



**CONCORSO PER LA VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE OLEARIE TERRITORIALI ITALIANE**  
**"Ercole Olivario 2016"**  
**XXIV Edizione**

**REGOLAMENTO**

L'unione Italiana delle Camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, in collaborazione con la Camera di Commercio 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 13-19 Marzo 2016

**Art.1 Scopi del Concorso**

Il Concorso si propone di:

- 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;
- 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;
- 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 Comitato di Coordinamento**

Il Comitato di Coordinamento Nazionale (di seguito "Comitato") è costituito dai rappresentanti degli enti promotori: Unioncamere Nazionale, Camera di Commercio di Perugia, Unioni regionali delle Camere di Commercio e singole Camere di Commercio che finanziano il premio, Cno, Unaprol, Unasco, Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, Ministero dello sviluppo economico, C.R.E.A.- Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia Crea oli, ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane .

Il Presidente del Comitato è il Presidente della Camera di Commercio di Perugia.

**Art.3 Attività 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; è garante del rispetto della normativa vigente in materia e dei principi ispiratori del Concorso con particolare riferimento alla qualità degli oli ammessi.

In particolare 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
- decide i criteri per assegnare a ciascun territorio il numero di oli finalisti che accedono alle selezioni finali
- nomina la Giuria nazionale sulla base delle segnalazioni che pervengono dai territori regionali.

**Art.4 Segreteria del Concorso**

La Segreteria Nazionale del Concorso (di seguito "Segreteria") è istituita presso la Camera di Commercio di Perugia ed è affidata a Promocamera, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Perugia.

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

**Art.5 Oli partecipanti e categorie**

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:

- Oli a denominazione d'origine, già riconosciute in ambito comunitario (DOP ed IGP);

b) Oli extravergini di oliva, la cui territorialità è attestata dal partecipante con autodichiarazione - da produrre secondo la domanda di partecipazione.

Non sono ammessi al Concorso gli oli che vengono 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.6 Aziende partecipanti**

Possono partecipare al Concorso, con una sola denominazione per ciascuna delle due categorie dell'art 5:

- 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
- 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.

Ciascun partecipante deve assicurare la commercializzazione in proprio di un lotto omogeneo documentato di almeno 15 ettolitri di prodotto.

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

#### **Art.7 Modalità di partecipazione**

I soggetti che intendono partecipare al concorso devono far pervenire domanda di partecipazione, completa degli allegati, al proprio referente come individuato all'ellegato e), a partire dalla data di pubblicazione del seguente regolamento e fino al 25 Gennaio 2016. Qualora la documentazione risulti incompleta, dovrà essere integrata entro il termine comunicato dalla Segreteria pena esclusione dal Concorso.

Il prelievo dei campioni di olio partecipante viene effettuato presso le ditte partecipanti, con le modalità previste dal Comitato nel modello d) in numero di 7 campioni formato 0.5 lt o 0.75 lt.

Per partecipare è prevista una quota d'iscrizione pari ad € 122,00 ( 100,00 +IVA ) da versare a Promocamera, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Perugia – codice IBAN IT 79 G 02008 03034 000029459544- pena esclusione dal concorso.

La quota di partecipazione dà diritto a richiedere uno studio dell'etichetta dell'olio partecipante al premio ed uno studio sulla presenza on line della propria azienda con indicazioni per ottimizzarne la visibilità.

#### **Art.8 Procedura di partecipazione per categoria olio DOP ed IGP**

Le aziende che partecipano con un olio DOP/IGP devono inviare copia del documento della certificazione dop/igp almeno 10 giorni prima dell'espletamento del concorso.

La partita di olio certificata dop/igp non viene sigillata e in caso di vittoria finale la menzione sulle confezioni potrà figurare solo per la parte non ancora commercializzata.

Qualora l'azienda non fornisca la certificazione, l'olio partecipante/finalista verrà inserito nella graduatoria degli extravergini e come tale sottoposto alle regolamentazioni degli oli extravergini.

#### **Art.9 Procedura di partecipazione per categoria olio extravergine**

Le aziende che partecipano con un olio EXTRAVERGINE devono inviare l'autocertificazione attestante la territorialità dell'olio prodotto secondo le modalità previste nella domanda di partecipazione.

La partita di olio partecipante al Concorso viene identificata nel verbale di prelievo e come tale sigillata. Il prodotto sigillato non potrà essere commercializzato prima dell'espletamento delle procedure concorsuali

#### **Art.10 Selezioni regionali**

Presso le Unioni Regionali o singole Camere di Commercio vengono costituite 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 fornita dal Comitato.

I campioni di olio ammessi al Concorso vengono sottoposti all' esame organolettico a cura della Commissione Regionale ed ad un esame chimico-fisico presso uno dei laboratori di analisi autorizzati o riconosciuti dal Ministero o indicati dal Comitato. I campioni di olio sottoposti ai suddetti esami 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.

L'analisi chimico-fisica viene effettuata successivamente all'esito positivo dell'esame organolettico. 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, è a carico delle ditte partecipanti al Concorso.

La Commissione Regionale infine redige due distinte graduatorie, una per l'olio a denominazione d'origine ed una per l'olio extravergine d'oliva.

Nel caso che i partecipanti a livello regionale siano in numero limitato, eccezionalmente l'Unioncamere Regionale o la Camera di Commercio potrà richiedere alla Segreteria di effettuare la selezione regionali dei propri oli

partecipanti. La Segreteria, vista la professionalità, la competenza e la disponibilità manifestata, si avvarrà del servizio del C.R.E.A.- Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia.

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 possono comunque figurare sulle confezioni di olio. Le Unioni Regionali, singolarmente o in modo coordinato, possono pubblicizzare gli oli finalisti nelle manifestazioni promozionali, in Italia e all'estero, e stabilire intese con le catene di distribuzione locali.

#### **Art.11 Procedure delle Unioni per le selezioni nazionali**

L'Unione regionale o la singola Camera di Commercio, deve inviare entro il 22 Febbraio 2016 alla Segreteria una nota attestante il numero delle imprese che hanno presentato domanda di partecipazione al Concorso nel rispetto dei requisiti previsti dal Regolamento.

Ciascun territorio regionale viene rappresentato alla selezione finale da un massimo di 6 oli: in linea indicativa i primi tre oli classificati di ciascuna categoria (DOP/IGP, extravergine). Nel selezionare gli oli finalisti, ciascun territorio, tenendo conto di specifiche e particolari esigenze territoriali, può inviare un maggior numero di oli rappresentativi di una sola delle categorie.

A seguito dell'esito positivo delle analisi, l'Unioncamere regionale o la Camera di Commercio, invia alla Segreteria, almeno 10 giorni prima dell'espletamento del Concorso, n. 5 campioni di ciascun olio selezionato per accedere alla fase finale. Almeno due campioni di olio per azienda finalista devono essere di prodotto già confezionato.

I campioni finalisti devono essere accompagnati dall'intera documentazione richiesta per la partecipazione al concorso, inoltre dovrà essere prodotta una dichiarazione del Segretario Generale, o suo delegato, che attesti la regolarità della documentazione inviata dalle aziende. Qualora la 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 12 Premialità**

Alle selezioni finali parteciperanno al massimo 100 oli provenienti da tutti i territori regionali.

Al fine di incentivare le attività di promozione, ai territori che inviano alla selezione nazionale 6 oli e che abbiano comunque avuto un numero di richieste di partecipazione superiori, è data la possibilità di presentare un numero superiore di oli.

Il Comitato sulla base di criteri condivisi che tengono conto in misura proporzionale del coinvolgimento territoriale nelle passate edizioni ed del numero di domande di partecipazione validamente presentate, comunicherà per ogni territorio il numero di oli finalisti che possono partecipare alle selezioni nazionali.

#### **Art 13 Aziende finaliste**

Le aziende che accedono alla fase finale devono versare un'ulteriore quota di € 100 + iva a Promocamera – Azienda speciale della Camera di Commercio di Perugia, pena esclusione.

La quota dà diritto a ciascuna azienda partecipante alla selezione finale di usufruire dei seguenti servizi:

- scheda riassuntiva delle caratteristiche dell'olio emerse dalle degustazioni della giuria nazionale
- tempietto Ercole Olivario
- attestato di partecipazione
- scheda azienda e prodotto all'interno della brochure promozionale Ercole Olivario
- spazio dedicato all'azienda nel sito web [www.ercoleolivario.net](http://www.ercoleolivario.net)
- partecipazione agli eventi organizzati

#### **Art 14 Selezioni Nazionali e Giuria Nazionale**

La Segreteria, unitamente al Notaio, prende in carico i campioni finalisti e procede ad una anonimizzazione distinta per categoria.

Gli oli anonimizzati vengono poi sottoposti all'esame organolettico di 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 seleziona 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, effettua il saggio organolettico degli oli selezionati, con le modalità appositamente fissate dal Comitato e dal panel leader. Il giudizio della Giuria Nazionale, che opera a porte chiuse, è 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.

Il notaio garantisce gli aspetti formali e le modalità operative ed al termine dei lavori redige, per ogni categoria, una graduatoria di merito, in collaborazione con la Segreteria ed il capo panel. Nel caso di risultati ex aequo, verranno presi in considerazione gli oli con coefficiente di variazione robusto inferiore.

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

#### **Art. 15 Oli premiati**

Sono premiati gli oli che ottengono i primi due posti nelle due categorie (DOP/IGP e d EXTRAVERGINE) per le seguenti tipologie: a) fruttato leggero, b) fruttato medio, c) fruttato intenso.

Agli oli premiati viene conferito specifico premio costituito da una riproduzione artistica di rilevante pregio del tempio romano di "Ercole Olivario".

#### **Art. 16 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 impiegati per la confezione, che valorizzano la qualità e l'origine del prodotto (10% della valutazione finale con particolare attenzione all'uso di materiali innovativi).

I produttori finalisti che vogliono partecipare alle selezioni del Premio Speciale Amphora Olearia, devono inviare via mail alla Segreteria, almeno 10 giorni prima dell'espletamento del Concorso stesso, 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. 17 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. 18 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 in occasione della settimana finale dell'Ercole Olivario.

#### **Art. 19 Premio "Il Coraggio di fare Nuove Imprese Agricole"**

Il Comitato al fine di valorizzare ed incentivare le nuove imprese agricole, istituisce il Premio "Il Coraggio di fare Nuove Imprese Agricole" assegnata all'azienda, tra le partecipanti alla fase finale, avviata nell'ultimo quinquennio e che abbia conseguito il punteggio più alto.

#### **Art. 20 Comunicazione e Promozione**

Dell'assegnazione dei premi sarà data ampia comunicazione alla stampa ed agli altri organi di informazione. Gli oli vincitori entrano 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, avvalendosi anche della preziosa collaborazione con ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane

#### **Art. 21 Disposizioni sul riconoscimento**

Le aziende titolari dell'olio premiato con l'Ercole Olivario hanno 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 deve essere riportata solo per il lotto o la partita corrispondente al campione premiato e figurerà attraverso un apposito contrassegno che verrà distribuito dalla Segreteria, su richiesta dell'azienda vincitrice, in numero corrispondente alle esigenze di commercializzazione, come da autodichiarazione fornita dai vincitori.

Durante il corso dell'anno potranno essere inoltre effettuati dei controlli sugli oli vincitori per verificare la compatibilità tra i campioni messi in commercio come oli vincitori Ercole Olivario ed il campione custodito presso la segreteria del Concorso. In assenza di compatibilità, l'olio vincitore viene escluso con provvedimento motivato adottato dagli organizzatori dal concorso stesso e all'azienda coinvolta, viene vietata la partecipazione alle successive 3 edizioni del concorso stesso.