

REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE CONCORSO "ORII DE LAZIO" XXII edizione

EDIZIONE SPECIALE 2015

Art. 1

Ente organizzatore

Unioncamere Lazio, in collaborazione con le Camere di Commercio associate, indice "Orit del Lazio", ventiduesima edizione del concorso per l'assegnazione dei premi per i migliori oli extravergine di oliva prodotti nella regione.

In considerazione delle peculiarità della corrente annata che hanno determinato un notevole calo produttivo su scala nazionale rispetto alla produzione della precedente campagna, per questa edizione gli organizzatori hanno stabilito, di concerto con l'organizzazione del premio nazionale Ercole Olivario, di apportare una serie di variazioni all'impianto organizzativo del concorso che adeguassero all'eccezionalità dell'annata le condizioni di partecipazione in funzione del perseguimento degli scopi sotto precisati. Inoltre in occasione dell'Expo 2015 di Milano gli organizzatori hanno ritenuto opportuno prevedere alcune attività di promozione strettamente propedeutiche ad una migliore valorizzazione del prodotto e delle imprese di eccellenza.

Art. 2

Scopi

Il concorso nell'edizione 2014-2015 si propone:

- a) di valorizzare i migliori oli extravergine di oliva provenienti da zone con riconoscimento, nazionale e/o comunitario, a denominazione d'origine (DOP e IGP) o dai diversi ambiti del territorio laziale per favorirne la conoscenza e rafforzarne la presenza nei mercati esteri, scegliendo ed indicando gli oli di qualità che possano al tempo stesso conseguire l'apprezzamento dei consumatori;
- b) di stimolare olivicoltori e frantoiani al miglioramento della qualità del prodotto ed alla sua diversificazione;
- c) di contribuire alla valorizzazione e diffusione a livello regionale dei tecnici ed esperti assaggiatori in sintonia con la normativa italiana e comunitaria.
- d) di valorizzare le imprese con una storia produttiva di assoluto successo sancita dal percorso svolto nell'ambito del concorso regionale e nazionale

Art. 3

Oli partecipanti

Il concorso 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 italiani. La territorialità è attestata dal partecipante con autodichiarazione sull'attività svolta e la provenienza delle olive (da produrre secondo il fac-simile inserito nella domanda di partecipazione)

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

Art. 4

Aziende partecipanti

Possono partecipare al Concorso, per una o per entrambe le tipologie definite all'articolo 3, con al massimo una denominazione per ciascuna tipologia:

- a) olivicoltori del Lazio produttori di olio in proprio;
- b) frantoi con sede nella Regione Lazio, limitatamente al prodotto proveniente da oliveti della regione Lazio;
- c) oleifici cooperativi, organizzazioni di produttori (quali consorzi, cooperative, reti di impresa) con sede nella

regione Lazio, limitatamente al prodotto proveniente da oliveti della regione Lazio.

- d) soggetti sottoposti al sistema dei controlli detentori, nella relativa zona di origine, di prodotto pronto per l'immissione al consumo con certificazione a denominazione di origine.

Le aziende partecipanti dovranno essere regolarmente iscritte al Registro delle Imprese della Camera di Commercio competente per territorio ed in regola con il pagamento del diritto annuale.

Art. 5

Comitato Promotore

Per indirizzare la realizzazione del Concorso è costituito, con durata annuale e con compiti consultivi, un Comitato Promotore composto da:

- un Presidente nominato da Unioncamere Lazio tra i membri di Giunta delle Camere di Commercio della regione rappresentanti del settore agricolo;
- due componenti di Unioncamere Lazio nominati dall'Unione;
- un rappresentante dell'Assessorato delle politiche agricole della Regione Lazio;
- un rappresentante per ognuna delle Camere di Commercio del Lazio;
- tre rappresentanti del mondo della produzione olivo-oleicola designati da ciascuna delle Associazioni professionali degli Agricoltori: Coldiretti, Confagricoltura, C.I.A.;
- il Capo-panel della commissione di degustazione;
- il Direttore del Laboratorio chimico-merceologico della Camera di Commercio di Roma.

L'Unione potrà inoltre nominare un Presidente Onorario scelto tra figure emerite del settore oleo-olivicolo.

Art. 6

Modalità operative del Comitato Promotore

Il Comitato provvede a stimolare la partecipazione al Concorso e ad indirizzare e supportare tutte le operazioni inerenti alla predisposizione ed al funzionamento del concorso.

Art. 7

Domanda di partecipazione e termini di presentazione

I partecipanti dovranno far pervenire, anche via fax, alla Segreteria del Concorso per i migliori oli extravergini di oliva del Lazio - c/o Azienda Romana Mercati - Via dell'Umiltà, 48 - 00187 Roma – la domanda di partecipazione da scegliere tra quelle allegate al presente regolamento a seconda della categoria per cui si intende partecipare, nel periodo a partire **dalla pubblicazione del presente regolamento fino al 13 Febbraio 2015**.

Ciascun partecipante dovrà assicurare la produzione di almeno 5 ettolitri di prodotto. Si fa presente che potranno partecipare alle selezioni per il Concorso Nazionale Ercole Olivario solo gli oli per i quali è disponibile un lotto omogeneo documentato di 5 ettolitri, ossia olio con le stesse caratteristiche chimiche sensoriali.

Per i partecipanti di cui alle lettere a), b) e c) dell'art. 4 il quantitativo messo a concorso e la provenienza delle olive saranno attestati dalla dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà da produrre allegata alla domanda di partecipazione.

Per i soggetti di cui alla lettera d) 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 **28 febbraio 2015**. La mancata regolarizzazione di tale documentazione entro il termine previsto comporterà l'esclusione dal Concorso con conseguente inserimento nella sezione Extravergine. La partita di olio a denominazione di origine partecipante al Concorso non sarà sigillata.

Art. 8

Modalità di-consegna

La consegna dei campioni presso le Camere di Commercio di riferimento sarà effettuata da parte delle ditte produttrici partecipanti al Concorso, su prodotti di origine documentata in base all'art. 7. I campioni saranno

consegnati in bottiglie confezionate ed etichettate per l'immissione al consumo di contenuto non inferiore a 0,50 lt. in numero di **6 (sei)** esemplari. Dovranno essere prodotte anche due etichette del prodotto presentato. I verbali di consegna, debitamente datati e firmati da un incaricato, saranno custoditi presso la Segreteria del Concorso, a disposizione del Comitato e di Unioncamere Lazio.

Al singolo produttore che partecipa con proprio marchio e che risulti tra i soci di soggetti collettivi partecipanti verrà richiesta una autocertificazione finalizzata ad escludere che nel lotto proposto in concorso dal soggetto collettivo ci sia lo stesso olio presentato in concorso con il marchio aziendale.

Art. 9

Analisi

I campioni di olio ammessi al concorso saranno sottoposti, in forma rigorosamente anonima certificata con procedura di tipo notarile, all'esame organolettico a cura della Commissione di degustazione appositamente istituita presso l'Unione Regionale composta da assaggiatori iscritti nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti di oli di oliva extravergini e vergini, scelti tenendo conto dei seguenti criteri: provenienza, anzianità di iscrizione nell'Elenco, sesso, partecipazione a precedenti edizioni; una parte dei componenti, infine, verrà estratta a sorte. Gli assaggiatori opereranno con il metodo del "Panel test" ed in base alla scheda di analisi sensoriale fornita dal Comitato di Coordinamento del Concorso nazionale "Ercole Olivario" integrata dalla scheda *ad hoc* predisposta comprendente il foglio di profilo del Regolamento (CE) 640/2008.

La Commissione, guidata da un Capo Panel nominato dall'Unione Regionale, redigerà due distinte graduatorie per ciascuna categoria di cui all'art. 3 sulla base della classifica determinata dal Panel Test. Il punteggio assegnato a ciascun campione sarà ottenuto dalla media aritmetica dei giudizi espressi in termini numerici da ciascun membro componente la Commissione di degustazione.

Per ciascun campione sottoposto all'assaggio verrà redatta una apposita scheda di valutazione anche in caso di prodotto che non abbia raggiunto la percentuale minima di punteggio necessaria per superare la prima selezione.

Il Laboratorio chimico-merceologico della Camera di Commercio di Roma sottoporrà obbligatoriamente all'analisi chimico-fisica i campioni di olio che avranno raggiunto i primi **due** posti (*compresi gli ex aequo*) della graduatoria dell'esame organolettico degli oli senza la denominazione d'origine in ogni categoria di fruttato prevista (**intenso/medio e leggero**). Verrà, altresì, sottoposto ad analisi il primo olio classificato nella categoria del "Monovarietale" ove non compreso nelle precedenti categorie. Per gli altri oli, le analisi chimico-fisiche verranno eseguite successivamente, su richiesta esplicita del produttore (secondo quanto previsto nella domanda di partecipazione), e solo per la durata del Concorso, al prezzo scontato di € 78,76.

Tali spese comprendono, comunque, quelle necessarie per l'eventuale partecipazione al concorso nazionale "ERCOLE OLIVARIO".

Il pagamento potrà essere effettuato, specificando come causale: diritto di analisi Concorso Regionale Olio, mediante una delle seguenti modalità:

- a mezzo bollettino di c/c postale n° 71873004 intestato a: Camera di Commercio di Roma - Laboratorio Chimico Merceologico;
- a mezzo bonifico bancario sul c/c postale n° 71873004 intestato a Camera di Commercio di Roma – Laboratorio Chimico Merceologico, codice IBAN IT 38 N 07601 03200 000071873004.

*In entrambi i casi l'attestazione dell'avvenuto pagamento dovrà essere **tassativamente** inoltrata via fax al numero 06 6794845 entro e non oltre il 28 febbraio 2015.*

La mancata ricezione dell'attestato di pagamento sarà causa di esclusione dalla premiazione in caso di classificazione.

I prodotti a denominazione d'origine non dovranno ripetere l'esame chimico-fisico.

Il costo dell'esame organolettico sarà a completo carico dell'Unione Regionale.

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'Ente organizzatore.

Art. 10

Esito delle analisi

In base all'esame della documentazione di cui agli articoli 7, 8 e 9, verranno redatte le graduatorie. La Commissione di degustazione opererà a porte chiuse ed emetterà giudizi inappellabili. A salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti al concorso, non saranno resi noti i punteggi assegnati ai singoli campioni.

Art. 11

Categorie dei premi

Verranno premiati:

- **i primi 2 classificati** per le due seguenti categorie di fruttato: intenso/medio e leggero per ciascuna delle DOP;
- **i primi 2 classificati** per le due seguenti categorie di fruttato: intenso/medio e leggero per gli oli extravergine non DOP;
- Il miglior olio extravergine di oliva monovarietale, così come dichiarato in etichetta;
- le imprese con una storia di eccellenza testimoniata da una alta frequenza di premi conseguiti negli ultimi dieci anni, sia a livello regionale che nel concorso nazionale. I premiati saranno selezionati in base ad un punteggio combinato che terrà conto della tipologia di premio conseguito sia nel concorso regionale che di eventuali premi ottenuti nella classifica nazionale.
- la migliore confezione (Premio "Tonino Zelinotti") ritenuta tale in base ai seguenti parametri presi in considerazione da un'apposita Commissione:
 - completezza, chiarezza e contenuto, nel rispetto della normativa, delle informazioni al consumatore indicate nell'etichetta e nella retroetichetta (70% della valutazione finale);
 - design e funzionalità della bottiglia (20% della valutazione finale);
 - materiali innovativi impiegati per la confezione, che valorizzano la qualità e l'origine del prodotto (10% della valutazione finale).

Art. 12

Premi

Il premio del concorso, per il primo e secondo classificato per ciascuna categoria in concorso, sarà costituito, rispettivamente, da una medaglia d'oro e una d'argento. Inoltre, verranno attribuite: una targa al miglior olio monovarietale, ed una alla migliore confezione.

A tutti i concorrenti ammessi alla selezione verrà rilasciato un attestato di partecipazione nel corso della cerimonia di premiazione che si terrà presso la sede scelta dal Comitato Direttivo di Unioncamere Lazio.

Art. 13

Pubblicità

Dell'assegnazione dei premi sarà data comunicazione alla stampa specializzata ed agli organi di informazione.

Art. 14

Concorso nazionale

Per la presente edizione speciale del premio Ercole Olivario il Comitato di Coordinamento Nazionale ha istituito una "Ercole Olivario Premium List 2015" per la quale verranno selezionate le imprese partecipanti dalle varie regioni mediante un punteggio assegnato in base ai criteri individuati dal Comitato stesso.



Concorso regionale
per i migliori oli extravergine di oliva
Capolavori del gusto
XXII edizione



Art. 15 **Disposizioni finali**

La partecipazione al Concorso e la utilizzazione dei riconoscimenti, ad esclusione del contributo per le analisi di cui all'art. 9, sono assolutamente gratuiti e non comportano alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni di partecipazione previste dal presente regolamento. Tuttavia i riconoscimenti regionali non potranno figurare sulle etichette delle confezioni di olio.

L'Unione provvederà a realizzare iniziative per la divulgazione dei nominativi delle aziende partecipanti e la valorizzazione del loro prodotto.

=====

PER COLORO CHE INTENDANO PARTECIPARE AL CONCORSO ERCOLE OLIVARIO, IN CASO DI SUPERAMENTO DEGLI ESAMI ORGANOLETTICI E CHIMICO-FISICI, SI RACCOMANDA DI LEGGERE CON ATTENZIONE IL RELATIVO REGOLAMENTO NAZIONALE (in particolare art. 7).

Allegata: domanda di partecipazione con dichiarazione sostitutiva

