

## REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE

### Art. 1

#### Ente organizzatore

Unioncamere Lazio, in collaborazione con le Camere di Commercio associate, indice “**Orit del Lazio**”, **ventottesima edizione** del concorso per l'assegnazione dei premi per i migliori oli extravergine di oliva prodotti nella regione. Il concorso selezionerà, inoltre, i partecipanti al premio nazionale

"ERCOLE OLIVARIO".

### Art. 2

#### Scopi

Il concorso si propone:

- di valorizzare i migliori oli extravergine di oliva provenienti da zone con riconoscimento, nazionale e/o comunitario, a denominazione d'origine (DOP e IGP) o dai diversi ambiti del territorio laziale per favorirne la conoscenza e rafforzarne la presenza nei mercati esteri, scegliendo ed indicando gli oli di qualità che possano al tempo stesso conseguire l'apprezzamento dei consumatori;
- di stimolare olivicoltori e frantoiani al miglioramento della qualità del prodotto ed alla sua diversificazione;
- di contribuire alla valorizzazione e diffusione a livello regionale dei tecnici ed esperti assaggiatori in sintonia con la normativa italiana e comunitaria.

### Art. 3

#### Oli partecipanti

Il concorso è riservato all'olio extra vergine d'oliva di qualità della regione Lazio ottenuto dalla molitura effettuata nella campagna olearia in corso di:

- olive prodotte nelle zone a denominazione d'origine, già riconosciute in ambito comunitario;
- olive prodotte nei diversi ambiti territoriali regionali. La territorialità è attestata dal partecipante con autodichiarazione sull'attività svolta e sulla provenienza delle olive (da produrre secondo il fac-simile inserito nella domanda di partecipazione).

Non sono ammessi al concorso gli oli che verranno 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. 4

#### Aziende partecipanti

Possono partecipare al Concorso, per una o per entrambe le tipologie definite all'articolo 3, con al massimo una denominazione per ciascuna tipologia:

- olivicoltori del Lazio produttori di olio in proprio;
- frantoi con sede nella Regione Lazio, limitatamente al prodotto proveniente da oliveti della regione Lazio;
- oleifici cooperativi, organizzazioni di produttori (quali consorzi, cooperative, reti di impresa) con sede nella regione Lazio, limitatamente al prodotto proveniente da oliveti della regione Lazio.
- soggetti sottoposti al sistema dei controlli detentori, nella relativa zona di origine, di prodotto pronto per l'immissione al consumo con certificazione a denominazione di origine.

Le aziende partecipanti dovranno essere regolarmente iscritte al Registro delle Imprese della Camera di Commercio competente per territorio ed in regola con il pagamento del diritto annuale.

## Art. 5

### Comitato Promotore

Per indirizzare la realizzazione del Concorso è costituito, con durata annuale e con compiti consultivi, un Comitato Promotore composto da:

- un Presidente nominato dalla Giunta di Unioncamere Lazio tra i membri di Giunta delle Camere di Commercio della regione rappresentanti del settore agricolo;
- due componenti di Unioncamere Lazio nominati dall'Unione;
- un rappresentante dell'Assessorato delle politiche agricole della Regione Lazio;
- un rappresentante per ognuna delle Camere di Commercio del Lazio;
- tre rappresentanti del mondo della produzione olivo-oleicola designati da ciascuna delle Associazioni professionali degli Agricoltori: Coldiretti, Confagricoltura, C.I.A.;
- il Capo-panel della commissione di degustazione;
- il Direttore del Laboratorio chimico-merceologico della Camera di Commercio di Roma.

L'Unione potrà inoltre nominare un Presidente Onorario scelto tra figure emerite del settore oleo-olivicolo.

## Art. 6

### Modalità operative del Comitato Promotore

Il Comitato provvede a stimolare la partecipazione al Concorso e ad indirizzare e supportare tutte le operazioni inerenti alla predisposizione ed al funzionamento del concorso.

## Art. 7

### Domanda di partecipazione e termini di presentazione

L'iscrizione al Concorso regionale può essere fatta, a partire **dalla pubblicazione del presente regolamento fino al 4 febbraio 2021, mediante una delle seguenti modalità:**

- on line utilizzando la piattaforma predisposta dal Concorso Nazionale "Ercole Olivario" all'indirizzo web: [www.planbweb.it/ercoleolivario](http://www.planbweb.it/ercoleolivario), specificando la regione di appartenenza;
- inviando per posta elettronica la domanda di partecipazione allegata al presente regolamento, compilata e firmata, all'indirizzo: [info@oridellazio.com](mailto:info@oridellazio.com);
- inviando la domanda per fax al numero 06 6794845.

Ciascun partecipante dovrà assicurare la commercializzazione in proprio di un lotto omogeneo di almeno 10 ettolitri di prodotto. Il prodotto pertanto dovrà essere contenuto in un unico recipiente o in più recipienti collegati tra loro con il principio dei vasi comunicanti.

Per i partecipanti di cui alle lettere a), b) e c) dell'art. 4 il quantitativo messo a concorso e la provenienza delle olive saranno attestati dalla dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà da produrre secondo la domanda di partecipazione per gli oli extravergine di oliva. 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 delle procedure concorsuali.

Per i soggetti di cui alla lettera d) 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 19 marzo 2021**. La mancata regolarizzazione di tale documentazione entro il termine previsto comporterà l'esclusione dal Concorso con conseguente inserimento nella sezione Extravergine. Nel caso in cui il soggetto partecipasse già con un olio extravergine, verrebbe escluso, tra i due, quello che, all'analisi organolettica, avesse ottenuto un punteggio inferiore. La partita di olio a denominazione di origine partecipante al Concorso non sarà sigillata.

## Art. 8

### Modalità di prelievo

Il prelievo dei campioni sarà effettuato presso le ditte produttrici partecipanti al Concorso, su prodotti di origine documentata in base all'art. 7. I campioni saranno prelevati in numero di **11 (undici)** esemplari per le denominazioni di origine ed in numero di **12 (dodici)** esemplari per la categoria Extravergine (**5** dei quali destinati all'Ercole Olivario). **Quattro** di tali campioni dovranno essere nella confezione che verrà utilizzata per l'immissione al consumo, mentre i restanti sette/otto, da destinare all'analisi chimico-fisica e organolettica, in bottiglie anonime della stessa forma e dimensione, con tappo a corona del medesimo tipo, della capacità di 0,50 lt. Dovrà essere prodotta anche una etichetta del prodotto presentato.

In caso di sola partecipazione al Concorso regionale, i campioni saranno rispettivamente **6 (sei)** di cui 2 confezionati

per l'olio a denominazione di origine e **7 (sette)** di cui 2 confezionati per l'olio extravergine.

I verbali di prelievo, debitamente datati e firmati da un incaricato prelevatore, saranno custoditi presso la Segreteria del Concorso, a disposizione del Comitato e di Unioncamere Lazio.

È previsto inoltre il controllo, da parte del prelevatore, della eventuale presenza di documentazione relativa al fascicolo aziendale ed al registro di carico e scarico relativo al lotto di partecipazione.

L'intera partita messa a concorso, identificata nel verbale di prelievo e come tale sigillata, non potrà essere commercializzata prima della fine dell'espletamento dello stesso anche per coloro che intendessero partecipare al solo Concorso Regionale, salvo specifica richiesta autorizzata dalla Segreteria del Concorso.

Tale norma non sarà applicata per gli oli con certificazione d'origine (DOP).

**Al singolo produttore che partecipa con proprio marchio e che risulti tra i soci di soggetti collettivi partecipanti verrà richiesta una autocertificazione finalizzata ad escludere che nel lotto proposto in concorso dal soggetto collettivo ci sia lo stesso olio presentato in concorso con il marchio aziendale.**

## **Art. 9**

### **Analisi**

I campioni di olio ammessi al concorso saranno sottoposti, in forma rigorosamente anonima certificata con procedura di tipo notarile, all'esame organolettico a cura della Commissione di degustazione appositamente istituita presso l'Unione Regionale composta da assaggiatori iscritti nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti di oli di oliva extravergini e vergini, scelti tenendo conto dei seguenti criteri: provenienza, anzianità di iscrizione nell'Elenco, sesso, partecipazione a precedenti edizioni. Gli assaggiatori opereranno con il metodo del "Panel test" ed in base alla scheda di analisi sensoriale fornita dal Comitato di Coordinamento del Concorso nazionale "Ercole Olivario".

La Commissione, guidata da un Capo Panel nominato dall'Unione Regionale, redigerà due distinte graduatorie per ciascuna categoria di cui all'art. 3 sulla base della classifica determinata dal Panel Test. Il punteggio assegnato a ciascun campione sarà ottenuto dalla media aritmetica dei giudizi espressi in termini numerici da ciascun membro componente la Commissione di degustazione.

Per ciascun campione sottoposto all'assaggio che abbia raggiunto la percentuale minima di punteggio necessaria per superare la prima selezione verrà redatta una apposita scheda di valutazione.

Il Laboratorio chimico-merceologico della Camera di Commercio di Roma sottoporrà obbligatoriamente all'analisi chimico-fisica relativamente ai parametri di acidità, numero di perossidi, determinazione degli alchil esteri e analisi spettrofotometrica nell'U.V., così come previsto dal Concorso Nazionale, i campioni di olio che avranno raggiunto i primi due posti (*compresi gli ex aequo*) della graduatoria dell'esame organolettico degli oli senza la denominazione d'origine in ogni categoria di fruttato (*intenso, medio e leggero*). Verranno, altresì, sottoposti ad analisi i primi oli classificati nelle categorie del "Biologico" e del "Monovarietale" ove non compresi nelle precedenti categorie. Verranno, infine, sottoposti ad analisi gli oli per cui sarà stata fatta espressa richiesta di partecipazione alla categoria del "Miglior olio extravergine di oliva ad alto tenore di polifenoli e tocoferoli". Per gli altri oli, le analisi chimico-fisiche verranno eseguite successivamente, su richiesta esplicita del produttore (secondo quanto previsto nella domanda di partecipazione), e solo per la durata del Concorso, al prezzo scontato di **€ 78,76**. Per gli oli che intendono concorrere alla sezione "Miglior olio extravergine di oliva ad alto tenore di polifenoli e tocoferoli" occorre effettuare un versamento integrativo di **€ 50,84**. In mancanza di tale pagamento, l'olio non potrà concorrere in detta categoria. Per gli oli DOP è previsto solo l'eventuale versamento integrativo.

Il pagamento potrà essere effettuato, specificando come causale: diritto di analisi Concorso Regionale Olio, mediante una delle seguenti modalità:

- a mezzo bollettino di c/c postale n° 71873004 intestato a: Camera di Commercio di Roma - Laboratorio Chimico Merceologico;
- a mezzo bonifico bancario sul c/c postale n° 71873004 intestato a Camera di Commercio di Roma – Laboratorio Chimico Merceologico, codice IBAN IT 38 N 07601 03200 000071873004.

*In entrambi i casi l'attestazione dell'avvenuto pagamento dovrà essere tassativamente inoltrata via mail all'indirizzo di posta elettronica [info@oridellazio.com](mailto:info@oridellazio.com) oppure via fax al numero 06 6794845 entro e non oltre l'8 marzo 2021.*

*La mancata ricezione dell'attestato di pagamento sarà causa di esclusione dalla premiazione in caso di classificazione.*

Il soggetto partecipante può produrre copia delle analisi chimico-fisiche sopra elencate effettuate presso altro

laboratorio purché autorizzato o riconosciuto.

I prodotti a denominazione d'origine non dovranno ripetere l'esame chimico-fisico.

Il costo dell'esame organolettico sarà a completo carico dell'Unione Regionale.

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'Ente organizzatore.

#### **Art. 10**

##### **Esito delle analisi**

In base all'esame della documentazione di cui agli articoli 7, 8 e 9, verranno redatte le graduatorie.

La Commissione di degustazione opererà a porte chiuse ed emetterà giudizi inappellabili. A salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti al concorso, non saranno resi noti i punteggi assegnati ai singoli campioni.

#### **Art. 11**

##### **Categorie dei premi**

Verranno premiati:

- **i primi 2 classificati** di ogni categoria di fruttato (*intenso, medio e leggero*) per ciascuna delle DOP;
- **i primi 2 classificati** per ciascuna categoria di fruttato (*intenso, medio e leggero*) degli oli extravergine non DOP;
- **il primo classificato** nella categoria dell'olio extravergine di oliva biologico, certificato tale a norma di legge;
- il miglior olio extravergine di oliva ad alto tenore di polifenoli e tocoferoli (il contenuto dovrà in ogni caso essere uguale o maggiore di 400 mg/l), certificato tale dal Laboratorio Chimico Merceologico della CCIAA di Roma, o altro laboratorio riconosciuto;
- Il miglior olio extravergine di oliva monovarietale, così come dichiarato in etichetta;
- Il migliore tra gli oli partecipanti con dichiarata disponibilità superiore a 80 hl del lotto in concorso ritenuto di particolare interesse per i mercati nazionali ed esteri;
- la migliore confezione (Premio "Tonino Zelinotti") ritenuta tale in base ai seguenti parametri presi in considerazione da un'apposita Commissione:
  - completezza, chiarezza e contenuto, nel rispetto della normativa, delle informazioni al consumatore indicate nell'etichetta e nella retroetichetta (70% della valutazione finale);
  - design e funzionalità della bottiglia (20% della valutazione finale);
  - materiali innovativi impiegati per la confezione, che valorizzano la qualità e l'origine del prodotto (10% della valutazione finale).

#### **Art. 12**

##### **Premi**

Il premio del concorso, per il primo e secondo classificato per ciascuna categoria in concorso, sarà costituito, rispettivamente, da una medaglia d'oro e una d'argento. Per la categoria del biologico, sarà costituito da una medaglia d'oro. Inoltre, verranno attribuite: una targa al miglior olio monovarietale, una al miglior olio ad alto contenuto di polifenoli e tocoferoli, una al miglior olio "Grandi Mercati" ed una alla migliore confezione.

Su proposta della Commissione di Assaggio, Unioncamere Lazio potrà inoltre assegnare una menzione speciale agli oli partecipanti non premiati che avranno superato un punteggio soglia particolarmente alto stabilito di anno in anno in relazione alle caratteristiche proprie dell'annata.

A tutti i concorrenti ammessi alla selezione verrà rilasciato un attestato di partecipazione nel corso della cerimonia di premiazione che si terrà presso la sede scelta dalla Giunta di Unioncamere Lazio.

#### **Art. 13**

##### **Finalisti per il Concorso nazionale**

I campioni di olio che avranno raggiunto, in assoluto, i primi 3 posti (compresi gli *ex aequo*) in ciascuna delle due categorie (DOP ed Extravergine) che abbiano fatto domanda di partecipazione al Concorso nazionale verranno inviati, a cura e spese dell'Ente organizzatore, che provvederà anche alla corresponsione della relativa quota aggiuntiva prevista per i finalisti, alla Segreteria del Concorso nazionale "ERCOLE OLIVARIO". In aggiunta verranno inviati all'Ercole Olivario i campioni che avranno raggiunto nella classifica generale il punteggio più alto, fino al raggiungimento del numero di posti (compresi gli *ex aequo*) assegnato dal Comitato Nazionale.

**Art. 14**  
**Pubblicità**

Dell'assegnazione dei premi sarà data comunicazione alla stampa specializzata ed agli organi di informazione.

**Art. 15**  
**Disposizioni finali**

Durante il corso dell'anno potranno essere effettuati dei controlli sugli oli vincitori per verificare la compatibilità tra i campioni messi in commercio come oli vincitori ed il campione custodito presso la segreteria del Concorso stesso. In assenza di compatibilità, l'olio vincitore verrà escluso con provvedimento motivato adottato dagli organizzatori e all'azienda coinvolta verrà vietata la partecipazione alle successive 3 edizioni del Concorso stesso. La partecipazione al Concorso e l'utilizzazione dei riconoscimenti, ad esclusione del contributo per le analisi di cui all'art. 9, sono assolutamente gratuiti e non comportano alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni di partecipazione previste dal presente regolamento. Tuttavia i riconoscimenti regionali non potranno figurare sulle etichette delle confezioni di olio.

L'Unione provvederà a realizzare iniziative per la divulgazione dei nominativi delle aziende partecipanti e la valorizzazione del loro prodotto.

=====

PER COLORO CHE INTENDANO PARTECIPARE AL CONCORSO ERCOLE OLIVARIO, IN CASO DI SUPERAMENTO DEGLI ESAMI ORGANOLETTICI E CHIMICO-FISICI, SI RACCOMANDA DI LEGGERE CON ATTENZIONE IL RELATIVO REGOLAMENTO NAZIONALE (in particolare art. 7).

*Allegati: domanda unica di partecipazione e dichiarazione "de minimis"*