CONCORSO PER LA VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE OLEARIE TERRITORIALI ITALIANE

ERCOLE OLIVARIO

SEZIONE OLIVE DA TAVOLA 2024

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) 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

sezione Olive da Tavola - IV Edizione

Le cui selezioni nazionali si terranno a fine Novembre

Art.1 Scopi del Concorso

Il Concorso si propone di:

a) valorizzare le migliori olive da tavola provenienti da diversi ambiti territoriali di produzione selezionando ed indicando le migliori olive da tavola ottenute 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'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

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 (MASAF), Ministero delle imprese e del made in Italy, CREA- IT sede di Pescara, 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 2024 il comitato tecnico è composto da:

- Bacceli Martina, dottoranda dell'Università "G. d'Annunzio" di Chieti – Pescara operante presso il CREA - IT Sede di Pescara, vicecapo panel per le Olive da Tavola del Comitato di assaggio del CREA - IT Sede di Pescara riconosciuto dal COI (Consiglio Oleicolo Internazionale di Madrid) e dal MASAF
- De Andreis Roberto, membro gruppo esperti analisi sensoriale olive da tavola del 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 e responsabile del CREA - IT Sede di Pescara, esperto COI e MASAF e capo panel COI per le Olive da Tavola
- Pennino Giuseppe, Regione Siciliana Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea Dipartimento Regionale dell'Agricoltura e 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 Olive da tavola

Il Concorso Nazionale Ercole Olivario – Sezione Olive da Tavola 2024 è riservato ad olive prodotte e trasformate in Italia nella campagna olivicola 2023-24 con una scadenza minima di 6 mesi.

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

A. olive al NATURALE
   - olive fermentate al naturale
   - olive disidratate e/o raggrinzite

senza aggiunta di condimenti, olio e aglio

B. olive CONCIATE
   - olive lavorate con il metodo Sivigliano o con il metodo Castelvetrano

C. olive CONDITE
   - olive lavorate con l'aggiunta di olio, spezie, aromi naturali o vegetali diversi dalle olive, indipendentemente dal metodo di lavorazione (olive al naturale e olive conciate)

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

Non sono ammesse al Concorso le olive che vengono immesse sul mercato allo stato sfuso o comunque non confezionate nel rispetto della normativa europea e per le quali non sia stata attestata la provenienza.

Non sono ammesse olive che vanno conservate in frigorifero.

Per ciascun campione partecipante di olive vengono prelevati, da un soggetto incaricato dalla Segreteria, n. 4 vasi/contenitori da almeno 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 2,0 Kg.

Art 6. CATEGORIA Paté di olive

Per l'edizione 2024 le realtà che si sono iscritte al Concorso per la sezione Olive da Mensa hanno la possibilità di partecipare con paté di olive contenenti un minimo di 75% di olive italiane di propria produzione trasformate in Italia nella campagna olivicola 2023-24 - con o senza aggiunta di condimenti vegetali.

Per ciascun campione partecipante di paté vengono prelevati, da un soggetto incaricato dalla Segreteria, n. 4 vasi/contenitori da almeno 250 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 inferiore, il numero delle confezioni stesse deve essere aumentato fino al raggiungimento del peso complessivo di 1,0 Kg.

Non sono ammessi i paté di olive che vengono immessi sul mercato non confezionati nel rispetto della normativa europea né i prodotti che vanno conservati in frigorifero.

Art.7 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.

Ciascun partecipante deve essere presente sul mercato con il prodotto confezionato e regolarmente etichettato con le indicazioni di tracciabilità (numero di lotto, data di produzione e data di scadenza).
I soggetti partecipanti possono iscriversi con 1 o più campioni indifferentemente dalla tipologia di prodotto.

Art.8 Modalità di partecipazione: modulistica, tempistica

I soggetti che intendono partecipare al Concorso devono far pervenire domanda di partecipazione a partire dalla data di pubblicazione del seguente regolamento e fino al 31 Ottobre 2024. Qualora la documentazione risulti incompleta, deve essere integrata entro il termine comunicato dalla Segreteria pena esclusione dal Concorso.
La domanda deve essere inviata tramite mail alla Segreteria ercoleolivario@umbria.camcom.it.

Per partecipare è prevista, per ciascun campione iscritto, una quota d'iscrizione pari ad euro 50,00+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- Causale Olive da tavola - Quota iscrizione.

La quota va pagata sia per la categoria Olive da Tavola che per la categoria Paté di olive.

Art.9 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 da Pubblico ufficiale dalla Segreteria, 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.

Il pubblico ufficiale garantisce gli aspetti formali e le modalità operative.

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

Per l'anno 2024 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 Sede di Pescara.

Art 10 Premi e Riconoscimenti

Per concorrere all'assegnazione dei premi per categoria e delle Menzioni di Merito è necessario avere ottenuto all'esame organolettico un punteggio di almeno 80/100.

Per la categoria Olive da Tavola.

Viene assegnato il premio Olive da Tavola al primo e secondo classificato di ciascuna tipologia di olive definite all'art. 5.

In base alla numerosità dei campioni presenti in una categoria la commissione di degustazione può decidere se assegnare il terzo posto.

Per la categoria paté di Oliva

Viene assegnato il premio alla categoria Paté di Oliva al primo e secondo classificato.

La commissione di degustazione può decidere se assegnare- in base alla numerosità dei campioni e del punteggio ottenuto – il terzo posto.

Un'impresa non può ottenere più di un riconoscimento all'interno della stessa categoria. In caso di affermazione in più tipologie, il riconoscimento viene assegnato nella tipologia in cui il prodotto ha conseguito il punteggio più elevato.

Vengono inoltre assegnati alle imprese partecipanti che non hanno ottenuto un premio all'interno delle categorie, i seguenti riconoscimenti:

- la Menzione di merito Impresa biologica, all'impresa in possesso di idonea certificazione, che consegue il maggior punteggio
- la Menzione di merito Impresa Donna, all'impresa femminile, titolare o rappresentante legale, che consegua il maggior punteggio
- la Menzione di merito Giovane Imprenditore, all'impresa il cui titolare o rappresentante legale abbia un'età fino a 40 anni, che consegua il maggior punteggio

Un'impresa non può ottenere più di una Menzione di merito.

Il Concorso inoltre assegna un attestato di riconoscimento ai campioni di Olive al Naturale che all'esame organolettico della Commissione di Valutazione abbiano ottenuto un punteggio pari o superiore a 75/100.

Art 11 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. 12 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 2024" 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. 13 Progetto di ricerca e sperimentazione

Le realtà che si sono iscritte al Concorso per la sezione Olive da Mensa categoria "al naturale - fermentate al naturale" e immesse sul mercato senza ricorrere a pastorizzazione o sterilizzazione, hanno la possibilità di partecipare ad un progetto di ricerca e sperimentazione in collaborazione con il CREA – IT sede di Pescara, l'Università degli Studi della Basilicata e l'Università degli Studi di Napoli "Federico II".

I campioni verranno degustati dal Panel del Concorso e contemporaneamente analizzati dal punto di vista chimico e microbiologico per caratterizzare il microbiota presente nelle salamoie di fermentazione e responsabile della tipicità sensoriale e nutrizionale del prodotto.

Per partecipare è necessario inviare, in aggiunta al quantitativo previsto per il concorso, per ogni campione iscritto un minimo di 500 gr di prodotto comprensivo della salamoia di fermentazione Istruzioni dettagliate sulla modalità di invio dei campioni verranno comunicate a coloro che decideranno di partecipare allo studio.

Ciascun campione deve essere accompagnato da un'etichetta attestante la tracciabilità (numero di lotto, data di produzione e data di scadenza).

Art. 14 Disposizone finali

Le realtà che si sono iscritte al Concorso avranno 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 richiede al CREA-IT sede 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.