

CONCORSO REGIONALE PER I MIGLIORI OLI DEI PRODUTTORI MARCHIGIANI

Articolo 1 - Ente organizzatore e finalità del Concorso

La Camera di Commercio delle Marche nell'ambito del progetto nazionale *Ercole Olivario* indice la 1° edizione del Concorso regionale per i migliori oli dei produttori marchigiani.

Il Concorso si propone di:

- a) valorizzare gli oli dei produttori marchigiani per favorirne la conoscenza e l'apprezzamento dei consumatori, nonché rafforzarne la presenza nei mercati;
- b) promuovere la qualità dell'olio di produttori marchigiani 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 in concorso

Il concorso è riservato agli oli prodotti da aziende agricole e frantoi con sede legale ed operativa nelle Marche, di seguito definiti produttori.

I produttori possono partecipare al concorso con un solo olio per ciascuna delle seguenti categorie di prodotto:

1. olio extra vergine blend/olivaggio;
2. olio monovarietale.

Articolo 3 – Requisiti e modalità di partecipazione

Le aziende partecipanti devono essere iscritte al registro delle imprese della Camera di Commercio ed essere in regola con il pagamento del diritto annuale.

Le aziende che partecipano al concorso dovranno produrre al momento del prelievo, per ogni olio candidato, un certificato di analisi chimiche qualitative di base, contenente i seguenti esami: acidità, perossidi e costanti spettrofotometriche.

La partita di olio presentata al concorso, correttamente identificata, deve essere costituita da almeno 5 q.li; il produttore deve presentare un'autocertificazione che attesti la quantità minima richiesta per la partecipazione.

I soggetti che intendono partecipare al concorso devono inviare la domanda di partecipazione **entro il 17 gennaio 2024** tramite mail a **cciaa@pec.marche.camcom.it**

La CCIAA delle Marche verificherà che l'impresa richiedente sia attiva e con sede ed unità locale nelle Marche e in regola con il pagamento del diritto annuale.

La mancanza dei requisiti predetti comporta

CONCORSO REGIONALE PER I MIGLIORI OLI DEI PRODUTTORI MARCHIGIANI

l'esclusione dal Concorso che sarà comunicata all'impresa.

La CCIAA provvederà quindi alla raccolta delle domande ammissibili e contatterà l'impresa per il pagamento della quota di partecipazione.

Per partecipare è infatti prevista una quota d'iscrizione pari ad € 50,00+iva **per OLIO candidato al concorso**, da versare all'azienda speciale Linfa della Camera di Commercio delle Marche, Via Luigi Mercantini, 23/25 63100 Ascoli Piceno Partita Iva/Codice Fiscale: 01873180440.

Articolo 4 - Modalità di prelievo

Il prelievo dei campioni è effettuato presso **i produttori** partecipanti al Concorso ed è a carico della CCIAA delle Marche/ Azienda Speciale LINFA, che curerà gli aspetti operativi.

Per ogni tipologia di prodotto candidato, vengono prelevati 4 campioni della capacità minima di 0,250 litri, aventi la stessa forma e dimensione, oltre ad una bottiglia *vuota* confezionata e pronta per l'immissione al consumo.

Articolo 5 – Procedure di selezione

I campioni di olio ammessi al concorso

vengono sottoposti alla fase di anonimizzazione, attestata e controllata da pubblico funzionario della Camera di Commercio.

Gli oli anonimizzati vengono poi sottoposti all'esame organolettico del panel/giuria, nominato dalla Camera di Commercio delle Marche.

Terminati gli assaggi, il pubblico funzionario 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.

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 del panel.

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

Articolo 6- Riconoscimenti

Saranno premiati gli oli che avranno ottenuto un punteggio superiore a 70/100 dal Panel/Giuria.

Per le categorie "olio extra vergine blend/olivaggio" e "olio monovarietale",



CONCORSO REGIONALE PER I MIGLIORI OLI DEI PRODUTTORI MARCHIGIANI

saranno premiati i primi 3 classificati per ogni categoria.

Inoltre, saranno previsti:

A) due **premi speciali** da assegnare alle “produzioni certificate” (DOP Cartoceto e/o IGP Marche) e all’ “olio biologico”. Per la partecipazione a questi due premi sarà necessario produrre la documentazione atta a dimostrare la certificazione dichiarata.

B) **4 menzioni di merito** per:

- impresa femminile;
- giovane imprenditore (assegnata ai titolari con età fino a 40 anni);
- migliore confezione (assegnato al miglior packaging, nel rispetto della normativa sull’etichettatura dei prodotti);
- impresa digital communication (assegnato in base al proprio sito internet e alla presenza sui canali social).

Una azienda non può ottenere più di un riconoscimento, fatta eccezione per le menzioni di merito.

I premi e le menzioni saranno assegnate dal panel/Giuria individuata dal Presidente della Camera di Commercio, che si potrà avvalere degli uffici camerali e aziendali.

Articolo 7 – 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".

Le aziende marchigiane premiate al concorso regionale e ammesse a partecipare alle selezioni finali dell’Ercole Olivario, in base ai criteri stabili dal concorso nazionale, potranno usufruire di un sostegno del sistema camerale marchigiano alla partecipazione del concorso nazionale dell’Ercole Olivario.

Articolo 8 - disposizioni finali

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

Inoltre il concorso regionale non prevede da parte dei vincitori l’utilizzo del logo del concorso, in particolare l’applicazione del logo sulle confezioni.