

# CONCORSO REGIONALE PER I MIGLIORI OLI UMBRI ORO VERDE DELL'UMBRIA 2017



## REGOLAMENTO XVIII EDIZIONE

### Articolo 1 - Ente Organizzatore

Unioncamere Umbria, in collaborazione con le Camere di Commercio di Perugia e Terni, indice la XVIII edizione del Concorso Regionale per i migliori oli Umbri – Oro Verde dell'Umbria.

La giornata conclusiva si terrà **venerdì 10 Marzo 2017**.

### Articolo 2 – Finalità del Concorso

Il Concorso si propone di:

- valorizzare gli oli extravergini di oliva a denominazione di origine Umbria per favorirne la conoscenza e l'apprezzamento dei consumatori, nonché rafforzarne la presenza nei mercati;
- promuovere la qualità dell'olio umbro verso operatori e consumatori italiani ed esteri anche attraverso azioni guidate da figure professionali quali gli assaggiatori;
- stimolare olivicoltori e frantoiani al miglioramento della qualità del prodotto.

### Articolo 3 - Oli partecipanti

Il Concorso è riservato agli oli extravergini d'oliva a denominazione di origine protetta "Umbria".

### Articolo 4 - Aziende partecipanti e requisiti

Al Concorso possono partecipare, con una sola denominazione, i detentori di prodotto pronto per l'immissione al consumo con certificazione a denominazione di origine "Umbria".

Ciascun partecipante deve assicurare la commercializzazione in proprio di un lotto omogeneo di almeno 12 hl di prodotto verificabile in base alla certificazione a denominazione di origine, da produrre almeno 10 giorni prima dell'espletamento del concorso.

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

Per partecipare è prevista una quota d'iscrizione pari ad € 122,00 ( 100,00 +IVA ) da versare a Promocamera, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Perugia – codice IBAN IT 67 F 02008 03033 000029459544 , pena esclusione dal concorso.

I soggetti che intendono partecipare al Concorso devono inviare, via mail: [promocamera@pg.camcom.it](mailto:promocamera@pg.camcom.it) o via fax 0755748218, la domanda di partecipazione **entro mercoledì 25 Gennaio 2017**.

### Articolo 5 - Comitato Promotore

Il Comitato promotore garantisce il rispetto della normativa vigente in materia e dei principi ispiratori del Concorso, con particolare riferimento alla qualità degli oli ammessi.

Il Comitato è composto da:

- Presidente, nominato dal Comitato Direttivo di Unioncamere Umbria;
- 1 rappresentante di Unioncamere Umbria;
- 1 rappresentante della Camera di Commercio di Perugia e di Terni;
- 3 rappresentanti del mondo della produzione olivo-oleicola designati da ciascuna delle associazioni professionali degli Agricoltori: Coldiretti, Confagricoltura, C.I.A.;
- 1 rappresentante dell'Assessorato delle Politiche Agricole della Regione;
- 1 rappresentante dell'ente certificatore della DOP Umbria CSQA;
- 1 rappresentante del Consorzio di Tutela olio extravergine DOP "Umbria";
- 1 rappresentante dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio;
- 1 rappresentante della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi – ufficio regionale dell'Umbria;
- 1 rappresentante dell'Associazione Strada dell'olio extravergine d'oliva DOP Umbria;
- 1 rappresentante dell'Associazione Città dell'Olio coordinamento regionale Umbria;
- 1 rappresentante del Centro Estero Umbria
- 2 rappresentanti della Segreteria del Concorso.

Il Comitato nomina il Panel- leader e la giuria regionale.

Le funzioni di Segreteria sono affidate da Unioncamere Umbria a Promocamera, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Perugia. La Segreteria ha la funzione di eseguire le decisioni del Comitato nonché curare le attività amministrative e promozionali previste all'interno del Concorso.

### Articolo 6 – Giuria Regionale

La Giuria regionale è composta da n. 16 degustatori, nominati dal Comitato su segnalazione dei rappresentanti delle associazioni professionali degli Agricoltori.

I giurati devono essere iscritti nell'elenco regionale di tecnici ed esperti di olio di oliva. Non possono far parte della Giuria regionale soggetti che abbiano rapporti commerciali e/o di parentela, con le aziende partecipanti.

La Giuria, guidata dal panel leader, effettua il saggio organolettico degli oli, con le modalità appositamente fissate dal Comitato e dal panel leader. Il giudizio della Giuria, che opera a porte chiuse, è definitivo ed inappellabile.

### Articolo 7 - Modalità di prelievo

Il prelievo dei campioni è effettuato presso le ditte partecipanti al Concorso, su prodotti di origine documentata. I campioni vengono prelevati in numero di 7 esemplari, aventi la stessa forma e dimensione, della capacità minima di 0,50 litri di cui, almeno due, dovranno

# CONCORSO REGIONALE PER I MIGLIORI OLI UMBRI ORO VERDE DELL'UMBRIA 2017



essere confezionati ed etichettati per l'immissione al consumo.

## **Articolo 8 – Procedure di Selezione**

I campioni di olio ammessi al Concorso, vengono sottoposti alla fase di anonimizzazione, attestata e controllata da pubblico ufficiale appositamente incaricato.

Gli oli anonimizzati vengono poi sottoposti all'esame organolettico della giuria.

Terminati gli assaggi, qualora fossero presenti degli ex aequo tra gli oli posizionati nelle prime posizioni, il pubblico ufficiale, unitamente alla Segreteria del Concorso, procede ad una nuova anonimizzazione dei campioni in parità per il riassaggio da parte della giuria.

Il Pubblico Ufficiale garantisce gli aspetti formali e le modalità operative della disanonimizzazione ed al termine dei lavori redige, coadiuvato dalla Segreteria, una graduatoria sulla base della classifica determinata dal Panel test.

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

Ciascuna azienda può partecipare al premio nel rispetto del seguente limite numerico: n.1 olio dop e n.1 olio extravergine.

## **Articolo 9 - Premio "Qualità Immagine - Prof. GianFrancesco Montedoro"**

È prevista l'assegnazione del Premio "Qualità Immagine" in ricordo del Prof. GianFrancesco Montedoro, che ha contribuito, con la sua insigne presenza e professionalità, allo sviluppo del Premio fin dalle prime edizioni.

I campioni di olio dop, che supereranno all'esame organolettico il punteggio di 75/100 e che presenteranno nell'etichetta e retroetichetta completezza e chiarezza di contenuti nel rispetto della normativa, accedono di diritto alle selezioni per l'assegnazione del premio in oggetto.

Il premio verrà assegnato da una giuria di esperti, appositamente nominata, che procederà ad una valutazione assegnando a ciascuna confezione fino ad un massimo di 10 punti da attribuire a ciascuno dei successivi criteri:

- design
- funzionalità della bottiglia
- materiali impiegati per la confezione che valorizzano la qualità e l'origine del prodotto, con particolare attenzione all'uso di materiali innovativi, come eventualmente segnalati nella domanda di partecipazione

## **Articolo 10 – Menzione Speciale Olio Biologico**

E' prevista la Menzione Speciale "Olio Biologico", assegnata al prodotto che, certificato a norma di legge, avrà ottenuto il punteggio più alto tra gli oli DOP biologici

partecipanti.

## **Articolo 11 - Premio Piccole Produzioni Certificate**

E' previsto il "Premio Piccole Produzioni Certificate" per la categoria di partecipanti che assicurano la commercializzazione in proprio di un lotto omogeneo di almeno 5 hl.

Non potranno prendere parte alla competizione per il premio "piccole produzioni certificate" gli oli di aziende che già partecipano al Concorso Regionale.

## **Articolo 12 - Riconoscimenti**

Vengono premiati, con oggetti significativi legati al mondo olivicolo:

- i primi 3 classificati nella categoria DOP
- il vincitore del Premio "Qualità Immagine - Prof. GianFrancesco Montedoro"
- il vincitore della Menzione Speciale olio Biologico
- il vincitore del Premio Piccole Produzioni Certificate

Una azienda non può ottenere più di un riconoscimento.

## **Articolo 13 – Olio extravergine**

Gli oli extravergine prodotti in Umbria che presentano domanda di partecipazione al Concorso Nazionale Ercole Olivario, vengono degustati dalla Giuria Regionale con le modalità previste dal Concorso.

All'olio extravergine che avrà ottenuto il punteggio più alto viene assegnato il Diploma Gran Menzione.

## **Articolo 14 – Selezioni Concorso Nazionale Ercole Olivario**

Il Concorso regionale, nel rispetto delle modalità previste dalla competizione nazionale, seleziona gli oli che parteciperanno alle finali del Concorso Nazionale "ERCOLE OLIVARIO" che si terrà dal 26 Marzo al 1 Aprile 2017.

L'Unioncamere Umbria invierà alla Segreteria del Concorso Ercole Olivario gli oli rappresentativi della regione che abbiano ottenuto il punteggio minimo di almeno 75/100.

Hanno diritto di partecipare alle selezioni finali dell'Ercole Olivario i primi tre classificati per la categoria DOP e i primi tre classificati della categoria extra, qualora il numero di aziende partecipanti a quest'ultima categoria raggiunga almeno il numero di 12 iscrizioni. Nel caso in cui il numero delle iscrizioni degli oli extravergini sia superiore o inferiore a 12, si applicano i criteri stabiliti dal Comitato.

Qualora l'Umbria possa essere rappresentata alle selezioni nazionali con un numero maggiore di campioni di olio, rispetto ai sei previsti, gli ulteriori oli verranno scelti tra quelli con il punteggio più alto, attingendo alle due categorie sulla base di criteri di proporzionalità decisi dal Comitato.

Le aziende umbre selezionate dal Concorso regionale che intendono partecipare alle selezioni finali dell'Ercole

## CONCORSO REGIONALE PER I MIGLIORI OLI UMBRI ORO VERDE DELL'UMBRIA 2017



Olivario, ed usufruire dei servizi previsti per i finalisti, devono versare un'ulteriore quota di € 122,00 (€100,00 +iva).

### **Articolo 15 - Disposizione finale**

In armonia con quanto previsto dal regolamento nazionale del Premio Ercole Olivario, sulle confezioni di olio vincitrici del premio regionale non potrà essere riportato alcun riferimento al Premio Nazionale.



Camera di Commercio  
Perugia



Unioncamere  
Umbria



Camera di Commercio  
Terni