

Concorso per i migliori olii di Roma e del Lazio

XXXII EDIZIONE

REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE

Art. 1

Ente organizzatore

La Camera di Commercio di Roma, attraverso Sviluppo e Territorio, Azienda Speciale per lo sviluppo e la crescita di Roma e della regione Lazio, in collaborazione con l'Azienda Speciale Agro Camera ed in sinergia con la Regione Lazio, le Camere di Commercio della regione associazioni di categoria di settore, indice il Concorso per i migliori oli di Roma e del Lazio "Premio Roma Evo" **trentaduesima edizione** 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:

- a) 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 di Roma e del Lazio 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;
- b) di stimolare olivicoltori e frantoiani al miglioramento della qualità del prodotto ed alla sua diversificazione.

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:

- a) olive prodotte nelle zone a denominazione d'origine, già riconosciute in ambito comunitario (DOP ed IGP);
- b) olive prodotte nei diversi ambiti territoriali regionali.

La territorialità è attestata dal partecipante tramite copia stampata dal portale SIAN della partita di olio messa a Concorso, da consegnare all'atto del prelievo.

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:

- a) olivicoltori di Roma e del Lazio produttori di olio in proprio;
- b) frantoi con sede nella regione Lazio, limitatamente al prodotto proveniente da oliveti della regione Lazio;
- c) 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;
- d) 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.

Concorso per i migliori olii di Roma e del Lazio

XXXII EDIZIONE

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:

- il Direttore generale, o suo delegato, dell'Azienda Speciale della CCIAA di Roma Sviluppo e Territorio;
- il Direttore generale, o suo delegato, dell'Azienda Speciale della CCIAA di Roma Agro Camera;
- un rappresentante dell'Assessorato delle politiche agricole della Regione Lazio;
- un rappresentante per ognuna delle Camere di Commercio della regione;
- tre rappresentanti del mondo della produzione olivo-oleicola designati da ciascuna delle Associazioni professionali degli Agricoltori: Coldiretti, Confagricoltura, C.I.A.;
- il Direttore del Laboratorio chimico-merceologico della Camera di Commercio di Roma o suo delegato.

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 dello stesso.

Art. 7

Domanda di partecipazione e termini di presentazione

L'iscrizione al Concorso regionale può essere fatta, a partire **dalla pubblicazione del seguente regolamento e fino al 16 gennaio 2025, mediante una delle seguenti modalità:**

- inviando per posta elettronica la domanda di partecipazione allegata al presente regolamento, compilata e firmata, all'indirizzo: sviluppo@sviluppoeterritorio.camcom.it
- online utilizzando la piattaforma predisposta dal Concorso Nazionale Ercole Olivario, specificando la regione di appartenenza (<https://ercoleolivario.it/iscrizioni/>).

Ciascun partecipante dovrà assicurare la commercializzazione in proprio di un lotto omogeneo di almeno 5 ettolitri se partecipa solo alla selezione regionale, 10 ettolitri di prodotto se partecipa anche al Concorso Nazionale Ercole Olivario. 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 copia stampata dal portale SIAN. 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.

Nel caso in cui l'olio fosse stato già imbottigliato, il lotto dovrà essere conservato separatamente.

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 29 febbraio 2024. 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

Concorso per i migliori olii di Roma e del Lazio

XXXII EDIZIONE

già con un olio extra vergine, 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 della capacità di 0,50 L, con tappo a corona del medesimo tipo. 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 promotore.

Il prelevatore dovrà controllare e acquisire copia della documentazione SIAN relativa al registro di carico e scarico relativo al lotto di partecipazione; tale documentazione dovrà essere allegata al verbale di prelievo.

L'intera partita messa a concorso, identificata nel verbale di prelievo, 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 e IGP).

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 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 dal Capo Panel del Laboratorio chimico-merceologico della Camera di Commercio di Roma, 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.

Concorso per i migliori olii di Roma e del Lazio

XXXII EDIZIONE

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., tutti gli oli extravergine di oliva senza la denominazione d'origine iscritti al Concorso. Le analisi chimico-fisiche verranno eseguite al prezzo scontato di **€ 78,76**.

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".

Il pagamento dovrà essere corrisposto contestualmente alla ricezione del documento fiscale (Avviso di pagamento PagoPA e/o fattura). L'attestazione dell'avvenuto pagamento dovrà essere tassativamente inoltrata via mail all'indirizzo di posta elettronica sviluppo@sviluppoeterritorio.camcom.it entro e non oltre il 21 febbraio 2025.

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

I prodotti a denominazione DOP o IGP non dovranno ripetere l'esame chimico-fisico.

Il costo dell'esame organolettico e dell'esame per i polifenoli e tocoferoli sarà a completo carico dell'Azienda Speciale Sviluppo e Territorio.

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 della valutazione

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 e IGP;
- **i primi 2 classificati** per ciascuna categoria di fruttato (*intenso, medio e leggero*) degli oli extravergine non DOP;
- il miglior 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);
- 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 della tipologia 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);

Concorso per i migliori olii di Roma e del Lazio

XXXII EDIZIONE

- materiali innovativi impiegati per la confezione, che valorizzano la qualità e l’origine del prodotto (10% della valutazione finale);
- il migliore tra gli oli partecipanti prodotto da giovane imprenditore;
- il migliore tra gli oli partecipanti prodotto da impresa femminile.;
- la migliore carta degli oli per la ristorazione regionale, determinata da un’apposita giuria di giornalisti ed esperti di comunicazione, in base a:
 - ampiezza della gamma degli oli regionali;
 - rappresentatività delle diverse tipologie caratteristiche della regione;
 - informazioni offerte al consumatore, anche grazie a tecnologie digitali.

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 i premi speciali (biologico, olio monovarietale, alto contenuto di polifenoli e tocoferoli, “Grandi Mercati”, migliore confezione, giovane imprenditore, impresa femminile e migliore carta degli oli) è previsto un attestato inserito in una cornice.

Al fine di valorizzare ed incentivare le realtà che investono nell’oleo turismo viene introdotta a partire da questa edizione una nuova menzione “Olio e Turismo”. Le imprese che al termine delle fasi di assaggio avranno raggiunto un punteggio superiore a 75/100 potranno partecipare al riconoscimento “Olio e Turismo”. Le imprese riceveranno un apposita scheda per aderire e una giuria di esperti del turismo dell’olio. La menzione viene assegnata all’azienda in grado di valorizzare l’olio e il territorio di appartenenza che ha ottenuto il punteggio più alto.

Su proposta della Commissione di Assaggio, l’Azienda Speciale Sviluppo e Territorio 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. Il premio è costituito da un attestato inserito in una cornice.

A tutti i concorrenti ammessi alla selezione verrà rilasciato un attestato di partecipazione nel corso della cerimonia di premiazione.

Art. 13

Finalisti per il Concorso nazionale

Tra i campioni di olio delle aziende che hanno presentato domanda di partecipazione, saranno ammessi a partecipare al Concorso Nazionale Ercole Olivario a cura e spese dell’Ente Organizzatore:

- i primi tre oli DOP o IGP in base al punteggio ottenuto nella graduatoria generale;
- i primi tre oli EXTRA VERGINE in base al punteggio ottenuto nella graduatoria generale.

Nel caso in cui il Lazio ottenga come premialità ulteriori posti per la partecipazione al Concorso Nazionale Ercole Olivario, si procederà alla copertura dei posti assegnati in base alla graduatoria unica generale.

Art. 14

Pubblicità

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

Concorso per i migliori olii di Roma e del Lazio

XXXII EDIZIONE

L'Azienda Speciale Sviluppo e Territorio provvederà a realizzare iniziative per la divulgazione delle aziende partecipanti e vincitrici e la valorizzazione del loro prodotto.

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.

=====

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

Allegati:

- domanda di partecipazione Concorso regionale*
- domanda di partecipazione Concorso nazionale*