CONCORSO PER LA VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE OLEARIE TERRITORIALI ITALIANE

Ercole Olivario 2027 - XXXV 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 (MASAF), 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) Sede di Pescara, 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 15 al 19 Marzo 2027 e le giornate conclusive si terranno a Perugia nel mese di Aprile 2027 .

Art.1 Scopi del Concorso

Il Concorso si propone di:

a) valorizzare gli oli extra vergini di oliva italiani e gli oli certificati (dop, igp e biologici), provenienti dai diversi territori italiani, selezionando ed individuando i migliori oli di qualità ottenuti durante la 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 e a commercializzare il proprio prodotto;
c) valorizzare la figura dell'assaggiatore in quanto professionista in grado di promuovere, tramite l'esperienza nel panel di assaggio riconosciuto dal MASAF, 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 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) 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 Direzione Generale e di Coordinamento del Concorso Nazionale Ercole Olivario

Le funzioni di Direzione Generale e di Coordinamento del Concorso Nazionale Ercole Olivario sono istituite presso la Camera di Commercio dell'Umbria e affidate a Promocamera, sua Azienda Speciale. Quest'ultima coordina l'esecuzione delle decisioni adottate dal Comitato e la gestione di tutte le operazioni, incluse quelle amministrative, necessarie al corretto svolgimento della manifestazione. A Promocamera è inoltre delegata l'attività di promozione e comunicazione del Concorso, nonché la valorizzazione 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 (DOP ed IGP), già riconosciute dall'Unione Europea;
b) Oli extra vergini di oliva, il cui territorio di provenienza delle olive è attestato dal partecipante tramite copia stampata dal portale SIAN della partita di olio messa a Concorso, da consegnare all'atto del prelievo.

Il lotto partecipante al concorso deve essere di almeno 10 hl di prodotto omogeneo ottenuto dalla campagna olearia in corso, e commercializzato in confezioni rispondenti a quanto previsto dalla normativa europea.

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) frantoiani 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.

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

Non possono partecipare:

La medesima impresa o soggetto economico non può partecipare, direttamente o indirettamente, sia al Concorso Ercole Olivario sia al Concorso La Goccia d'Ercole, anche qualora le partecipazioni siano effettuate attraverso imprese o soggetti giuridici distinti, dotati di differenti Partite IVA e/o codici fiscali.

Ai fini del presente Regolamento, non è consentita la partecipazione contemporanea quando le imprese partecipanti risultino riconducibili al medesimo soggetto economico, anche attraverso rapporti di proprietà, partecipazione societaria, controllo, amministrazione o altra forma di collegamento tale da configurare, di fatto, un'unica realtà imprenditoriale. Pertanto, il titolare, legale rappresentante, socio o soggetto che esercita, direttamente o indirettamente, il controllo o la direzione dell'impresa partecipante a uno dei due concorsi non può partecipare all'altro concorso attraverso un'impresa o soggetto diverso ma riconducibile al medesimo soggetto economico.

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 a lunedì 21 Dicembre 2026.

Nei territori in cui viene organizzato un Premio regionale, gli oli che vogliono partecipare alla selezione Nazionale devono far domanda anche al premio Regionale con le modalità previste dai singoli regolamenti.

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 € 140,00 comprensiva di IVA, 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.

Gli oli partecipanti verranno prelevati da un apposito incaricato, con le modalità previste nel regolamento.

Al momento del prelievo devono essere presenti almeno 10 hl del prodotto partecipante al concorso per entrambe le categorie. Il prodotto, pertanto, dovrà essere contenuto in un unico recipiente o in più recipienti collegati tra loro con il principio dei vasi comunicanti. Nel caso in cui l'olio fosse stato già imbottigliato, il lotto dovrà essere conservato separatamente.

Il prelievo in azienda verrà effettuato massimo entro la metà di Febbraio 2027.

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 fornisca la certificazione, l'olio partecipante viene inserito nella categoria 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 ed 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 attestare il quantitativo messo a concorso e la provenienza delle olive presentando al momento del prelievo la copia stampata dal portale SIAN.
La partita di olio partecipante al Concorso viene identificata nel verbale di prelievo e come tale sigillata. 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 ottempera alla funzione di prelievo e /o di selezione, tali attività verranno delegate dal Comitato ad altro soggetto competente e riconosciuto dal MASAF.
Il 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 assaggio, muniti solamente di un numero distintivo al fine di assicurarne l'anonimato. Al fine di garantire la regolarità, le operazioni di anonimizzazione sono eseguite a cura della segreteria regionale della commissione di assaggio.
La commissione di assaggio redige due distinte graduatorie, una per ciascuna categoria, graduatoria olio DOP/IGP e graduatoria olio Extra vergine, e segnala per ciascun campione assaggiato 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.
Gli oli che alle selezioni regionali hanno ottenuto un punteggio superiore a 75/100 possono gratuitamente accedere ad alcune azioni collaterali di Ercole Olivario, in particolare potranno chiedere di essere inseriti nel progetto di EXTRACUOCA e nel progetto della CARTA DEGLI OLI.

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 75/100 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 accreditati. 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 26 Febbraio 2027, l'intera documentazione richiesta per la partecipazione al Concorso. I 5 campioni di olio, di cui almeno 3 di prodotto già etichettato devono pervenire massimo entro il giorno 5 Marzo 2027.
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 120 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 €140,00 comprensivi di IVA a Promocamera – Azienda speciale della Camera di Commercio dell'Umbria, pena esclusione.
A tutti i finalisti viene rilasciato l'attestato di finalista e il tempietto Ercole Olivario.
Inoltre la segreteria richiederà una bottiglia vuota ai fini dell'esposizione per le giornate conclusive.

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 60 esperti assaggiatori 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 dall'articolo 4 del DM del Ministero dell'Agricoltura 07/10/2021, 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 istituzioni 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.
Il comitato, nel nominare il panel leader, terrà in considerazione anche la provenienza territoriale per garantire una turnazione di rappresentatività delle diverse regioni olivicole.
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 Oli vincitori Ercole Olivario

Il Concorso Ercole Olivario premia, per la presente stagione olivicola 12 oli.

Premi e menzioni vengono assegnati esclusivamente agli oli che all'esame organolettico della Giuria Nazionale hanno ottenuto un punteggio pari o superiore a 75/100.
Un olio non può ottenere più di un riconoscimento.
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.17 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.18 Menzione Monocultivar

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

Art.19 Premio Speciale Amphora Olearia

In linea con le politiche di tutela del Made in Italy e di trasparenza verso il consumatore il Comitato assegna il Premio Speciale "Amphora Olearia", riconoscimento che premia le aziende che realizzano confezioni capaci di coniugare il rigore informativo e legale delle etichette con l'eco-design, la funzionalità tecnica di conservazione dell'olio e la capacità di comunicare l'identità e l'origine del territorio.
Il premio è riservato a tutte le confezioni delle aziende ammesse alla fase finale del Concorso Nazionale. I produttori finalisti che intendo concorrere all'assegnazione dell'Amphora Olearia dovranno trasmettere via e-mail alla Segreteria, almeno 10 giorni prima dell'espletamento del Concorso, una breve nota descrittiva delle scelte di packaging applicate, per consentire un pre-esame accurato dei contenuti da parte della Giuria.
Le bottiglie dei finalisti saranno valutate da una Giuria Tecnica composta da designer industriali, esperti di marketing agroalimentare, specialisti di packaging ed esperti di legislazione alimentare. Il premio verrà assegnato alla migliore confezione aziendale che avrà ottenuto il punteggio più alto espresso dalla Giuria sulla base dell'apposita Griglia di Valutazione ufficiale.

Art.20 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.

Art.21 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.

Art.22 Menzione di Merito Green Transition & Sostenibilità".

Il Comitato di Coordinamento Nazionale, al fine di incentivare e valorizzare le aziende olivicole che investono concretamente nello sviluppo sostenibile, nella salvaguardia dell'ambiente e nella valorizzazione dell'economia circolare, istituisce la Menzione di Merito "Green Transition & Sostenibilità".

La partecipazione è riservata esclusivamente alle aziende ammesse alla fase finale del Concorso Nazionale.

I produttori finalisti che intendono concorrere all'assegnazione della Menzione dovranno trasmettere alla Segreteria Organizzativa, entro i termini fissati per la consegna della documentazione dei finalisti, l'apposita scheda tecnica di valutazione ambientale debitamente compilata e sottoscritta.

I profili aziendali pervenuti saranno esaminati da una Giuria Tecnica composta da esperti in sostenibilità agroalimentare, agronomi ed esperti di transizione ecologica. La valutazione avverrà sulla base di un punteggio massimo di 100 punti, ripartiti secondo i seguenti macro-criteri:

- **Sostenibilità ambientale in campo e in frantoio** (Max 40 punti): Adozione di tecniche di agricoltura biologica, biodinamica o di precisione (es. monitoraggio meteo-idrico per il risparmio delle risorse), gestione sostenibile del suolo (inerbimento) e utilizzo di fonti energetiche rinnovabili autoprodotte o certificate per alimentare i processi di trasformazione e stoccaggio.
- **Packaging ecologico ed eco-design** (Max 30 punti): Utilizzo di soluzioni di confezionamento a ridotto impatto ambientale, quali bottiglie in vetro alleggerito, contenitori ad alta percentuale di vetro riciclato, etichette stampate su carta certificata FSC o derivante da scarti agroalimentari, imballaggi di spedizione riciclabili privi di plastiche monouso.
- **Economia circolare e gestione dei sottoprodotti** (Max 30 punti): Implementazione di processi virtuosi volti all'azzeramento degli scarti di lavorazione, con particolare riferimento al recupero del nocciolino per il riscaldamento aziendale e al conferimento o riutilizzo agronomico delle sanse e delle acque di vegetazione in impianti di biogas o compostaggio.

La Menzione di Merito verrà conferita all'azienda finale che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto. In caso di ex aequo nel punteggio tecnico, la Giuria valuterà autonomamente la relazione descrittiva dei progetti innovativi attuati dall'azienda nell'ultimo biennio come criterio discriminante.

La Segreteria si riserva la facoltà di effettuare verifiche a campione sulle pratiche dichiarate tramite il riscontro dei dati presenti nel fascicolo aziendale e nel registro telematico SIAN.

Art. 23 – Menzione di Merito "Giorgio Phellas - Turismo dell'Olio"

In linea con i recenti indirizzi strategici di Unioncamere Nazionale per la valorizzazione del turismo culturale ed esperienziale, il Concorso Nazionale Ercole Olivario istituisce questa menzione in ricordo di Giorgio Phellas, storico organizzatore del Premio. Il sistema camerale riconosce l'oleoturismo non solo come diversificazione del reddito agricolo, ma come fattore trainante per l'attrattività economica, digitale e culturale dei borghi e dei territori d'origine. Questo riconoscimento intende premiare le aziende capaci di

integrare la produzione olivicola di eccellenza con un'offerta di accoglienza moderna, sostenibile, accessibile e interconnessa con la filiera turistica e culturale locale.

La partecipazione è riservata esclusivamente alle aziende ammesse alla fase finale del Concorso Nazionale. I produttori finalisti che intendono concorrere all'assegnazione della Menzione dovranno trasmettere alla Segreteria Organizzativa, entro i termini fissati per la consegna della documentazione dei finalisti, l'apposito profilo descrittivo delle attività oleoturistiche debitamente compilato e sottoscritto, redatto secondo il modello fornito dalla Segreteria.

I profili pervenuti saranno esaminati da una Giuria Tecnica composta da esperti in Turismo dell'olio, destination marketing ed economia del territorio. La valutazione avverrà sulla base di un punteggio massimo di **100 punti**, ripartiti secondo i seguenti macro-criteri:

- **Integrazione territoriale, di rete e sostenibilità locale (Max 35 punti):** Capacità dell'azienda di collaborare attivamente con la rete locale (Strade dell'Olio, musei, ristorazione, alberghi diffusi, cammini storici) per la creazione di pacchetti turistici integrati e la promozione del brand territoriale. Sarà inoltre valutata la capacità della proposta di generare un impatto socio-economico positivo sul territorio di riferimento e lo sviluppo di sinergie di filiera a chilometro zero.
- **Qualità dell'esperienza, didattica e cultura dell'olio (Max 35 punti):** Presenza e cura degli spazi aziendali dedicati all'accoglienza (es. sale degustazione professionali), organizzazione di percorsi formativi guidati (mini-corsi di assaggio) e attività esperienziali innovative legate alle fasi di campo e di frantoio (raccolta e molitura), specificamente strutturate per visitatori italiani ed esteri.
- **Digitalizzazione, accessibilità e inclusività dell'offerta (Max 30 punti):** Efficacia dei canali digitali aziendali (sito web multilingua, sistemi di prenotazione e pagamento online, canali social) per facilitare la promozione e l'accesso ai servizi turistici, unita all'attenzione per l'accessibilità fisica, l'abbattimento delle barriere architettoniche e l'inclusività delle strutture ricettive aziendali.

La Menzione di Merito verrà conferita all'azienda finale che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato espresso dalla giuria tecnica. In caso di ex aequo nel punteggio tecnico, la Giuria valuterà autonomamente la relazione descrittiva dei progetti innovativi di accoglienza attuati dall'azienda nell'ultimo biennio come criterio discriminante.

La Segreteria si riserva la facoltà di effettuare verifiche a campione sulle attività e sulle certificazioni di accoglienza dichiarate, tramite riscontro diretto o documentale.

Art.24 Lekythos

Il Comitato di Coordinamento Nazionale assegna il riconoscimento "Lekythos" in memoria di Tonino Zelinotti, storico Panel Leader del Concorso, e del Prof. Gian Francesco Montedoro, figure cardine che hanno guidato la nascita e il rigore metodologico del Premio. il premio viene strutturalmente collegato al progetto di divulgazione "Ercole Olivario POP . L'obiettivo è premiare e sostenere le personalità o le istituzioni capaci di democratizzare la cultura dell'olio extravergine di oliva di qualità, traducendo l'analisi sensoriale in un linguaggio accessibile, moderno e di forte impatto per il pubblico di massa.

Il premio viene conferito annualmente a una persona, Ente, testata giornalistica o istituzione che si sia distinta in Italia o all'estero per un'efficace azione di divulgazione e promozione della cultura dell'olio. Il

focus è l'abilità di comunicare il valore dell'olio extravergine di qualità non solo agli esperti di settore, ma direttamente ai consumatori, ai giovani e ai canali di consumo quotidiano.

Art 25 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. 26 Comunicazione e disposizioni 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 2027 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 del concorso stesso e all'azienda coinvolta viene vietata la partecipazione alle successive 3 edizioni del concorso stesso.