" per permetterne una valutazione attenta dei contenuti.

È istituita inoltre la Menzione Speciale "Olio Biologico" che sarà assegnata al prodotto, certificato a norma di legge, che avrà ottenuto il punteggio più alto tra gli oli biologici finalisti.

#### Art. 17

Oltre ai sei campioni finalisti le Unioni Regionali possono segnalare, sempre nel rispetto del quantitativo minimo di 20 ettolitri:

n.1 olio extravergine di oliva monovarietale della selezione regionale, che abbia raggiunto un punteggio minimo di 70/100;.

n.2 oli certificati (DOP IGP) presentati da reti di impresa come definite all'art. 4, purchè gli oli provengano dalla stessa zona a denominazione di origine e il prodotto confezionato sia presentato con un unico marchio.

Questi oli non prenderanno parte alla competizione per il premio Ercole Olivario, ma saranno presentati all'interno di un apposito spazio promozionale e rientreranno in alcune delle azioni di promozione che la Segreteria del Concorso realizzerà nel corso dell'anno su indicazione del Comitato di Coordinamento.

#### Art. 18

Dell'assegnazione dei premi sarà data ampia comunicazione alla stampa ed agli altri organi di informazione. Gli oli vincitori entreranno a far parte del programma di promozione e valorizzazione implementato in Italia e all'Estero dalla Segreteria del Concorso su incarico del Comitato nel corso dell'anno anche con l'assistenza dell'Istituto nazionale per il Commercio Estero e delle Camere di Commercio Italiane all'Estero

#### Art. 19

Le aziende titolari dell'olio premiato con l'Ercole Olivario avranno diritto di menzionare il riconoscimento conseguito, nel rispetto della corretta informazione al consumatore, esclusivamente nella controetichetta della bottiglia, nella cartellonistica e simili, inserendo la dicitura " Vincitore dell'anno ..... del Concorso Nazionale Ercole Olivario"

La menzione sulle confezioni, che potrà essere riportata solo per il lotto o la partita corrispondente al campione premiato, figurerà attraverso un apposito contrassegno che verrà distribuito dalla Segreteria del Concorso in numero corrispondente alle esigenze di commercializzazione. Nei 15 gg. successivi alla proclamazione dei vincitori, le aziende produttrici degli oli premiati dovranno, pertanto, produrre alla Segreteria del Concorso un'autodichiarazione con la quale si attesta, in caso di olio dop/igp, il quantitativo di olio appartenente alla partita vincitrice non ancora commercializzato; nel caso di olio extravergine, il mantenimento del sigillo sulla partita di riferimento fino all'espletamento finale delle procedure concorsuali.

#### Art. 20

La partecipazione al Concorso e l'utilizzazione dei riconoscimenti sono assolutamente gratuiti e non comportano alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni di partecipazione previste dal presente regolamento.

#### Art. 21

Il Comitato di Coordinamento istituisce il Premio "Lekythos" in ricordo dello storico Panel Leader del Concorso Tonino Zelinotti.

Il premio verrà concesso ad un assaggiatore di olio extravergine di oliva proveniente da un territorio straniero per favorire la conoscenza e la diffusione degli oli di qualità italiana all'estero.

L'assaggiatore dovrà provenire dal paese estero in cui verrà organizzata l'azione di promozione dei vincitori dell'Ercole Olivario durante l'anno.

Il premio consiste nell'ospitare l'assaggiatore nella provincia di Perugia per la settimana finale dell'Ercole Olivario. L'assaggiatore seguirà i lavori della Giuria e avrà la possibilità di assaggiare tutti gli oli finalisti del Concorso, così da poter degustare le diverse varietà di oli di qualità presenti nel territorio italiano e collaborerà alla presentazione degli oli nell'azione di promozione che sarà organizzata nel paese estero.