

ERCOLE OLIVARIO - SEZIONE OLIVE DA TAVOLA 2026



REGOLAMENTO

L'Unione Italiana delle Camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura (Unioncamere), in collaborazione con la Camera di Commercio dell'Umbria, con 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 (MASAF), del Ministero delle imprese e del made in Italy (MIMIT), con 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 - VI Edizione.

Gli assaggi nazionali si svolgeranno entro la fine di Novembre 2026, la proclamazione dei vincitori avverrà a Dicembre 2026 e la cerimonia ufficiale di premiazione si terrà ad Aprile 2027, in occasione delle giornate conclusive dell'Ercole Olivario.

Art.1 Scopi del Concorso

Il Concorso si propone di:

- a) **Selezionare e valorizzare** le migliori olive da tavola e i paté di olive provenienti dai diversi ambiti territoriali di produzione italiani.
- b) **Sostenere gli operatori** del settore che puntano al miglioramento della qualità, supportandoli nel posizionamento e nella commercializzazione all'interno del mercato globale
- c) **Valorizzare la figura dell'assaggiatore** italiano come professionista qualificato in grado di promuovere la qualità del prodotto presso operatori e consumatori.
- d) **Sensibilizzare la filiera**, verso l'adozione di tecniche di produzione razionali e orientate all'eccellenza qualitativa.
- e) **Promuovere i territori di origine**, sfruttando la tipicità e la tradizione olivicola regionale come elementi di attrazione turistica e d'immagine per il *Made in Italy*.

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, MASAF, MIMIT, CREA-IT di Pescara, Italia Olivicola e Unaprol.

Il Comitato è presieduto dal Presidente del Concorso Nazionale Ercole Olivario.

Il Comitato Si riunisce periodicamente per coordinare, indirizzare e monitorare tutte le operazioni del Concorso, garantendo il rispetto delle normative vigenti e dei principi ispiratori del premio. Il Comitato si avvale della consulenza di un Comitato Tecnico per la redazione delle schede di assaggio e per la definizione degli aspetti tecnico /scientifici.

Art.3 Comitato Tecnico

Per l’edizione 2026 il comitato tecnico è composto da:

- Bacceli Martina: vicecapo panel per le Olive da Tavola del Comitato di assaggio CREA-IT (riconosciuto COI e MASAF).
- De Andreis Roberto: Membro del gruppo esperti analisi sensoriale olive da tavola del COI (Madrid) e Panel Leader della CCIAA Riviera di Liguria.
- Di Noia Nicola: Direttore di Unaprol e capo panel COI per le Olive da Tavola.
- Lanza Barbara: Funzionario CREA, responsabile della sede di Pescara del CREA-IT, esperto COI/MASAF e capo panel COI per le Olive da Tavola.
- Orecchio Giulia: Responsabile del MASAF – Direzione generale delle Politiche Internazionali e dell’Unione Europea.
- Pennino Giuseppe: Capo panel COI per le 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 competono l'esecuzione delle delibere del Comitato, la gestione amministrativa, organizzativa, nonché le attività di comunicazione e promozione dell'evento.

Art.5 Categorie di partecipazione e requisiti dei lotti

Il Concorso è riservato esclusivamente a olive e paté di olive prodotti, trasformati e confezionati in Italia, ottenute da olive coltivate in Italia, con una scadenza commerciale minima di 6 mesi dal momento dell'iscrizione. I prodotti devono appartenere alla stagione olivicola 2025/2026 e rientrare in una delle seguenti categorie:

- **Olive fermentate al naturale:** Olive lavorate senza l'aggiunta di alcun condimento.
- **Olive conciate:** Olive lavorate tramite metodo Sivigliano o metodo Castelvetro.
- **Olive condite:** Olive lavorate con aggiunta di olio, spezie o aromi naturali/vegetali, a prescindere dal metodo di trasformazione.
- **Paté di olive:** Preparati contenenti un minimo del 75% di olive, con o senza 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.

- Considerato l'andamento climatico e produttivo critico dell'annata, **per i soli prodotti DOP e IGP è ammesso l'utilizzo di lotti provenienti dalla raccolta 2024/2025.**

Ogni campione deve essere già presente sul mercato, confezionato, regolarmente etichettato e facente parte di un lotto omogeneo certificato di almeno: 200 kg per le olive da tavola, 80 kg per i paté di olive.

Non sono ammessi prodotti commercializzati allo stato sfuso, privi di tracciabilità documentata o che richiedano la conservazione obbligatoria in regime di refrigerazione.

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 (cooperative e organizzazioni di produttori, quali consorzi, cooperative e reti d'impresa come definite all'art. 3 del Decreto Legge n. 5 del 10 febbraio 2009, convertito con modifiche nella Legge n. 33 del 9 Aprile 2009)
2. aziende detentrici della certificazione DOP/IGP.

Art.7 Modalità di partecipazione: modulistica, tempistica e prelievo in azienda

I soggetti che intendono candidarsi al Concorso devono trasmettere la domanda di partecipazione, unitamente a tutti gli allegati previsti, a decorrere dalla data di pubblicazione del presente regolamento e tassativamente entro il termine perentorio del **27 Ottobre 2026**. L'invio può essere effettuato secondo una delle seguenti modalità:

- Tramite accesso telematico alla piattaforma ufficiale di Ercole Olivario;
- Tramite posta elettronica ordinaria all'indirizzo della segreteria: ercoleolivario@umbria.camcom.it.

L'eventuale documentazione parziale o incompleta dovrà essere regolarizzata e integrata entro il termine assegnato dalla Segreteria, pena l'immediata esclusione dal Concorso.

I soggetti partecipanti possono iscriversi con 1 o più campioni indifferentemente dalla tipologia di prodotto.

La partecipazione al Concorso comporta il pagamento di una **quota di iscrizione** pari a € 70,00 (IVA inclusa) per ciascun campione iscritto, a prescindere dalla categoria di appartenenza del prodotto. Il versamento deve essere eseguito contestualmente all'atto dell'iscrizione, pena l'esclusione dalla procedura, a favore di Promocamera, Azienda Speciale della Camera di Commercio dell'Umbria, mediante bonifico bancario alle seguenti coordinate: IBAN: IT 67 F0200803033000029459544 - Causale: Olive da tavola 2026 – iscrizione.

A seguito del perfezionamento dell'iscrizione, l'impresa riceverà apposita comunicazione da parte della Segreteria organizzativa al fine di concordare la data per il **prelievo dei campioni**, che verrà eseguito direttamente presso la sede aziendale da un soggetto appositamente incaricato.

Per ogni referenza iscritta nella categoria olive, l'incaricato procederà al prelievo di n. 5 vasi/contenitori con capacità massima di 500 grammi ciascuno.

I prodotti dovranno risultare regolarmente confezionati, etichettati e recare l'indicazione del lotto riferito alla raccolta dell'anno in corso, nonché la relativa data di scadenza. Qualora le confezioni presentino una

grammatura inferiore, il numero dei contenitori prelevati verrà incrementato fino al raggiungimento del peso complessivo obbligatorio di 2,5 Kg.

Per ogni referenza iscritta nella categoria paté di olive, l'incaricato procederà al prelievo di n. 8 vasi/contenitori con capacità minima di 80 grammi ciascuno.

I prodotti dovranno risultare regolarmente confezionati, etichettati e recare l'indicazione del lotto riferito alla raccolta dell'anno in corso, nonché la relativa data di scadenza. Qualora l'azienda utilizzi confezioni di peso superiore, l'incaricato dovrà comunque prelevare un numero minimo di 4 vasi/contenitori, garantendo in ogni caso il raggiungimento del peso complessivo minimo di 650 grammi.

Art.8 Commissione di degustazione e modalità di degustazione

L'esame organolettico dei prodotti iscritti al Concorso è affidato a una Giuria Nazionale, atta a garantire l'assoluta imparzialità e il rigore scientifico delle valutazioni. La Commissione di degustazione è composta da almeno 8 degustatori professionisti, guidati da un Capo Panel riconosciuto dal COI (Consiglio Oleicolo Internazionale).

Per l'edizione 2026, la Commissione è formata dai membri del panel del CREA-IT (Sede di Pescara), affiancati da ulteriori esperti selezionati dal Comitato di Coordinamento, previa partecipazione a un piano obbligatorio di allineamento sensoriale.

I lavori del Panel sono guidati dal Capo Panel Barbara Lanza e dal Vice Capo Panel Martina Bacceli. Tutte le sessioni di assaggio si tengono a porte chiuse presso la sala Panel di Pescara.

Tutti i campioni vengono preventivamente anonimizzati e codificati a cura esclusiva della Segreteria Nazionale, unitamente al pubblico ufficiale, prima di essere sottoposti all'esame.

A tutela del prestigio e della riservatezza delle aziende partecipanti, i punteggi numerici assegnati ai singoli campioni non vincitori non saranno resi pubblici in alcun modo

La valutazione sensoriale viene eseguita applicando le metodologie ufficiali stabilite dal Comitato Tecnico e dal Panel Leader.

Il verdetto espresso dalla Giuria Nazionale è espresso in via definitiva ed è insindacabile e inappellabile.

Art 9 Premi, Riconoscimenti e Vincoli di assegnazione

Per garantire l'eccellenza del Concorso, l'assegnazione di qualsiasi premio o riconoscimento è vincolata al raggiungimento di un punteggio minimo di almeno 80/100 all'esame organolettico, salvo diverse specifiche indicate nei commi successivi.

Premi di Categoria: Il Premio viene ufficialmente conferito alle aziende classificate al 1° e 2° posto di ciascuna delle tipologie di prodotto definite all'Art. 5 del presente regolamento.

In base alla numerosità dei campioni iscritti all'interno di una specifica categoria, la Commissione di degustazione ha la facoltà insindacabile di decidere se assegnare anche il premio per il terzo classificato.

Al fine di garantire la massima pluralità e valorizzazione del tessuto produttivo, si applicano le seguenti regole per i posizionamenti multipli:

Una singola impresa non può ottenere più di un riconoscimento all'interno della stessa categoria di prodotto. Tale vincolo decade esclusivamente nel caso in cui l'azienda in questione risulti l'unico concorrente iscritto in quella specifica tipologia.

Qualora un'impresa si classifichi in posizione utile per il premio in più tipologie di prodotto differenti, il riconoscimento le verrà assegnato unicamente nella tipologia in cui ha conseguito il punteggio assoluto più elevato.

Il Concorso prevede inoltre l'attribuzione dei seguenti titoli per valorizzare specifici asset qualitativi e di filiera:

Attestato di Merito "Olive al Naturale": Viene conferito d'ufficio a tutti i campioni appartenenti alla categoria "Olive fermentate al naturale" che abbiano ottenuto all'esame organolettico della Commissione un punteggio pari o superiore a 78/100.

Menzione di Merito "Impresa Biologica": Assegnata all'azienda in possesso di idonea e regolare certificazione biologica a norma di legge che consegua il punteggio massimo assoluto all'interno del Concorso.

Menzioni Speciali della Giuria: La Commissione di degustazione, a seguito del completamento di tutte le sessioni di assaggio, ha la facoltà di istituire e assegnare ulteriori menzioni di merito per valorizzare determinate e spiccate caratteristiche di eccellenza dei prodotti presentati in gara.

Art 10 Premio Shelf Life

Per l'edizione 2026 del concorso, il Comitato approva l'attivazione di una sessione straordinaria di valutazione finalizzata alla verifica del grado di mantenimento delle caratteristiche organolettiche dei prodotti nel medio periodo. Tale iniziativa prevede il rilascio della menzione speciale denominata "Premio Shelf Life".

La partecipazione alla presente sessione è riservata esclusivamente alle imprese che abbiano preso parte all'edizione 2025 del Concorso. I soggetti ammissibili sono autorizzati a presentare unicamente i medesimi campioni già sottoposti a valutazione nella precedente edizione.

Le aziende aderenti dovranno provvedere all'invio dei campioni entro il 16 ottobre 2026. La spedizione dovrà essere indirizzata a: Promocamera – Via Cacciatori delle Alpi, 42 – 06121 Perugia (PG). E' prevista una quota di iscrizione fissata in € 25,00 (IVA inclusa) per ciascun campione presentato. Il pagamento dovrà essere corrisposto tramite bonifico bancario a favore di Promocamera, Azienda Speciale della CCIAA dell'Umbria, alle seguenti coordinate bancarie: IBAN: IT 67 F0200803033000029459544.

Il panel procederà all'esame sensoriale di ciascun campione e rilascerà un profilo organolettico aggiornata e la comparazione analitica con i dati rilevati nella sessione di assaggio di Novembre 2025.

In base ai risultati degli assaggi, il capo Panel ed il Vice capo Panel, unitamente alla segreteria, assegnano la menzione speciale Premio Shelf life.

Art 11 Programma di formazione e 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.ercleolivarario.it

Per l'anno 2026 il Comitato di Coordinamento organizzerà un modulo formativo specifico riservato esclusivamente ai produttori partecipanti, mirato alla conoscenza approfondita del metodo scientifico adottato dal Panel per la valutazione delle olive in gara.

Inoltre la Segreteria coordinerà incontri tecnici individuali di confronto diretto tra il Panel d'Assaggio ed il singolo produttore. Tali sessioni avranno lo scopo di esaminare quanto riscontrato in occasione delle degustazioni ufficiali dei prodotti, supportando le imprese nel percorso di miglioramento qualitativo.

Art. 12 Comunicazione e Disposizioni sul riconoscimento

Al fine di garantire la trasparenza commerciale e tutelare l'affidabilità dei marchi assegnati, le aziende vincitrici sono tenute al rispetto delle seguenti disposizioni:

Dall'esito finale e dell'avvenuta assegnazione dei premi viene data tempestiva e ampia comunicazione alla stampa, ai canali digitali e a tutti gli altri organi di informazione nazionali e di settore, a cura della Segreteria Nazionale.

I soggetti titolari del prodotto premiato con il riconoscimento "Ercole Olivario - Sezione Olive da Tavola" acquisiscono il diritto di menzionare il premio conseguito nel rispetto della corretta e trasparente informazione al consumatore, inserendo la dicitura "Vincitore dell'anno 2026" del Concorso Nazionale Ercole Olivario – Sezione olive da tavola. La menzione e l'applicazione dell'apposito contrassegno ufficiale sulle confezioni è tassativamente limitata e consentita solo ed esclusivamente per il lotto o la partita di prodotto corrispondente al campione originario che ha ottenuto il premio.

Nel corso dell'anno successivo alla premiazione, gli organizzatori possono effettuare controlli e verifiche ispettive sui campioni vincitori regolarmente immessi sul mercato. Tali controlli sono mirati ad accertare la perfetta compatibilità chimico-fisica e organolettica tra i lotti in commercio contrassegnati come premiati e il campione ufficiale di riserva custodito per legge presso la Segreteria Nazionale.

In caso di accertata assenza di compatibilità tra i prodotti, il campione viene immediatamente escluso dal Concorso con provvedimento motivato adottato dagli enti organizzatori. All'azienda coinvolta verrà contestualmente applicato il divieto assoluto di partecipazione alle successive 3 edizioni del Concorso Nazionale Ercole Olivario.

Art. 13 Disposizioni finali

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.