



Ercole Olivario®

CONCORSO PER LA VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE OLEARIE TERRITORIALI ITALIANE

Ercole Olivario 2006

XIV Edizione

REGOLAMENTO

Art. 1

L'Unione Italiana delle Camere di Commercio, il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, il Coordinamento degli Assessori all'Agricoltura delle Regioni, l'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio, l'Istituto Nazionale per il Commercio con l'Estero, le Unioni Regionali delle Camere di Commercio dell'Abruzzo, della Campania, del Lazio, delle Marche, della Sardegna, della Sicilia, dell'Umbria, la Camera di Commercio di Verona, l'Unione Nazionale tra le Associazioni dei Produttori di Olive, il Consorzio Nazionale Olivicoltori, l'Unione Nazionale Associazioni Coltivatori Olivicoli, con il patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri, del Ministero delle Attività Produttive e del Ministero dell'Economia, in collaborazione con le Camere di Commercio di Perugia e Terni, indicano il Concorso nazionale per l'assegnazione del premio

"ERCOLE OLIVARIO"

che si terrà nella Provincia di Perugia nella settimana dal 28 marzo al 1 aprile 2006.

Art.2

Il concorso per la valorizzazione delle eccellenze territoriali "Ercole Olivario" è riservato all'olio extra vergine d'oliva di qualità ottenuto da:

- olive prodotte nelle zone a denominazione d'origine, già riconosciute in ambito comunitario;
- olive prodotte nei diversi ambiti territoriali. La territorialità è assicurata dal partecipante con opportuna documentazione attestante la provenienza del prodotto: ultima denuncia di coltivazione rilasciata dall'associazione olivicola di appartenenza e documentazione contabile rilasciata dal frantoio.

Non sono ammessi al concorso gli oli che verranno immessi sul mercato allo stato sfuso o comunque non confezionato nel rispetto della normativa europea, e gli oli provenienti da olive per le quali non sia stata attestata la provenienza dai diversi ambiti territoriali.

Art.3

Il concorso si propone di:

- valorizzare i migliori oli extra vergini di oliva italiani

provenienti da zone con riconoscimento a denominazione d'origine (dop e igr) o dai diversi ambiti territoriali, per favorirne la conoscenza, selezionando ed indicando gli oli di qualità che possano al tempo stesso conseguire l'apprezzamento dei consumatori e rafforzarne la presenza nei mercati esteri;

- stimolare olivicoltori e frantoiani al miglioramento della qualità del prodotto;
- contribuire alla valorizzazione e diffusione a livello regionale degli assaggiatori di olio di oliva in sintonia con la normativa italiana e comunitaria e con lo spirito del concorso.

Art. 4

Possono partecipare al concorso, con una sola denominazione ed unicamente per una delle due categorie definite all'art.2:

- olivicoltori produttori di olio in proprio;
- oleifici sociali e associazioni di produttori;
- 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.

Art. 5

Gli Enti promotori costituiscono un Comitato di Coordinamento che presiede all'organizzazione ed alla realizzazione del concorso, avvalendosi di una Segreteria istituita presso la Camera di Commercio di Perugia.

Il Comitato di Coordinamento, presieduto dal Presidente della Camera di Commercio di Perugia, è composto da:

- 1 rappresentante del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
- 1 rappresentante del Ministero delle Attività Produttive
- 1 rappresentante del Ministero dell'Economia e delle Finanze
- 1 rappresentante del Coordinamento degli Assessori all'Agricoltura delle Regioni
- 1 rappresentante dell'Unioncamere
- 1 rappresentante dell'I.C.E.
- 1 rappresentante per ognuna delle Camere di Commer-

cio/Unioni Regionali delle Camere di Commercio promotrici

- 1 rappresentante dell'UNAPROL
- 1 rappresentante del CNO
- 1 rappresentante dell'UNASCO
- 2 rappresentanti dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio, di cui uno esperto in elaiotecnica ed uno esperto in nutrizione
- 1 rappresentante dell'Istituto Sperimentale per l'Elaiotecnica di Pescara

Art. 6

Il Comitato, che si riunisce presso l'Unione Italiana delle Camere di Commercio, provvede a coordinare ed indirizzare tutte le operazioni inerenti alla predisposizione ed al funzionamento del concorso.

Il Comitato nomina il panel leader, che guida i lavori della Giuria Nazionale durante la settimana finale di Spoleto, ed il divulgatore scientifico, individuato di concerto con l'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio, che fornirà il proprio contributo professionale ogni qualvolta, nell'ambito delle attività del premio Ercole Olivario, si renda necessario sottolineare su base scientifica le caratteristiche organolettiche e nutrizionali dell'olio extravergine di qualità italiano.

Il Comitato di Coordinamento è garante del rispetto della normativa vigente in materia e dei principi ispiratori del concorso con particolare riferimento alla qualità degli oli ammessi.

Alla Segreteria del Concorso è demandata l'esecuzione delle decisioni adottate dal Comitato di Coordinamento nonché le operazioni, comprese quelle amministrative, legate al buon svolgimento del concorso.

Art. 7

I soggetti individuati all'art. 4 del presente regolamento dovranno far pervenire, anche per il tramite di organismi associativi e/o camerali, presso l'Unione Regionale delle Camere di Commercio competente per territorio nonché presso la Segreteria del Concorso - c/o Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, Via Cacciatori delle Alpi 42, 06121 Perugia, la scheda di adesione predisposta dal Comitato di Coordinamento nel periodo compreso **dal 15 dicembre 2005 al 31 gennaio 2006**.

La partita minima di partecipazione è fissata in 20 quintali.

Per i partecipanti di cui alle lettere a) e b) dell'art. 4 il quantitativo messo a concorso e la provenienza delle olive dovranno essere verificati in base alla denuncia di coltivazione e alla documentazione contabile del frantoio, di cui all'art.2. Il quantitativo di olio extravergine partecipante al concorso sarà identificato nel verbale di prelievo, e come tale sigillato. Il prodotto sigillato non potrà essere commercializzato prima dell'espletamento del concorso stesso.

Per i soggetti di cui alla lettera c) dell'art. 4, il quantitativo messo a concorso e l'origine del prodotto dovranno essere dimostrati attraverso la certificazione dop/igp da produrre entro e non oltre il **28 febbraio 2006**. La mancata regolarizzazione di tale documentazione entro il termine previsto comporterà l'esclusione dal Concorso. La partita di olio a denominazione di origine partecipante al concorso non sarà sigillata e in caso di vittoria finale, la menzione sulle confezioni potrà figurare solo per la parte non ancora commercializzata.

Art. 8

Il prelievo dei campioni dovrà essere effettuato presso le ditte produttrici, partecipanti al concorso, su prodotti di origine documentata in base all'art.7 e secondo le modalità indicate dal Comitato di Coordinamento.

Art. 9

I campioni di olio ammessi al concorso saranno sottoposti ad un esame organolettico, a cura della Commissione Regionale di cui al 3° comma del presente articolo, ed ad un esame chimico-fisico presso uno dei laboratori di analisi autorizzati o riconosciuti dal Ministero o indicati dal Comitato di Coordinamento. Gli oli dop/igp non sono tenuti a ripetere l'esame chimico fisico.

Il costo delle analisi chimico fisiche cui saranno sottoposti i campioni di olio extravergine sarà a carico delle ditte partecipanti al concorso. L'analisi chimico fisica sarà effettuata successivamente all'esito positivo dell'esame organolettico.

Presso l'Unione Regionale delle Camere di Commercio competente per territorio, ovvero presso la Camera di Commercio da questa delegata, saranno costituite – tenuto conto della realtà olivicola regionale – le Commissioni Regionali di degustazione composte da iscritti nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti di oli di oliva extravergini e vergini, che opereranno con il metodo del panel test ed in base alla scheda di analisi sensoriale che verrà fornita dal Comitato di Coordinamento.

La Commissione redigerà due distinte graduatorie, una per l'olio a denominazione d'origine ed una per l'olio extravergine d'oliva.

I campioni di olio sottoposti agli esami suddetti saranno muniti solamente di un numero distintivo, onde assicurarne l'anonimato.

Al fine di garantirne la regolarità, le operazioni di anonimizzazione verranno eseguite a cura dell'Unione Regionale delle Camere di Commercio o della Camera di Commercio da questa delegata.

Nel caso che i partecipanti a livello regionale siano in numero limitato, e l'Unione Regionale delle Camere di Commercio competente per territorio non intenda organizzare la selezione regionale, la stessa Unione potrà richiedere alla Commissione di degustazione istituita presso altra Unione Regionale di effettuare tale selezione.

In occasione delle selezioni regionali per il premio "Ercole Olivario", le Unioni Regionali delle Camere di Commercio potranno promuovere un Premio per gli oli regionali. Al fine di evitare confusione nei consumatori i riconoscimenti regionali non potranno comunque figurare sulle confezioni di olio. Le Unioni Regionali, singolarmente o in modo coordinato, potranno pubblicizzare gli oli finalisti nelle manifestazioni promozionali, in Italia e all'estero, e stabilire intese con le catene di distribuzione locali.

Art.10

A seguito dell'esito positivo dell'analisi chimico fisica, l'Unione Regionale delle Camere di Commercio competente per territorio ovvero la Camera da questa delegata invierà alla Segreteria del Concorso i campioni relativi ad un numero massimo di sei oli rappresentativi della Regione, attingendo alle due graduatorie di cui all'art.9. Almeno uno dei campioni inviati, per ciascuno dei sei partecipanti, dovrà essere di prodotto già confezionato. In linea indicativa ciascuna regione invierà alla selezione finale i primi tre oli classificati di ciascuna graduatoria (dop/igp ed extravergine). Nel selezionare gli oli finalisti l'Unione Regionale po-

trà peraltro tener conto delle specifiche esigenze territoriali ed inviare quindi un maggior numero di oli rappresentativi di una sola delle due categorie, fermo restando il vincolo di sei partecipanti (compresi gli ex aequo) per ogni regione.

I campioni con la relativa documentazione e con i certificati delle analisi chimico fisiche dovranno pervenire alla Segreteria del Concorso almeno 15 giorni prima dell'espletamento del Concorso stesso. Il Segretario Generale della Camera di Commercio di Perugia, unitamente al Notaio, prenderà in carico i campioni e procederà ad una nuova anonimizzazione distinguendo i campioni rappresentativi di denominazioni d'origine.

Art. 11

La Giuria Nazionale, nominata dal Comitato su segnalazione delle Unioni Regionali delle Camere di Commercio, è costituita da n.16 degustatori, in rappresentanza delle regioni olivicole, scelti tra gli iscritti nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva extravergini e vergini, così come previsto dalla C.M. n.5 del 18 giugno 1999. Nel nominare i membri della giuria il Comitato di Coordinamento, al fine di contribuire alla diffusione degli assaggiatori di olio di oliva, cercherà di assicurare una rotazione fra gli iscritti all'elenco nazionale, come anche una presenza delle professionalità femminili. In merito alla composizione della Giuria Nazionale le decisioni del Comitato sono insindacabili.

La Giuria Nazionale effettuerà il saggio organolettico degli oli selezionati, con le modalità che saranno appositamente fissate dal Comitato di Coordinamento. Il giudizio della Giuria Nazionale, che opererà a porte chiuse, sarà definitivo ed inappellabile. Della Giuria Nazionale non potranno comunque far parte soggetti che nel contempo abbiano dato la propria adesione al concorso ovvero che abbiano rapporti di qualsiasi tipo con altri componenti della Giuria stessa.

Art. 12

Il punteggio assegnato a ciascun campione, sarà ottenuto dalla media aritmetica dei giudizi espressi in termini numerici da ciascun membro della Giuria Nazionale.

Il notaio garantirà gli aspetti formali e le modalità operative ed al termine dei lavori redigerà per ogni categoria di olio una graduatoria di merito.

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

Art. 13

Verranno premiati gli oli che avranno raggiunto i primi due posti nelle due graduatorie finali, degli oli a denominazione di origine e degli oli extravergini, per le singole tipologie: a) fruttato leggero, b) fruttato medio, c) fruttato intenso.

Il premio del concorso per ciascuna categoria di olio sarà costituito da una riproduzione artistica del tempio romano di "Ercole Olivario".

A tutti i concorrenti ammessi alla selezione nazionale verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Art.14

È prevista l'assegnazione del Premio Speciale "Amphora Olearia" alla miglior confezione fra quelle che concorrono alla fase finale del Premio Ercole Olivario. Il premio verrà assegnato da una giuria di esperti che valuterà:

a) completezza, chiarezza e contenuto, nel rispetto della nor-

mativa, delle informazioni al consumatore indicate nell'etichetta e nella retroetichetta (70% della valutazione finale);

b) design e funzionalità della bottiglia (20% della valutazione finale);

c) materiali innovativi impiegati per la confezione, che valorizzano la qualità e l'origine del prodotto (10% della valutazione finale).

I produttori finalisti che vogliono partecipare alle selezioni del Premio Speciale Amphora Olearia, dovranno inviare alla Segreteria del Concorso, **entro il 20 marzo**, una copia dell'etichetta e della controetichetta, che sarà anticipatamente sottoposta all'attenzione della Giuria per permettere una valutazione attenta dei contenuti.

È istituita inoltre la Menzione Speciale "Olio Biologico" che sarà assegnata al prodotto, certificato a norma di legge, che avrà ottenuto il punteggio più alto tra gli oli biologici finalisti.

Art. 15

Oltre ai sei campioni finalisti le Unioni Regionali possono segnalare il primo olio extravergine di oliva monovarietale della selezione regionale. L'olio monovarietale non prenderà parte alla competizione per il premio Ercole Olivario, ma sarà presentato a Spoleto all'interno di un'apposita vetrina promozionale e rientrerà in alcune delle azioni di promozione che la Segreteria del Concorso realizzerà nel corso dell'anno su indicazione del Comitato Nazionale.

Art. 16

Dell'assegnazione dei premi sarà data ampia comunicazione alla stampa ed agli altri organi di informazione. Gli oli vincitori entreranno a far parte del programma di promozione e valorizzazione implementato in Italia e all'Estero dalla Segreteria del Concorso su incarico del Comitato Nazionale nel corso dell'anno.

Art. 17

Le aziende titolari dell'olio premiato con l'Ercole Olivario avranno diritto di menzionare il riconoscimento conseguito, nel rispetto della corretta informazione al consumatore.

La menzione sulle confezioni, che potrà essere riportata solo per il lotto o la partita corrispondente al campione premiato, figurerà attraverso un apposito contrassegno che verrà distribuito dalla Segreteria del Concorso in numero corrispondente alle esigenze di commercializzazione. Nei 15 gg. successivi alla proclamazione dei vincitori, le aziende produttrici degli oli premiati dovranno, pertanto, produrre alla Segreteria del Concorso un'autodichiarazione con la quale si attesta, in caso di olio dop/igp, il quantitativo di olio appartenente alla partita vincitrice non ancora commercializzato; nel caso di olio extravergine, il mantenimento del sigillo sulla partita di riferimento fino all'espletamento finale delle procedure concorsuali.

Su incarico del Comitato di Coordinamento, un nucleo di ispettori procederà ad effettuare una verifica a campione su quanto dichiarato dai produttori. La verifica verrà effettuata su n.2 aziende estratte a sorte dalla Segreteria del Concorso fra le 12 vincitrici.

Art. 18

La partecipazione al Concorso e l'utilizzazione dei riconoscimenti sono assolutamente gratuiti e non comportano alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni di partecipazione previste dal presente regolamento.