CONCORSO PER LA VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE OLEARIE TERRITORIALI ITALIANE

Ercole Olivario 2024- XXXII Edizione

L'unione Italiana delle Camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, in collaborazione con la Camera di Commercio dell'Umbria, il sostegno di ICE - Agenzia per la Promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, del Ministero delle imprese e del made in Italy, il supporto del sistema camerale nazionale, del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA)- Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (IT), delle associazioni dei produttori olivicoli e delle istituzioni impegnate nella valorizzazione dell'olio di qualità italiano, indicono il Concorso Nazionale per l'assegnazione del Premio

"ERCOLE OLIVARIO"

Le cui selezioni nazionali a cura della Giuria Nazionale si terranno a Perugia dal 18 al 22 Marzo 2024
e le giornate conclusive si terranno a Perugia Venerdì 5 Aprile e Sabato 6 Aprile

Art.1 Scopi del Concorso

Il Concorso si propone di:

a) valorizzare gli oli extra vergini di oliva italiani certificati (dop, igp e biologici) e gli oli extra vergini di oliva italiani, provenienti da diversi ambiti territoriali, selezionando ed indicando i migliori oli di qualità italiani ottenuti dalla campagna olearia in corso;
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 Comitato di Coordinamento

Il Comitato di Coordinamento Nazionale (di seguito "Comitato") è costituito dai rappresentanti di: Unioncamere Nazionale, Camera di Commercio dell'Umbria, Sviluppo e Territorio – Azienda Speciale della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Roma per lo sviluppo e la crescita di Roma e della regione Lazio, ICE-Agenzia per la Promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, Ministero dello Sviluppo Economico, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA)- Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (IT) Sede di Pescara, Italia Olivicola, Unaprol.
Il Presidente del Comitato è il Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria.

Art.3 Attività del Comitato

Il Comitato si riunisce periodicamente presso Unioncamere Nazionale per coordinare ed indirizzare tutte le operazioni inerenti alla predisposizione, al funzionamento ed alla promozione del Concorso. 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.

Art.4 Segreteria del Concorso

La Segreteria Nazionale del Concorso -di seguito "Segreteria"- è istituita presso la Camera di Commercio dell'Umbria ed è affidata a Promocamera, Azienda Speciale della Camera di Commercio dell'Umbria.
Alla Segreteria è demandata l'esecuzione delle decisioni adottate dal Comitato nonché le operazioni, comprese quelle amministrative, legate al buon svolgimento del Concorso. Alla Segreteria è inoltre delegata l'attività di promozione e di comunicazione del Concorso e degli oli finalisti e vincitori.

Art.5 Oli partecipanti e categorie

Il Concorso Nazionale Ercole Olivario è riservato all'olio extra vergine d'oliva di qualità italiano ottenuto dalla molitura effettuata nella presente campagna olivicola.
Si può partecipare al Concorso con 2 distinte categorie:

a) Oli a denominazione d'origine, già riconosciute in ambito comunitario (DOP ed IGP);
b) Oli extra vergini di oliva, la cui territorialità è attestata dal partecipante con autodichiarazione - da produrre secondo quanto previsto nella scheda di adesione.

Non sono ammessi al Concorso gli oli che vengono immessi sul mercato allo stato sfuso o comunque non confezionati nel rispetto della normativa europea, gli oli provenienti da olive per le quali non sia stata attestata la provenienza e gli oli ottenuti con l'apporto di campagne precedenti.

Art.6 Soggetti partecipanti

Possono partecipare al Concorso, con un solo olio per ognuna delle due categorie dell'art 5:

a) olivicoltori che producono olio con proprie olive, che detengono superficie olivetata
b) frantoi che producono olio con proprie olive ovvero da olive provenienti dal territorio in cui è sita la struttura
c) oleifici cooperativi e organizzazioni di produttori, quali consorzi, cooperative e reti d'impresa che producono olio con olive dei propri soci, provenienti dal territorio in cui è sita la struttura
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 10 hl 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: iscrizione

I soggetti che intendono partecipare al Concorso devono far pervenire domanda di partecipazione accedendo alla piattaforma di Ercole Olivario e inserire i dati e relativi allegati a partire dalla data di pubblicazione del seguente regolamento e fino al 17 Gennaio 2024. Qualora la documentazione risulti

incompleta, deve essere integrata entro il termine comunicato dalla Segreteria pena esclusione dal Concorso.
La domanda può essere inviata anche tramite mail alla Segreteria ercoleolivario@umbria.camcom.it o al referente territoriale.
Per partecipare è prevista, per ciascun olio partecipante, una quota d'iscrizione pari ad € 110,00 +IVA (€134,20), da versare, pena esclusione dal concorso, a Promocamera, Azienda Speciale della Camera di Commercio dell'Umbria - codice IBAN IT 67 F0200803033000029459544 al momento della iscrizione.

Art.8 Categoria olio DOP ed IGP: procedura di partecipazione

Il soggetto che partecipa con un olio DOP/IGP deve inviare copia del documento di conformità rilasciato dall'organismo di controllo, 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 può figurare solo per la parte non ancora commercializzata del lotto vincitore.
Qualora il soggetto non fornisse la certificazione, l'olio partecipante viene inserito nella graduatoria degli oli extra vergine e come tale sottoposto alla regolamentazione degli oli extra vergini. In tale caso, qualora il soggetto partecipante abbia già un altro extra vergine in concorso e entrambi gli oli siano stati ammessi alla selezione nazionale, verrà ammesso alla fase finale l'olio che ha ottenuto il punteggio più alto tra i due.

Art.9 Categoria olio extra vergine: procedura di partecipazione

Il soggetto che partecipa con un olio EXTRA VERGINE deve 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. Al momento del prelievo deve essere presente il quantitativo minimo di 10 hl. Il prodotto sigillato non può essere commercializzato prima dell'espletamento delle procedure concorsuali salvo specifica richiesta autorizzata da parte della Segreteria. Nell'ipotesi di ammissione alle fasi finali, è necessario inviare alla Segreteria copia dell'esito dell'esame chimico, chimico-fisico dell'olio ammesso, il cui costo è a carico dell'azienda.

Art.10 Selezioni regionali: prelievo e procedure per le commissioni regionali

Il Comitato delega le funzioni di prelievo e di selezione regionale alla competente Unione Regionale che può avvalersi di una sua Azienda Speciale o altra Camera di Commercio. Nel caso in cui l'Unione competente non ottemperasse alla funzione di prelievo e /o di selezione, tali attività verranno delegate dal Comitato ad altro soggetto competente e riconosciuto dal MASAF.
ll prelievo dei campioni di olio partecipante al concorso viene effettuato con le modalità previste nel modello d) e prevede il controllo, da parte del prelevatore, del fascicolo aziendale e del registro di carico e scarico relativo al lotto di partecipazione, come previsto da norme e/o specifiche disposizioni ministeriali. Il prelevatore ha inoltre l'onere di verificare il possesso dei requisiti di cui all'art.5 relativi alla provenienza del prodotto ed al periodo di produzione.
Gli oli partecipanti, dopo essere stati prelevati vengono sottoposti ad una selezione regionale.
Per la selezione regionale viene costituita una commissione di degustazione composta da iscritti nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti di oli di oliva extra vergini e vergini, che operano con il metodo del panel test ed in base alla scheda di analisi sensoriale fornita dalla Segreteria. I campioni di olio ammessi al Concorso vengono sottoposti all'esame organolettico a cura della commissione di degustazione, muniti solamente di

un numero distintivo al fine di assicurarne l'anonimato. Al fine di garantirne la regolarità, le operazioni di anonimizzazione sono eseguite a cura della segreteria regionale della commissione di degustazione.
La commissione di degustazione redige due distinte graduatorie, una per ciascuna categoria (DOP/IGP – Extra vergine) e segnala per ciascun campione degustato la tipologia di fruttato (leggero, medio ed intenso).
In occasione delle selezioni regionali, le Unioni o le Camere di Commercio 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 sulla confezione di olio. Le Unioni o le Camere di Commercio, 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 Selezioni nazionali: procedura per la selezione degli oli finalisti

Ciascun referente territoriale deve inviare alla Segreteria una nota attestante il numero dei soggetti che partecipano alle selezioni regionali.
Ciascun territorio regionale viene rappresentato alla selezione nazionale da un numero di 6 oli: in linea indicativa i primi tre oli classificati di ciascuna delle due categorie (DOP/IGP, extra vergine). 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.
Sono ammessi alla selezione nazionale gli oli che hanno ottenuto all'esame organolettico un punteggio minimo pari a 70/100 e che sono in regola con la documentazione richiesta.
Per gli oli della categoria Extra vergine, deve essere fornita la copia dell'esame chimico, chimico–fisico rilasciato da uno dei laboratori di analisi autorizzati o riconosciuti dal Ministero. Il costo delle analisi, qualora non sia già stato effettuato, è a carico del soggetto finalista.
Per la categoria Dop/Igp non è richiesto l'invio della copia dell'esame chimico, chimico-fisico.
Per ciascun olio finalista deve essere inviata alla Segreteria, entro il 5 Marzo 2024, l'intera documentazione richiesta per la partecipazione al Concorso. I 5 campioni di olio, di cui almeno 2 di prodotto già etichettato devono pervenire massimo entro il giorno 11 Marzo 2024.
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 nazionali partecipano al massimo 110 oli provenienti da tutti i territori regionali.
I posti che non vengono assegnati secondo le procedure di cui all'art. 11 del presente regolamento, sono distribuiti secondo criteri di premialità.
Il Comitato determina i criteri di premialità sulla base di parametri che tengono conto in misura proporzionale del numero di domande di partecipazione validamente presentate e del coinvolgimento territoriale nelle passate edizioni.
La segreteria comunica per ogni territorio il numero degli oli finalisti.

Art.13 I finalisti

I soggetti che accedono alla fase finale devono versare per ciascun olio un'ulteriore quota di €110,00+IVA (€ 134,20) a Promocamera – Azienda speciale della Camera di Commercio dell'Umbria, pena esclusione.
A tutti i finalisti viene rilasciato l'attestato di finalista.

Art.14 Panel ercole Olivario, Giuria Nazionale e Panel leader : nomina e modalità di lavoro

Il Comitato, al fine di contribuire alla valorizzazione e alla diffusione della figura dell'assaggiatore quale professionista in grado di promuovere la qualità dell'olio italiano ed al fine di garantire una formazione/aggiornamento degli stessi, nomina un Panel Ercole Olivario, con durata triennale, rinnovabile, composto da un massimo di 51 esperti degustatori provenienti da tutte le regioni olivicole italiane.

Gli esperti assaggiatori appartenenti al Panel devono essere iscritti nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva extra vergini e vergini, così come previsto dalla C.M. n.5 del 18 giugno 1999, e devono essere segnalati dal sistema camerale. In caso di mancata segnalazione o indisponibilità del giurato, la segnalazione viene effettuata dal Comitato nel rispetto della territorialità.

Alla Segreteria devono pervenire per ciascuna regione al massimo n. 3 segnalazioni di esperti che siano preferibilmente appartenenti a enti o istituzione pubbliche e che abbiano già avuto esperienza con il foglio di profilo del concorso. I panelisti segnalati entrano a far parte di un percorso di formazione/aggiornamento predisposto dal Comitato di Coordinamento, che prevede un minimo di 2 appuntamenti. La partecipazione a tale percorso prevede il rilascio di un attestato valido per la permanenza nell'elenco degli assaggiatori degli oli di oliva vergini ed extra vergini.

Del Panel non potranno far parte soggetti che hanno conflitti d'interesse con le aziende che partecipano al Concorso, non devono, cioè, sussistere cause di incompatibilità ai sensi degli artt. 51 e 52 del codice di procedura penale.

I partecipanti al Panel Ercole Olivario vengono annualmente selezionati a rotazione per far parte della Giuria Nazionale Ercole Olivario per un totale di 16 assaggiatori, in modo tale da assicurare la rappresentatività di ogni regione olivicola e la presenza di professionalità femminili.

In merito alla composizione della Giuria Nazionale le decisioni del Comitato sono insindacabili.

Qualora un giurato nominato non si presentasse alla prima seduta d'assaggio, la Segreteria, di concerto con il panel leader e il notaio, procede alla convocazione di altro rappresentante regionale appartenente al Panel Ercole olivario, che deve presentarsi entro 24 ore, pena l'esclusione.

La Giuria Nazionale è guidata dal panel leader.

Il Comitato nomina il Panel leader per un biennio, selezionandolo fra i capi panel riconosciuti dal MASAF con consolidata esperienza e rinomanza nazionale, preferibilmente appartenenti a enti o istituzioni pubbliche. Le candidature del panel leader, segnalate dal sistema camerale o dal Comitato, devono pervenire alla Segreteria almeno una settimana prima della riunione appositamente convocata.

Al fine di garantire la turnazione del panel leader, lo stesso soggetto non può essere immediatamente rinominato dopo il biennio di carica. La carica di capo panel è a titolo onorifico.

I capi panel segnalati, entrano a far parte di un elenco di professionisti che la segreteria può coinvolgere in occasioni di eventi e promozione.

La Giuria ed il capo panel firmano un atto di riservatezza su notizie, informazioni e dichiarazioni relative al concorso.

Art 15 Selezione Nazionale: procedure

La Segreteria prende in carico i campioni finalisti consegnandoli al Notaio che procede ad una anonimizzazione distinta per categoria e per tipologia di fruttato come segnalato dalle selezioni regionali.

Gli oli anonimizzati vengono poi sottoposti all'esame organolettico della Giuria Nazionale che effettua il saggio organolettico degli oli finalisti, 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.

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

Art 16 Premium List

Gli oli che all'esame organolettico della Giuria Nazionale hanno ottenuto un punteggio pari o superiore a 75/100 ricevono il tempietto Ercole Olivario ed entrano a far parte della Premium List.
Premi e menzioni vengono assegnati esclusivamente agli oli della Premium list. Un olio non può ottenere più di un riconoscimento.

Art. 17 Oli vincitori Ercole Olivario

Il Concorso Ercole Olivario premia, per la presente stagione olivicola 12 oli.
È premiato il primo classificato di ciascuna delle due categorie (DOP/IGP ed EXTRA VERGINE) per le seguenti tipologie di fruttato: fruttato leggero, fruttato medio, fruttato intenso.
Gli ulteriori 6 premi vengono assegnati, indifferentemente dalla categoria, in modo proporzionale al numero di oli presenti in ciascuna tipologia di fruttato. In ogni caso per ciascuna tipologia di fruttato non vengono assegnati più di 3 premi.
Agli oli premiati viene conferito uno specifico premio costituito da una riproduzione artistica di rilevante pregio del tempio romano di Ercole Olivario.

Art.18 Menzione speciale Olio Biologico

Al fine di diffondere e valorizzare gli oli extra vergini 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, ottenuto con metodo biologico, che ottiene il punteggio più alto tra gli oli biologici finalisti.

Art.19 Menzione Monocultivar

Il Comitato assegna la menzione Monocultivar al prodotto monocultivar che abbia ottenuto il punteggio più alto tra gli oli finalisti.

Art.20 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, che valuta:

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

I produttori finalisti che partecipano alle selezioni del Premio Speciale Amphora Olearia sono invitati ad inviare via mail alla Segreteria, almeno 10 giorni prima dell'espletamento del Concorso stesso, una nota di presentazione del packaging. Il materiale pervenuto viene anticipatamente sottoposto all'attenzione della Giuria "Amphora Olearia" per permetterne una valutazione attenta dei contenuti.

Art.21 Giovane Imprenditore

Il Comitato, al fine di valorizzare ed incentivare i nuovi imprenditori agricoli, istituisce una menzione di merito Giovane Imprenditore assegnata al titolare con età fino a 40 anni il cui olio abbia ottenuto il punteggio più alto.
Ai giovani Imprenditori che hanno presentato un olio che abbia ottenuto un punteggio minimo di 75/100 viene rilasciato un attestato di merito.

Art.22 Impresa Donna

Il Comitato, al fine di valorizzare ed incentivare le imprese femminili istituisce una menzione di merito Impresa Donna assegnata all' impresa femminile il cui olio abbia ottenuto il punteggio più alto.
Alle imprese femminili che hanno presentato un olio che abbia ottenuto un punteggio minimo di 75/100 viene rilasciato un attestato di merito.

Art.23 Menzione di Merito Impresa Digital Communication

Il Comitato, al fine di valorizzare ed incentivare le realtà che investono nello sviluppo della cultura digitale istituisce il premio Digital Communication.
I produttori finalisti che inviano il proprio profilo digital secondo le indicazioni della Segreteria, vengono giudicati da una giuria composta da esperti in digital economy per valutare la maturità digitale. La menzione di merito viene assegnata all'azienda che ha ottenuto il punteggio più alto.

Art.24 Menzione Giorgio Phellas - Turismo dell'olio

Il Comitato, al fine di valorizzare ed incentivare le realtà che investono nell'oleo turismo, istituisce una menzione in ricordo di Giorgio Phellas, organizzatore del Concorso fin dalla sua prima edizione.
I produttori finalisti, che inviano il proprio profilo secondo le indicazioni della Segreteria, vengono giudicati da una giuria composta da esperti in Turismo dell'olio. La menzione viene assegnata all'azienda in grado di valorizzare l'olio e il territorio di appartenenza che ha ottenuto il punteggio più alto.

Art.25 Lekythos

Il Comitato assegna il riconoscimento "Lekythos", in ricordo di Tonino Zelinotti, storico Panel Leader del Concorso e del Prof. Gian Francesco Montedoro, che hanno contribuito alla realizzazione del concorso fin dalla prima edizione.
Al fine di favorire la conoscenza e la diffusione degli oli di qualità italiana all'estero, il riconoscimento viene concesso ad un Ente/istituzione che si impegna nella diffusione della conoscenza dell'olio di qualità italiana all'estero.

Art 26 Programma di promozione

Il Comitato al fine di valorizzare la cultura dell'olio di qualità sia in Italia che all'estero predispone un programma promozionale in cui sono previsti momenti di degustazione in fiere a valenza nazionale ed internazionale, momenti formativi e partecipazioni ad eventi collaterali, che verranno pubblicati nel sito www.ercoleolivario.it

Art. 27 Comunicazione e Diposizioni sul riconoscimento

Dell'assegnazione dei premi viene data comunicazione alla stampa ed agli altri organi di informazione.
I soggetti titolari dell'olio premiato "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 2024 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. La Segreteria fornirà gratuitamente il PDF di tale contrassegno, su richiesta.
Durante il corso dell’anno possono 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.