

**CONCORSO PER LA VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE OLEARIE TERRITORIALI ITALIANE**  
**Ercole Olivario -Sezione Olive da Tavola**

**REGOLAMENTO**

L'unione Italiana delle Camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, in collaborazione con la Camera di Commercio dell'Umbria, il sostegno del Ministero per le politiche agricole e Forestali, del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA)- Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (IT), di ICE - Agenzia per la Promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, del Ministero dello Sviluppo Economico, il supporto del sistema camerale nazionale, 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**  
**Edizione 2021**

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 ottenuti 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, Unioni regionali delle Camere di Commercio e singole Camere di Commercio che finanziano il premio, ICE-Agenzia per la Promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, Ministero dello Sviluppo Economico, 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.

**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. Il Comitato può decidere di avvalersi di un comitato tecnico formato da esperti del settore, sia interni che esterni, segnalati dai componenti del Comitato di Coordinamento.

**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 Olive partecipanti e categorie**

Il Concorso Nazionale Ercole Olivario – Sezione Olive da Tavola è riservato **ad olive prodotte e trasformate in Italia** nella campagna olivicola 2020-21.

Si può partecipare al Concorso con le seguenti categorie:

1. olive da tavola con denominazione di origine DOP
2. olive al naturale
3. olive conciate
4. olive disidratate e/o raggrinzite

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 le olive per le quali non sia stata attestata la provenienza. Per l'edizione 2021, altresì, non sono ammesse olive che vanno conservate in frigorifero.

#### **Art.6 Soggetti partecipanti**

Possono partecipare al Concorso i soggetti iscritti al Registro delle Imprese della Camera di Commercio competente per territorio, con un solo campione di olive da tavola per ciascuna delle 4 categorie:

1. olivicoltori e produttori singoli o associati
2. aziende di trasformazione per la categoria delle olive certificate DOP, detentrici della certificazione.

Ciascun partecipante deve essere presente sul mercato con il prodotto confezionato e regolarmente etichettato con un lotto omogeneo documentato di almeno 150 kg.

#### **Art.7 Modalità di partecipazione: modulistica, tempistica e prelievo**

I soggetti che intendono partecipare al Concorso devono far pervenire domanda di partecipazione accedendo alla piattaforma <https://www.planbweb.it/ercoleolivario/> e inserire i dati e relativi allegati a partire dalla data di pubblicazione del seguente regolamento e fino al 5 Novembre. 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](mailto:ercoleolivario@umbria.camcom.it)

Per partecipare è prevista, per ciascuna categoria di oliva da tavola, una quota d'iscrizione pari a 50 + 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.

Per ciascuna tipologia di oliva da tavola che partecipa al concorso vengono prelevati, da un soggetto incaricato dalla Segreteria, n. 6 vasi/contenitori da almeno 500 gr di olive regolarmente confezionate ed etichettate e corredate di regolare numero di lotto della raccolta dell'anno in corso. In caso di confezioni di peso inferiore, il numero delle confezioni stesse deve essere aumentato fino al raggiungimento del peso complessivo di 3 Kg.

#### **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.

La Segreteria prende in carico i campioni partecipanti (consegnandoli al notaio/pubblico ufficiale) che procede ad una anonimizzazione distinta per categoria.

I campioni anonimizzati vengono poi sottoposti all'esame organolettico della commissione di valutazione che effettua il saggio organolettico, 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/pubblico ufficiale 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 ed il capo panel.

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

Per l'anno 2021 la Commissione di degustazione è quella del CREA IT Sede di Pescara, riconosciuta dal COI e guidata dal capo panel Barbara Lanza. La degustazione, per cause legate alla emergenza sanitaria, sarà effettuata presso il Centro CREA IT di Pescara alla presenza della Segreteria e di un funzionario pubblico facente le funzioni di Notaio.

### **Art 9 Selezioni finali e Premi**

I campioni che all'esame organolettico della Commissione di Valutazione abbiano ottenuto un punteggio pari o superiore a 70/100 riceveranno un attestato di merito.

Il concorso prevede l'assegnazione dei seguenti premi per la presente edizione:

- È premiato il primo e secondo classificato di ciascuna delle 4 categorie di cui all'articolo 5
- Viene assegnata una Menzione di onore a tutte le Aziende che producono Olive al Naturale e che abbiano superato un punteggio all'esame organolettico superiore a 75/100
  
- È previsto inoltre un riconoscimento per le seguenti categorie:
  - Il giovane imprenditore che consegua il maggior punteggio tra i campioni di oliva presentati
  - L'impresa femminile che consegua il maggior punteggio tra i campioni di oliva presentati
  - L'impresa biologica, in possesso di idonea certificazione che consegua il maggior punteggio

Viene inoltre assegnata una menzione di merito alla regione che ha presentato il numero maggiore di campioni, considerando sia la numerosità di campioni che la varietà di tipologie.

### **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](http://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 dell'olio 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 2021" 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. La Segreteria fornirà gratuitamente il PDF di tale 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 olive vincitrici Ercole Olivario ed il campione custodito presso la segreteria del Concorso. 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.