



**CONCORSO PER
LA VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE OLEARIE TERRITORIALI ITALIANE
"Ercole Olivario 2013"
XXI Edizione**

REGOLAMENTO

L'unione Italiana delle Camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, in collaborazione con la Camera di Perugia ed il sostegno del sistema camerale nazionale, delle associazioni dei produttori olivicoli, degli enti e delle istituzioni impegnate nella valorizzazione dell'olio di qualità italiano, indicano il Concorso Nazionale per l'assegnazione del Premio

"ERCOLE OLIVARIO"

che si terrà nella provincia di Perugia nella settimana **18 - 23 Marzo 2013**.

Art.1 Scopi del Concorso

Il Concorso si propone di:

- a) valorizzare gli oli extra vergini di oliva italiani certificati (dop, igr e biologici) e gli oli extravergini di oliva italiani, provenienti da diversi ambiti territoriali, selezionando ed indicando annualmente i migliori oli di qualità italiani;
- b) sostenere gli operatori del settore che tendono al miglioramento della qualità del prodotto, con azioni che li aiutino a contraddistinguersi nel mercato globale e a commercializzare il proprio prodotto;
- c) valorizzare la figura dell'assaggiatore italiano in quanto professionista in grado di promuovere, tramite l'esperienza del panel, la qualità dell'olio italiano, presso operatori e consumatori italiani ed esteri.

Art.2 Oli ammessi

Il Concorso Nazionale "Ercole Olivario" è riservato all'olio extra vergine d'oliva di qualità italiano e prevede la possibilità di partecipare a 2 distinte categorie:

- a) Oli ottenuti da olive provenienti da zone a denominazione d'origine, già riconosciute in ambito comunitario;
- b) Oli ottenuti da olive provenienti da diversi ambiti locali, la cui territorialità è attestata dal partecipante con autodichiarazione - 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 Ditte partecipanti

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) frantoi le cui olive provengano dal territorio in cui è sita la struttura;
- c) 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
- d) 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.

Le aziende partecipanti dovranno essere regolarmente iscritte al Registro delle Imprese della Camera di Commercio competente per territorio.

Art. 4 Organizzazione

L'organizzazione delle fasi concorsuali e delle attività di promozione è presieduta dal Comitato di Coordinamento Nazionale (di seguito "Comitato") che è costituito annualmente dai rappresentanti degli enti promotori.

La Segreteria Nazionale del Concorso (di seguito "Segreteria") è istituita presso la Camera di Commercio di Perugia. Il Presidente del Comitato è il Presidente della Camera di Commercio di Perugia.

Art. 5 Ruolo del Comitato

Il Comitato, che si riunisce presso Unioncamere, provvede a coordinare ed indirizzare tutte le operazioni inerenti alla predisposizione ed al funzionamento del Concorso.

Il Comitato 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 di carica. La carica di capo panel è a titolo onorifico.

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

Art. 6 Modalità di partecipazione

I soggetti che intendono partecipare al concorso devono far pervenire all'Unioncamere Regionale competente per territorio, anche per il tramite di organismi associativi e/o camerali, **la domanda di partecipazione**, a partire dalla pubblicazione del seguente regolamento e fino al 25 Gennaio 2013.

Ciascun partecipante dovrà assicurare la commercializzazione in proprio di un lotto omogeneo documentato di almeno 20 ettolitri di prodotto verificabile in base alla documentazione da allegare, ossia olio con le stesse caratteristiche chimiche sensoriali.

Per i partecipanti alla **categoria "oli con certificazione di origine"**, il quantitativo messo a concorso e l'origine del prodotto devono essere dimostrati attraverso la certificazione dop/igp da produrre entro e non oltre il giorno 25 febbraio 2013. 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.

Per i partecipanti **alla categoria "olio extravergine"**, il quantitativo messo a concorso e la provenienza delle olive devono essere attestati da dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, da produrre secondo le modalità previste per gli oli extravergini nella domanda di partecipazione. Il quantitativo di olio extravergine partecipante al Concorso viene identificato nel verbale di prelievo e come tale sigillato. Il prodotto sigillato non potrà essere commercializzato prima dell'espletamento delle procedure concorsuali.

Il prelievo dei campioni sarà effettuato presso le ditte partecipanti al Concorso, con le modalità previste dal Comitato nel modello d).

Su incarico del Comitato, 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 verrà esclusa dalla fase finale.

Art. 7 Selezioni regionali

I campioni di olio ammessi al Concorso saranno sottoposti ad un esame organolettico a cura di apposita Commissione Regionale ed ad un esame chimico-fisico presso uno dei laboratori di analisi autorizzati o riconosciuti dal Ministero o indicati dal Comitato. Gli oli dop/igp non sono tenuti a ripetere l'esame chimico fisico.

Il costo delle analisi chimico fisiche, a 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 ciascuna Unioncamere Regionale, o 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 ad una scheda di analisi sensoriale fornita dal Comitato.

La Commissione regionale redige 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 al fine di assicurarne l'anonimato.

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

Nel caso che i partecipanti a livello regionale siano in numero limitato, eccezionalmente l'Unioncamere Regionale competente potrà richiedere ad altra Unione di effettuare la selezione dei propri oli.

In occasione delle selezioni regionali, le Unioni Regionali sono invitate a promuovere uno specifico 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. 8 Selezioni nazionali

L'Unioncamere Regionale, o la Camera di Commercio da questa delegata, deve inviare **entro il 26 Febbraio 2013** alla Segreteria una nota attestante il numero delle imprese che hanno presentato domanda di partecipazione al Concorso nel rispetto dei requisiti previsti dal Regolamento.

A seguito dell'esito positivo delle analisi, l'Unioncamere regionale, o la Camera da questa delegata, invia alla Segreteria, almeno 10 giorni prima dell'espletamento del Concorso, i campioni relativi ad un numero massimo di sei oli rappresentativi della Regione, attingendo alle due graduatorie previste all'art.7.

Tali campioni, pena l'esclusione dal Concorso, devono essere accompagnati da una dichiarazione del Segretario Generale, o suo delegato, che attesti la regolarità della documentazione presentata dalle aziende finaliste e certifichi il punteggio organolettico ottenuto in sede di selezione regionale. Allegata a questa dichiarazione devono essere presentati: a) domanda di partecipazione b) verbale di prelievo c) certificato - o copia autenticata ai sensi del DPR 445/2000 - che attesti il superamento delle analisi chimico-fisiche d) restante documentazione richiesta all'art.6.

Per ciascun olio finalista devono essere inviati alla Segreteria almeno quattro campioni, di cui almeno uno 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, ciascuna Unione Regionale, tenendo conto di specifiche e particolari esigenze territoriali, può inviare un maggior numero di oli rappresentativi di una sola delle due categorie fermo restando comunque il vincolo di sei partecipanti (compresi gli ex aequo).

La Segreteria, unitamente al Notaio, prenderà in carico i campioni finalisti e procederà ad una nuova anonimizzazione distinta per categoria.

Art. 9 Controlli

Qualora al Segreteria richiedesse una integrazione della documentazione, questa deve pervenire entro e non oltre la data di consegna della documentazione al notaio. In caso contrario l'azienda viene esclusa dal Concorso.

Art. 10 Premialità

Al fine di incentivare le attività di promozione, alle Regioni, che inviano alla selezione nazionale 6 oli e che abbiano comunque avuto un numero di richieste di partecipazione, rispondenti ai requisiti del concorso, superiore a 15, viene data la possibilità di far concorrere complessivamente ulteriori 20 oli.

Gli ulteriori 20 oli sono assegnati alle singole regioni in misura proporzionale al numero di domande di partecipazione al concorso validamente presentate e attestate entro la data del 26 Febbraio.

Non sono prese in considerazione le comunicazioni inviate alla Segreteria 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. 11 Giuria Nazionale

Gli oli che concorrono alla fase finale del Concorso vengono degustati da una Giuria Nazionale, costituita da n.16 degustatori, nominati dal Comitato su segnalazione delle Unioni Regionali, 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 selezionerà i rappresentanti regionali attingendo dagli 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, 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 appositamente fissate dal Comitato. Il giudizio della Giuria Nazionale, che opererà a porte chiuse, sarà definitivo ed inappellabile. Della Giuria Nazionale non potranno comunque far parte soggetti che abbiano rapporti con le aziende partecipanti e con gli altri componenti della Giuria.

Art. 12 Graduatoria

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

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

Art. 13 Oli premiati

Sono premiati gli oli che ottengono i primi due posti nelle due categorie per le seguenti 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 viene rilasciato un attestato di partecipazione.

Art.14 Premio Speciale Amphora Olearia

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 viene assegnato da una giuria di esperti, nominati dal Comitato, che valuta:

- 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 via mail alla Segreteria, 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.

Art.15 Menzione speciale Olio Biologico

Al fine di diffondere e valorizzare gli oli extravergini ottenuti con metodi di agricoltura biologica e contribuire alla conoscenza e diffusione dell'agricoltura biologica, è istituita la Menzione Speciale "Olio Biologico" che viene assegnata al prodotto, certificato a norma di legge, che ottiene il punteggio più alto tra gli oli biologici finalisti.

Art. 16 oli segnalati dalle Regioni

Le Unioni Regionali possono segnalare, oltre ai sei campioni finalisti, sempre nel rispetto del quantitativo minimo di 20 ettolitri e del punteggio minimo di 70/100:

- n.1 olio extravergine di oliva monovarietale della selezione regionale;
- 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 in uno spazio promozionale e rientreranno in alcune delle azioni di promozione che la Segreteria realizzerà nel corso dell'anno.

Art. 17 Premio Lekythos

Il Comitato assegna il Premio "Lekythos" in ricordo di Tonino Zelinotti, storico Panel Leader del Concorso.

Al fine di favorire la conoscenza e la diffusione degli oli di qualità italiana all'estero, il premio viene concesso ad una personalità con conoscenza delle tecniche di assaggio proveniente da un Paese straniero.

Il vincitore viene ospitato per la settimana finale dell'Ercole Olivario.

Art 18 Premio "giovane imprenditore"

Il Comitato al fine di valorizzare ed incentivare l'imprenditorialità giovanile, istituisce il Premio "Giovane imprenditore" assegnata all'azienda, tra le partecipanti alla fase finale, avviata dopo il 1 Gennaio 2008 con titolare/legale rappresentante con un età inferiore a 35 anni.

Art. 19 Comunicazione e Promozione

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 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. 20 Disposizioni sul riconoscimento

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 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 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. 21

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.