CONCORSO REGIONALE PER I MIGLIORI OLI UMBRI
ORO VERDE DELL'UMBRIA 2024

REGOLAMENTO XXV EDIZIONE

Articolo 1 - Ente Organizzatore

La Camera di Commercio dell'Umbria indice la XXV edizione del Concorso Regionale per i migliori oli Umbri – Oro Verde dell'Umbria.

La giornata conclusiva si terrà il 5 Marzo 2024

Articolo 2 – Finalità del Concorso

Il Concorso si propone di:

a) valorizzare gli oli extravergini di oliva a denominazione di origine Umbria per favorirne la conoscenza e l'apprezzamento dei consumatori, nonché rafforzarne la presenza nei mercati;
b) promuovere la qualità dell'olio umbro verso operatori e consumatori italiani ed esteri anche attraverso azioni guidate da figure professionali quali gli assaggiatori;
c) stimolare olivicoltori e frantoiani al miglioramento della qualità del prodotto.

Articolo 3 - Oli partecipanti

Il Concorso è riservato agli oli extravergini d'oliva a denominazione di origine protetta "Umbria".

Articolo 4 - Aziende partecipanti e requisiti

Al Concorso possono partecipare, con un solo olio, i detentori di prodotto pronto per l'immissione al consumo con certificazione a denominazione di origine "Umbria".

Ciascun partecipante deve assicurare la commercializzazione in proprio di un lotto omogeneo di almeno 10 hl di prodotto verificabile in base alla certificazione a denominazione di origine, da produrre almeno 10 giorni prima dell'espletamento del concorso.

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

Per partecipare è prevista una quota d'iscrizione pari ad € 134,20 (110,00 +IVA)) da versare a Promocamera, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Perugia codice IBAN IT 67 F0200803033000029459544 , pena esclusione dal concorso.

I soggetti che intendono partecipare al Concorso devono inviare la domanda di partecipazione **entro il 17 Gennaio 2024** tramite la piattaforma di iscrizione o tramite mail a promocamera@umbria.camcom.it

Articolo 5 - Comitato Promotore

Il Comitato promotore garantisce il rispetto della normativa vigente in materia e dei principi ispiratori del Concorso, con particolare riferimento alla qualità degli oli ammessi.
Il Comitato è costituito dai rappresentanti della Camera di Commercio dell'Umbria, delle associazioni professionali degli agricoltori, Coldiretti, Confagricoltura, C.I.A, dell'Assessorato delle Politiche Agricole della Regione; dell'ente certificatore della DOP Umbria 3A-PTA dell'Umbria; del Consorzio di Tutela olio extravergine DOP "Umbria"; dell'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio; della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi; dell'Associazione Strada dell'olio extravergine d'oliva DOP Umbria; dell'Associazione Città dell'Olio coordinamento regionale Umbria; della Segreteria del Concorso.
Il Presidente del Comitato è il Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria.
Il Comitato nomina annualmente il Panel- leader.

Le funzioni di Segreteria sono affidate a Promocamera, Azienda Speciale della Camera di Commercio dell'Umbria. La Segreteria ha la funzione di eseguire le decisioni del Comitato nonché curare le attività amministrative e promozionali previste all'interno del Concorso.

Articolo 6 - Modalità di prelievo

Il prelievo dei campioni è effettuato presso le ditte partecipanti al Concorso, su prodotti di origine documentata. I campioni vengono prelevati in numero di 7 esemplari, aventi la stessa forma e dimensione, della capacità minima di 0,50 litri di cui, almeno due, dovranno essere confezionati ed etichettati per l'immissione al consumo.

Articolo 7 – Giuria Regionale

Il Comitato annualmente, al fine di contribuire alla valorizzazione e alla diffusione della figura dell'assaggiatore quale professionista in grado di promuovere la qualità dell'olio, nomina annualmente una Giuria, costituita da n.16 degustatori, che possono provenire anche da altre regioni d'Italia.
La Giuria è composta da assaggiatori 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, segnalati dai rappresentanti delle associazioni professionali degli Agricoltori.
Nel nominare i componenti della giuria il Comitato valuta l'esperienza del giurato sulla base del curriculum fornito e del numero di sedute di assaggio fatte nell'ultimo anno, dichiarate all'interno del curriculum. Inoltre, il Comitato cerca di assicurare una presenza delle professionalità femminili.
Della Giuria non possono comunque far parte soggetti che hanno conflitti di interesse con le aziende partecipanti, non devono cioè sussistere cause di incompatibilità ai sensi degli artt. 51 e 52 del codice di procedura civile.
In merito alla composizione della Giuria le decisioni del Comitato sono insindacabili.
La Giuria, guidata dal panel leader, effettua il saggio organolettico degli oli, con le modalità appositamente fissate dal Comitato e dal panel leader. Il giudizio della Giuria, che opera a porte chiuse, è definitivo ed inappellabile.

Articolo 8 – Procedure di Selezione

I campioni di olio ammessi al Concorso, vengono sottoposti alla fase di anonimizzazione,

attestata e controllata da pubblico ufficiale appositamente incaricato.

Gli oli anonimizzati vengono poi sottoposti all'esame organolettico della giuria.

Terminati gli assaggi, qualora fossero presenti degli ex aequo tra gli oli posizionati nelle prime posizioni, il pubblico ufficiale, unitamente alla Segreteria del Concorso, procede ad una nuova anonimizzazione dei campioni in parità per il riassaggio da parte della giuria.

Il pubblico ufficiale garantisce gli aspetti formali e le modalità operative della disanonimizzazione ed al termine dei lavori redige, coadiuvato dalla Segreteria, una graduatoria sulla base della classifica determinata dal Panel test.

A salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti al Concorso, non viene reso noto il punteggio assegnato ai singoli campioni.
Ciascuna azienda può partecipare al premio nel rispetto del seguente limite numerico: n.1 olio dop e n.1 olio extravergine.

Articolo 9- Riconoscimenti

Vengono premiati, con oggetti significativi legati al mondo olivicolo, purché abbiano ottenuto un punteggio superiore a 75/100:

- i primi 3 classificati nella categoria DOP
- il vincitore del Premio Piccole Produzioni Certificate
- il vincitore del Premio "Qualità Immagine - Prof. GianFrancesco Montedoro"
- il vincitore della Menzione di merito olio Biologico
- il vincitore della Menzione di merito olio monocultivar
- il vincitore della Menzione di merito Impresa Donna
- il vincitore della Menzione di merito giovane imprenditore
- Il vincitore della Menzione di merito Impresa Digital Communication
- il vincitore della menzione di Merito Giorgio Phellas - Il Turismo dell'olio

Una azienda non può ottenere più di un riconoscimento, fatta eccezione per le menzioni di merito.
In caso di affermazione nella categoria DOP e nella categoria Extra, qualora l'azienda non abbia indicato nella domanda di partecipazione la categoria di primario interesse, il riconoscimento viene assegnato all'olio che ha conseguito il punteggio più elevato.

Articolo 10 - Premio Piccole Produzioni Certificatre

E' previsto il "Premio Piccole Produzioni Certificate" assegnato alla realtà che ha ottenuto il punteggio più alto tra quelle umbre iscritte alla Goccia D'Ercole con un olio DOP Umbria.

Le aziende che vogliono partecipare a tale sezione sono regolamentate dal regolamento della Goccia d'Ercole e devono compilare apposita modulistica.

Non possono prendere parte alla competizione per il premio "piccole produzioni certificate" gli oli di aziende che già partecipano al Concorso Regionale.

Articolo 11 - Premio "Qualità Immagine - Prof.GianFrancesco Montedoro"

È prevista l'assegnazione del Premio "Qualità Immagine" in ricordo del Prof. GianFrancesco Montedoro, che ha contribuito, con la sua insigne presenza e professionalità, allo sviluppo del Premio fin dalle prime edizioni

I campioni di olio Dop Umbria che superano all'esame organolettico il punteggio di 75/100 accedono di diritto alle selezioni per l'assegnazione del premio in oggetto.

Il premio viene assegnato da una giuria di esperti, appositamente nominata, in base ai seguenti criteri

- design
- funzionalità della bottiglia
- materiali impiegati per la confezione che valorizzano la qualità e l'origine del prodotto.

Articolo 12 – Menzione Speciale -Olio Biologico

E' prevista la Menzione Speciale "Olio Biologico", assegnata al prodotto che, certificato biologico a norma di legge, ha ottenuto il punteggio più alto tra gli oli DOP biologici partecipanti.

Art. 13 Menzione di merito olio Monocultivar

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

Articolo 14 Menzione di merito Impresa Donna

Il Comitato, al fine di valorizzare ed incentivare le imprese femminili istituisce una menzione di merito assegnata all'impresa femminile che ha ottenuto il punteggio più alto tra tutte le imprese femminili indifferentemente dal quantitativo prodotto e dalla categoria.

Art. 15 Menzione di merito Giovane Imprenditore

Il Comitato, al fine di valorizzare ed incentivare i nuovi imprenditori agricoli, istituisce una menzione di merito Giovane Imprenditore assegnata all'impresa il cui titolare ha un'età massima di 40 anni, che ha ottenuto il punteggio più alto indifferentemente dal quantitativo prodotto e dalla categoria.

Articolo 16 Menzione di merito Impresa Digital Communication

Il Comitato, al fine di valorizzare ed incentivare le realtà che investono nello sviluppo della cultura digitale riconosce la menzione di merito Digital Communication indifferentemente dal quantitativo prodotto e dalla categoria.
I partecipanti 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.

Articolo 17 Menzione di merito Giorgio Phellas - Turismo dell'olio

Il Comitato, al fine di valorizzare ed incentivare le realtà che investono nell'oleoturismo,

istituisce una menzione di merito in ricordo di Giorgio Phellas, organizzatore del Concorso fin dalla sua prima edizione.
I partecipanti 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.

Articolo 18 – Olio extravergine

Gli oli extravergine prodotti in Umbria che presentano domanda di partecipazione al Concorso Nazionale Ercole Olivario, vengono degustati dalla Giuria Regionale con le modalità previste dal Concorso.

All'olio extravergine che ha ottenuto il punteggio più alto viene assegnato un apposito riconoscimento.

Articolo 19 – Selezioni Concorso Nazionale Ercole Olivario

Il Concorso regionale, nel rispetto delle modalità previste dalla competizione nazionale, seleziona gli oli che parteciperanno alle finali del Concorso Nazionale "ERCOLE OLIVARIO"

Vengono inviati al concorso Nazionale Ercole Olivario gli oli rappresentativi della regione che abbiano ottenuto il punteggio minimo di almeno 70/100.

Hanno diritto di partecipare alle selezione finali dell'Ercole Olivario, indipendentemente dai riconoscimenti ricevuti nel Concorso regionale, gli oli che hanno ottenuto il maggiore punteggio in ciascuna delle due categorie, di cui almeno n.3 oli DOP e fino ad un massimo di n.3 oli extravergine, qualora il numero di aziende partecipanti a quest'ultima categoria raggiunga almeno il numero di 12 iscrizioni. Nel caso in cui il numero delle iscrizioni degli oli extravergine sia inferiore a 12, si applicano i criteri stabiliti dal Comitato.

Qualora l'Umbria possa presentare un numero maggiore di oli, rispetto ai 6 previsti, gli ulteriori oli vengono scelti da una commissione, composta dal capo panel, dal Coordinatore e dalla Segreteria, che deciderà, in base al punteggio ottenuto e al numero delle imprese partecipanti per categoria.

Le aziende umbre selezionate dal Concorso regionale ammesse a partecipare alle selezioni finali dell'Ercole Olivario, ed usufruire dei servizi previsti per i finalisti, devono versare un'ulteriore quota di € 134,20 (€110,00 +iva).

Articolo 20 - Disposizione finale

In armonia con quanto previsto dal regolamento nazionale del Premio Ercole Olivario, sulle confezioni di olio vincitore del premio regionale non può essere riportato alcun riferimento al Premio Nazionale.