

ERCOLE OLIVARIO - SEZIONE OLIVE DA TAVOLA 2025



REGOLAMENTO

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, indicano il Concorso Nazionale per l'assegnazione del

Premio Ercole Olivario - sezione Olive da Tavola - V Edizione

Gli assaggi nazionali si svolgeranno entro la fine di Novembre, la proclamazione dei vincitori a Dicembre 2025 e la cerimonia di premiazione ad Aprile in occasione delle giornate conclusive di Ercole Olivario

Art.1 Scopi del Concorso

Il Concorso si propone di:

- a) valorizzare le migliori olive da tavola e i patè di olive provenienti da diversi ambiti territoriali di produzione selezionando ed indicando le migliori produzioni;
- 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'oliva italiana presso operatori e consumatori italiani ed esteri;
- d) sensibilizzare gli olivicoltori ed i titolari degli impianti di trasformazione a razionalizzare le tecniche di produzione per il miglioramento della qualità delle olive;
- e) promuovere i territori di origine delle olive da tavola italiane sfruttando la tipicità delle olive prodotte nelle diverse regioni e la tradizione olivicola delle diverse zone di produzione, quali elementi attrattivi e veicolanti per l'immagine dell'intero territorio italiano.

Art.2 Comitato di Coordinamento e Comitato Tecnico

Il Comitato di Coordinamento Nazionale (di seguito "Comitato") è costituito dai rappresentanti di: Unioncamere Nazionale, Camera di Commercio dell'Umbria, ICE-Agenzia per la Promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, Ministero delle imprese e del made in Italy, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi

dell'economia agraria (CREA)- Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (IT), Italia Olivicola, Unaprol.

Il Presidente del Comitato è il Presidente del Concorso Nazionale Ercole Olivario.

Il Comitato si riunisce periodicamente 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.

Il Comitato si avvale della consulenza di un Comitato Tecnico per la realizzazione della scheda tecnica di assaggio e per la definizione di tutti gli aspetti tecnico /scientifici.

Art.3 Comitato Tecnico

Per l'edizione 2025 il comitato tecnico è composto da:

- Baccelli Martina, dottoranda dell'Università "G. d'Annunzio" di Chieti – Pescara operante presso Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA)- Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (IT), vicecapo panel per le Olive da Tavola del Comitato di assaggio del CREA- IT riconosciuto dal COI e dal MASAF
- De Andreis Roberto, membro gruppo esperti analisi sensoriale olive da tavola – COI – Madrid e Panel Leader Camera di Commercio Riviere di Liguria Imperia – La Spezia – Savona
- Di Noia Nicola, direttore di Unaprol e capo panel COI per le Olive da tavola
- Forestale Sebastiano, responsabile del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, direzione generale delle Politiche Internazionali e dell'Unione Europea
- Lanza Barbara, funzionario del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) -responsabile della sede di Pescara del Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (IT) per il CREA, esperto COI e MASAF e capo panel COI per le Olive da Tavola
- Pennino Giuseppe capo panel COI Olive da Tavola
- Vannini Francesca, responsabile di Italia Olivicola

Art.4 Segreteria del Concorso

La Segreteria Nazionale del Concorso (di seguito "Segreteria") 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.

Art.5 Categorie di partecipazione

Il Concorso Nazionale Ercole Olivario – Sezione Olive da Tavola 2025 è riservato ad olive e patè di olive prodotti e trasformati in Italia nella campagna olivicola 2024-25 con una scadenza minima di 6 mesi.

Si può partecipare al Concorso con le seguenti tipologie di prodotto:

1. **Categoria Olive fermentate al naturale** senza aggiunta di alcun condimento.
2. **Categoria Olive conciate** - olive lavorate con il metodo Sivigliano o con il metodo Castelvetro.
3. **Categoria Olive condite** - olive lavorate con l'aggiunta di olio, spezie, aromi naturali o vegetali diversi dalle olive, indipendentemente dal metodo di lavorazione.
4. **Categoria PATE' di olive** contenenti un minimo di 75% di olive italiane di propria produzione, con o senza aggiunta di condimenti vegetali.

Possono partecipare e rientrano tra le tipologie di prodotto, sulla base del metodo di lavorazione impiegato: olive a marchio DOP e IGP ed olive denocciolate.

Non sono ammessi al Concorso i prodotti che vengono immessi sul mercato allo stato sfuso o comunque non confezionati nel rispetto della normativa europea e per i quali non sia stata attestata la provenienza.

Non sono ammessi prodotti che vanno conservati in frigorifero.

Per ciascun campione partecipante di olive vengono prelevati, da un soggetto incaricato dalla Segreteria, n. 5 vasi/contenitori da massimo 500 gr di olive regolarmente confezionati ed etichettati e corredati di regolare numero di lotto della raccolta dell'anno in corso e relativa data di scadenza. In caso di confezioni di peso inferiore, il numero delle confezioni stesse deve essere aumentato fino al raggiungimento del peso complessivo di 2,5 Kg.

Per ciascun campione partecipante di paté di olive vengono prelevati, da un soggetto incaricato dalla Segreteria, n. 8 vasi/contenitori da minimo 80 gr di paté regolarmente confezionati ed etichettati e corredati di regolare numero di lotto della raccolta dell'anno in corso e relativa data di scadenza. In caso di confezioni di peso superiore, devono essere comunque prelevati almeno n. 4 vasi/contenitori e raggiungere il peso complessivo minimo di 650 gr.

Art.6 Soggetti partecipanti

Possono partecipare al Concorso i soggetti iscritti al Registro delle Imprese della Camera di Commercio competente per territorio:

1. olivicoltori e produttori singoli o associati
2. aziende detentrici della certificazione DOP/IGP.

I soggetti partecipanti possono iscriversi con 1 o più campioni indifferentemente dalla tipologia di prodotto. Ciascun partecipante deve essere presente sul mercato con il prodotto confezionato e regolarmente etichettato con un lotto omogeneo documentato di almeno 200 kg per le olive da tavola e di almeno 80 kg per i paté di olive.

Art.7 Modalità di partecipazione: modulistica, tempistica

I soggetti che intendono partecipare al Concorso devono far pervenire domanda di partecipazione accedendo alla piattaforma di Ercole Olivario ed inviare la domanda e relativi allegati a partire dalla data di pubblicazione del seguente regolamento e fino al 27 Ottobre 2025. 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.

Per partecipare è prevista, per ciascun campione iscritto, una quota d'iscrizione pari ad euro 70 iva compresa 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- Causale Olive da tavola 2025 - Quota iscrizione.

La quota va pagata per ciascun campione partecipante indifferentemente dalla categoria di appartenenza.

Art.8 Commissione di degustazione

La commissione di degustazione è composta da almeno 8 degustatori guidati da un capo panel riconosciuto dal COI. La carica di capo panel è a titolo onorifico.

I campioni, anonimizzati dalla Segreteria Nazionale, vengono poi sottoposti all'esame organolettico della commissione di valutazione che effettua il saggio organolettico, con le modalità appositamente fissate dal Comitato Tecnico e dal panel leader.

Il giudizio della giuria nazionale, che opera a porte chiuse, è definitivo ed inappellabile.

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

Per l'anno 2025 la Commissione di degustazione è quella del CREA IT Sede di Pescara, riconosciuta dal COI e guidata dal capo panel Barbara Lanza e dal Vice Capo panel Martina Bacceli. La degustazione viene effettuata presso il Centro CREA IT di Pescara.

Art 9 Premi e Riconoscimenti

Viene assegnato il premio al primo e secondo classificato di ciascuna tipologia di prodotto definita all'art. 5. In base alla numerosità dei campioni presenti in una categoria la commissione di degustazione può decidere se assegnare il terzo posto.

Un'impresa non può ottenere più di un riconoscimento per ciascuna categoria a meno che non sia l'unica concorrente in quella specifica tipologia di prodotto. In caso di affermazione in più tipologie, il riconoscimento viene assegnato nella tipologia in cui il prodotto ha conseguito il punteggio più elevato.

Per ottenere il Premio o il riconoscimento sarà necessario avere ottenuto all'esame organolettico un punteggio di almeno 80/100.

Il Concorso inoltre assegna un attestato di merito ai campioni di Olive fermentate al Naturale che all'esame organolettico della Commissione di degustazione hanno ottenuto un punteggio pari o superiore a 78/100. Viene inoltre assegnata la Menzione di merito **Impresa biologica**, all'impresa in possesso di idonea certificazione, che consegue il maggior punteggio.

La giuria di degustazione, a seguito degli assaggi, ha facoltà di assegnare ulteriori menzioni per valorizzare determinati caratteristiche dei prodotti presentati al concorso.

Art 10 Programma di promozione

Il Comitato al fine di valorizzare la cultura dell'olio e delle olive italiane 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, anche in collaborazione con ICE, che verranno pubblicati nel sito www.ercoleolivario.it

Art. 11 Comunicazione e Disposizioni sul riconoscimento

Dell'assegnazione dei premi viene data comunicazione alla stampa ed agli altri organi di informazione.

I soggetti titolari del prodotto premiato "Ercole Olivario - Sezione Olive da Tavola" hanno diritto di menzionare il riconoscimento conseguito, nel rispetto della corretta informazione al consumatore, esclusivamente nella controetichetta del vaso/contenitore, nella cartellonistica e simili, inserendo la dicitura "Vincitore dell'anno 2025" del Concorso Nazionale Ercole Olivario – Sezione olive da tavola.

La menzione sulle confezioni deve essere riportata solo per il lotto o la partita corrispondente al campione premiato e figurerà attraverso un apposito contrassegno.

Durante il corso dell'anno possono essere inoltre effettuati dei controlli sui campioni vincitori per verificare la compatibilità tra i campioni messi in commercio come vincitori ed il campione custodito presso la segreteria. In assenza di compatibilità, il campione 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.

Art. 12 Disposizioni finali

Le realtà che si sono iscritte al Concorso ha la possibilità, dietro personale richiesta, ed in base alle indicazioni della Segreteria, di richiedere un colloquio privato con il capo panel della Giuria per un approfondimento sul prodotto portato al concorso.

Inoltre, sarà possibile richiedere al CREA-IT di Pescara di effettuare le analisi chimico-fisiche del prodotto portato in concorso - ad un costo convenzionato - per il rilascio dell'etichetta nutrizionale e del profilo sensoriale certificati.