Premio Regionale
Oro Verde dell'Umbria

CONCORSO REGIONALE PER I MIGLIORI OLI UMBRI ORO VERDE DELL'UMBRIA 2025 SELEZIONE ERCOLE OLIVARIO

REGOLAMENTO XXVI EDIZIONE

La Camera di Commercio dell'Umbria, in collaborazione con le associazioni professionali degli agricoltori, Coldiretti, Confagricoltura, C.I.A, dell'Assessorato delle Politiche Agricole della Regione; dell'ente certificatore della DOP Umbria 3A Parco Tecnologico Agroalimentare; della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi; dell'Associazione Strada dell'olio extravergine d'oliva DOP Umbria; dell'Associazione Città dell'Olio coordinamento regionale Umbria indice il

Concorso Regionale per i migliori oli Umbri
Oro Verde dell'Umbria – XXVI edizione
Selezione Ercole Olivario 2025

Articolo 1 – Finalità del Concorso

Il Concorso si propone di:

a) 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;
b) promuovere la qualità dell'olio umbro verso operatori e consumatori italiani ed esteri anche attraverso azioni guidate da figure professionali quali gli assaggiatori;
c) stimolare olivicoltori e frantoiani al miglioramento della qualità del prodotto.

Articolo 2 - Oli partecipanti

Il Concorso Regionale è riservato all'olio extra vergine d'oliva di qualità ottenuto dalla molitura effettuata nella presente campagna olivicola.

Si può partecipare al Concorso con 2 distinte categorie:

a) Oli a denominazione d'origine, già riconosciuti in ambito comunitario (DOP Umbria);
b) Oli extravergini di oliva, la cui territorialità è attestata dal partecipante con autodichiarazione da produrre secondo quanto previsto nella scheda di adesione.

Non sono ammessi al Concorso:

- gli oli che vengono 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
- gli oli ottenuti con l'apporto di campagne precedenti.

Possono partecipare al Concorso, con un olio per ognuna delle due categorie

a) olivicoltori che producono olio con proprie olive, che detengono superficie olivetata,
b) frantoiani che producono olio con proprie olive ovvero da olive provenienti dal territorio in cui è sita la struttura,
c) oleifici cooperativi e organizzazioni di produttori, quali consorzi, cooperative e reti d'impresa che producono olio con olive dei propri soci, provenienti dal territorio in cui è sita la struttura,
d) 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.

Articolo 3 – Requisiti e modalità di partecipazione

Ciascun partecipante deve assicurare la commercializzazione in proprio di un lotto omogeneo documentato di almeno 10 hl di prodotto.

Le realtà che hanno un quantitativo inferiore possono partecipare alla Goccia d'Ercole (articolo 9 del presente regolamento).

Le aziende partecipanti devono essere regolarmente iscritte al Registro delle Imprese della Camera di Commercio competente per territorio

CONCORSO REGIONALE PER I MIGLIORI OLI UMBRI ORO VERDE DELL'UMBRIA 2025 SELEZIONE ERCOLE OLIVARIO

ed essere in regola con il pagamento del diritto annuale.

I soggetti che intendono partecipare al concorso devono inviare la domanda di partecipazione entro il 16 gennaio 2025 tramite l'apposita piattaforma di Ercole Olivario, o inviando la domanda di partecipazione via mail a: ercoleolivario@umbria.camcom.it

Per partecipare è prevista, per ciascun olio partecipante, una quota d'iscrizione pari ad €115,00+IVA, da versare, pena esclusione dal concorso, alla Segreteria Nazionale del Concorso istituita presso Promocamera Azienda Speciale della Camera di Commercio dell'Umbria - codice IBAN IT 67 F0200803033000029459544 al momento della iscrizione.

Articolo 4 - 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 Presidente del Comitato è il Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria.

Il Comitato nomina annualmente il Panel- leader.

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

Articolo 5 - Modalità di prelievo

Il prelievo dei campioni è effettuato presso le realtà 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 essere confezionati ed etichettati per l'immissione al consumo.

Articolo 6 – Giuria Regionale

Il Comitato, al fine di contribuire alla valorizzazione e alla diffusione della figura dell'assaggiatore quale professionista in grado di promuovere la qualità dell'olio italiano ed al fine di garantire una formazione/aggiornamento degli stessi, nomina un Panel rinnovabile, composto da un massimo di 30 esperti assaggiatori che possono provenire anche da altre regioni d'Italia.

Gli esperti assaggiatori appartenenti al Panel devono essere iscritti nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva extra vergini e vergini, così come previsto dall'articolo 4 del DM del Ministero dell'Agricoltura 07/10/2021, e devono essere segnalati dai rappresentanti delle associazioni professionali degli Agricoltori e dal capo panel e coordinatore del panel.

Alla Segreteria devono pervenire per ciascuna associazione un massimo di 8 segnalazioni di esperti che siano preferibilmente appartenenti a enti o istituzione pubbliche e che abbiano già avuto esperienza con il foglio di profilo del concorso. I panelisti segnalati entrano a far parte di un percorso di formazione/aggiornamento. La partecipazione a tale percorso prevede il rilascio di un attestato valido per la permanenza nell'elenco degli assaggiatori degli oli di oliva vergini ed extra vergini.

Del Panel non potranno far parte soggetti che hanno conflitti d'interesse con le aziende che partecipano al Concorso, non devono, cioè, sussistere cause di incompatibilità ai sensi degli art. 51 e 52 del codice di procedura penale.

I partecipanti al Panel vengono annualmente selezionati a rotazione per far parte della Giuria regionale per un minimo di 8 assaggiatori.

In merito alla composizione della Giuria Regionale le decisioni sono insindacabili.

La Giuria, guidata dal panel leader e assistita dal coordinatore, effettua il saggio organolettico degli

CONCORSO REGIONALE PER I MIGLIORI OLI UMBRI ORO VERDE DELL'UMBRIA 2025 SELEZIONE ERCOLE OLIVARIO

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 – 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.

Articolo 8- Riconoscimenti

Vengono premiati, con oggetti significativi legati al mondo olivicolo, purché abbiano ottenuto un punteggio superiore a 75/100:

- i **primi 3 classificati nella categoria DOP**
- **i primi 3 classificati nella categoria EXTRA**

Il Comitato di Coordinamento per l'edizione 2025 ha inoltre deciso di assegnare agli oli che non hanno ottenuto un riconoscimento per categoria DOP e EXTRA, ma che comunque hanno ottenuto un punteggio superiore a 75/100, i seguenti riconoscimenti:

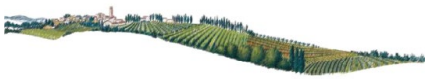
- **Premio "Qualità ed Immagine"**. Premio in ricordo del Prof. GianFrancesco Montedoro, che ha contribuito, con la sua insigne presenza e professionalità, allo sviluppo del Concorso fin dalle prime edizioni. Il premio viene assegnato da una giuria di esperti, appositamente nominata, in base ai seguenti criteri: design, funzionalità della bottiglia, materiali impiegati per la confezione che valorizzano la qualità e l'origine del prodotto.
- **Menzione Speciale olio Biologico** - assegnata al prodotto che, certificato biologico a norma di legge, ha ottenuto il punteggio più alto tra gli oli biologici partecipanti.
- **Menzione Speciale olio Monocultivar** assegnata al prodotto monocultivar che abbia ottenuto il punteggio più alto tra gli oli partecipanti.
- **Menzione di Merito Impresa Donna** assegnata all'impresa femminile che ha ottenuto il punteggio più alto tra tutte le imprese femminili.
- **Menzione di Merito Giovane Imprenditore** assegnata all'impresa il cui titolare ha un'età massima di 40 anni, che ha ottenuto il punteggio più alto.

Articolo 9 - Premio Goccia d'Ercole – selezione Umbria

Le realtà umbre che assicurano un lotto omogeneo da 5 a 9.5 hl di prodotto possono partecipare alla Goccia d'Ercole, selezione regolamentata dal Concorso Nazionale Ercole Olivario.

Gli oli umbri partecipanti alla Goccia d'Ercole verranno premiati in occasione del Concorso Regionale Oro Verde dell'Umbria purché abbiano ottenuto un punteggio organolettico superiore a 75/100.

Non possono prendere parte alla competizione per Goccia d'Ercole – selezione Umbria, gli oli di aziende che già partecipano al Concorso Regionale.



CONCORSO REGIONALE PER I MIGLIORI OLI UMBRI ORO VERDE DELL'UMBRIA 2025 SELEZIONE ERCOLE OLIVARIO

Articolo 10 - Programma di promozione

In armonia con quanto previsto dal regolamento nazionale del Premio Ercole Olivario, gli oli che alle selezioni regionali hanno ottenuto un punteggio superiore a 75/100 possono gratuitamente accedere ad alcune azioni collaterali di Ercole Olivario, in particolare potranno chiedere di essere inseriti nel progetto di EXTRACUOCA e nel progetto della CARTA DEGLI OLI.

Inoltre gli oli della categoria DOP partecipanti al Concorso Regionale ed alla Goccia d'Ercole selezione Umbria potranno partecipare all'iniziativa promozionale ANTEPRIMA OLIO E.V.O. DOP UMBRIA che si terrà a fine Gennaio 2025.

Articolo 11 – 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"

Hanno diritto di partecipare alle selezioni finali dell'Ercole Olivario, indipendentemente dai riconoscimenti ricevuti nel Concorso regionale, gli oli che hanno ottenuto il maggiore punteggio in ciascuna delle due categorie, di cui almeno n.3 oli DOP e n.3 oli extravergine.

Qualora l'Umbria possa presentare un numero maggiore di oli, rispetto ai 6 previsti, gli ulteriori oli vengono scelti da una commissione, composta dal Capo panel, dal Coordinatore e dalla Segreteria, che deciderà, in base al punteggio ottenuto e al numero delle imprese partecipanti per categoria.

Le aziende umbre selezionate dal Concorso regionale ammesse a partecipare alle selezioni finali dell'Ercole Olivario, ed usufruire dei servizi previsti per i finalisti, devono versare un'ulteriore quota di € 115,00 +iva.