



Roma, 15 dicembre 2010

Prot. n. 751

Comuni del Lazio
Settori decentrati Agricoltura
Comunità Montane
Regione Lazio
ARSIAL
Amministrazioni Provinciali del Lazio
Organizzazioni dei Produttori
LORO SEDI

Oggetto: XVIII Concorso per i migliori oli extravergine di oliva del Lazio. Selezione per il Concorso Nazionale "Ercole Olivario".

Si trasmette il manifesto relativo al Concorso in oggetto, che si prega cortesemente di affiggere.

Si allega, altresì, copia del Regolamento e della Modulistica per la partecipazione a "Orti del Lazio" Concorso Regionale per i migliori oli extravergine di oliva ed al Concorso Nazionale "Ercole Olivario", con preghiera di darne ampia diffusione presso i produttori interessati. Quest'anno le domande di partecipazione possono essere presentate dal 15 dicembre 2010 al 24 gennaio 2011.

Nel ringraziare per la collaborazione, si inviano distinti saluti.

Il Direttore Generale


Pietro Abate

MAR/dAF



XVIII Concorso regionale
per i migliori oli extravergine di oliva
Capolavori del gusto



REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE

Art. 1

Ente organizzatore

Unioncamere Lazio, in collaborazione con le Camere di Commercio associate, indice "Oriu del Lazio", diciottesima 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 ottenuto da:

- olive prodotte nelle zone a denominazione d'origine, già riconosciute in ambito comunitario;
- olive prodotte nei diversi ambiti territoriali italiani. La territorialità è attestata dal partecipante con autodichiarazione sull'attività svolta e la 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, e gli oli provenienti da olive per le quali non sia stata attestata la provenienza.

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



XVIII Concorso regionale
per i migliori oli extravergine di oliva
Capolavori del gusto



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 dal Comitato Direttivo 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

I partecipanti dovranno far pervenire, anche via fax, alla Segreteria del Concorso per i migliori oli extravergini di oliva del Lazio - c/o Azienda Romana Mercati - Via dell'Umiltà, 48 - 00187 Roma - la domanda di partecipazione da scegliere tra quelle allegate al presente regolamento a seconda della categoria per cui si intende partecipare, nel periodo **dal 15 dicembre 2010 al 24 gennaio 2011.**

Ciascun partecipante dovrà assicurare la commercializzazione in proprio di un lotto omogeneo di almeno 10 ettolitri di prodotto. Tale quantitativo minimo è stabilito per la sola partecipazione al Concorso Regionale. Si fa presente che potranno partecipare alle selezioni per il Concorso Nazionale Ercole Olivario solo gli oli per i quali è disponibile un lotto omogeneo documentato di 20 ettolitri, ossia olio con le stesse caratteristiche chimiche sensoriali. 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 4 marzo 2011. La mancata regolarizzazione di tale documentazione entro il termine previsto comporterà l'esclusione dal Concorso con conseguente inserimento nella sezione Extravergine. La partita di olio a denominazione di origine partecipante al Concorso non sarà sigillata.



XVIII Concorso regionale
per i migliori oli extravergine di oliva
Capolavori del gusto



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 **10** (dieci) esemplari per le denominazioni di origine ed in numero di **11** (undici) esemplari per la categoria Extravergine (4 dei quali destinati all'Ercole Olivario). Tre di tali campioni dovranno essere nella confezione che verrà utilizzata per l'immissione al consumo, mentre i restanti sei/sette, da destinare all'analisi chimico-fisica e organolettica, in bottiglie anonime della stessa forma e dimensione, con tappo a corona privo di colore, della capacità di 0,50 lt. Dovrà essere prodotta anche una etichetta del prodotto presentato.

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.

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.

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

Art. 9

Analisi

I campioni di olio ammessi al concorso saranno sottoposti, in forma rigorosamente anonima certificata con procedura 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; una parte dei componenti, infine, verrà estratta a sorte. 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" integrata dalla scheda *ad hoc* predisposta comprendente il foglio di profilo del Regolamento (CE) 640/2008.

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 verrà redatta una apposita scheda di valutazione anche in caso di prodotto che non abbia raggiunto la percentuale minima di punteggio necessaria per superare la prima selezione.

Il Laboratorio chimico-merceologico della Camera di Commercio di Roma sottoporrà obbligatoriamente all'analisi chimico-fisica, così come previsto dal Concorso Nazionale, i campioni di olio che avranno raggiunto i primi tre 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 € 77,47. 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 € 50,00 entro e non oltre **l'11 febbraio 2011**. In mancanza di tale pagamento, l'olio non potrà concorrere in detta categoria. Per gli oli DOP è previsto solo l'eventuale versamento integrativo.

Tali spese comprendono, comunque, quelle necessarie per l'eventuale partecipazione al concorso nazionale "ERCOLE OLIVARIO".



XVII Concorso regionale
per i migliori oli extravergine di oliva
Capolavori del gusto



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 fax al numero 06 6794845 **entro e non oltre l'11 febbraio 2011**.

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

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 maggiore di 400 mg/l), certificato tale dal Laboratorio Chimico Merceologico della CCIAA di Roma;
- Il miglior olio extravergine di oliva monovarietale, così come dichiarato in etichetta;
- la migliore confezione ritenuta tale in base ai seguenti parametri presi in considerazione da un'apposita Commissione:
 - o completezza, chiarezza e contenuto, nel rispetto della normativa, delle informazioni al consumatore indicate nell'etichetta e nella retroetichetta (70% della valutazione finale);
 - o design e funzionalità della bottiglia (20% della valutazione finale);
 - o 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 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



XVIII Concorso regionale
per i migliori oli extravergine di oliva
Capolavori del gusto



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 dal Comitato Direttivo 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 graduatorie (DOP ed Extravergine) ed in possesso dei requisiti relativi al quantitativo minimo di 20 ettolitri verranno inviati, a cura e spese dell'Ente organizzatore, alla Segreteria del Concorso nazionale "ERCOLE OLIVARIO" per la partecipazione al Concorso stesso. In assenza totale o parziale di prodotti appartenenti ad una delle due categorie, verranno inviati alla Segreteria del Concorso Nazionale i campioni che si saranno classificati nei primi posti, indipendentemente dal tipo di *fruttato*, fino al raggiungimento del numero sei (compresi gli *ex aequo*).

Nel caso in cui uno stesso partecipante abbia un prodotto classificato tra i primi tre in ciascuna delle due graduatorie, verrà inviato al Concorso nazionale un solo olio e cioè quello, tra i due, che avrà ottenuto il punteggio più alto.

Art. 14

Pubblicità

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

Art. 15

Premio "Tonino Zelinotti"

Unioncamere Lazio istituisce il premio "Tonino Zelinotti" in ricordo dello storico panel leader del Concorso.

Per esaltare la professionalità degli assaggiatori coinvolti, il Premio sarà assegnato annualmente al miglior tecnico degustatore facente parte della Commissione di Assaggio del Concorso sulla base della valutazione individuale della capacità di assaggio, misurata secondo i parametri di ripetibilità ed efficacia riscontrati con gli altri componenti del gruppo.

Art. 16

Disposizione finale

La partecipazione al concorso e la 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).

Allegate: n° 2 domande di partecipazione.



XVIII Concorso regionale
per i migliori oli extravergine di oliva
Capolavori del gusto



CAMERE DI COMMERCIO DEL LAZIO

Domanda di partecipazione DOP / IGP

FAX 06 6794845 - TEL. 06 69792401

ALLA ARM - AZIENDA ROMANA MERCATI
Via dell'Umiltà, 48
00187 Roma (RM)

DA FAR PERVENIRE ENTRO E NON OLTRE IL 24 GENNAIO 2011

IL SOTTOSCRITTO LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA
DITTA

CON SEDE IN
(cod. avv. Postale) (Comune) (Provincia)

INDIRIZZO

Tel. Cell. Fax C.F. o Partita IVA

E-mail Sito web

N° DI ISCRIZIONE ALLA CAMERA DI COMMERCIO

nella sua qualità di detentore di prodotto con certificazione a denominazione d'origine (da allegare alla presente domanda o da produrre nel termine massimo del 4 marzo 2011);

presa visione del Regolamento del Concorso, che dichiara di accettare in tutte le sue disposizioni.

DICHIARA

di essere un soggetto sottoposto a sistema di controllo in qualità di:

- olivicoltore frantoio ano confezionatore commerciante

FA DOMANDA

di partecipazione per l'olio indicato:

DENOMINAZIONE DI ORIGINE (con eventuale sottozona)			
EVENTUALE MARCHIO DI COMMERCIALIZZAZIONE			
BIOLOGICO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	ALTO TENORE DI POLIFENOLI / TOCOFEROLI
			SI <input type="checkbox"/>
			NO <input type="checkbox"/>
<i>(certificato di produzione biologica da allegare o da produrre nel termine massimo del 04.03.2011)</i>			
MONOVARIETALE (Cultivar			SI <input type="checkbox"/>
			NO <input type="checkbox"/>
QUANTITA' DI OLIO PRODOTTO NELLA CAMPAGNA OLEARIA 2010/2011: hl		di cui messi a concorso: hl	
		<i>(partita minima di partecipazione 10 hl)</i>	
IMBOTTIGLIATO <input type="checkbox"/>	NON IMBOTTIGLIATO <input type="checkbox"/>	LOTTO	
DESIDERA PARTECIPARE AL CONCORSO NAZIONALE "ERCOLE OLIVARIO" (se si allega relativa domanda)		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

La Ditta, inoltre:

- dichiara, sotto la propria responsabilità, che quanto indicato nella presente domanda corrisponde a verità e che in passato il titolare o i soci non hanno subito condanne penali per frode e/o sofisticazione, nonché di vendere il prodotto esclusivamente in confezioni chiuse e sigillate (Reg. (CE) 1019/2002, modificato dal Reg. (CE) 632/2008);
- nel caso di richiesta di partecipazione alla sezione per gli oli extravergine di oliva ad alto tenore di polifenoli e tocoferoli si impegna a farsi carico del costo di analisi di € 50,00 da corrispondere entro l'11.02.2011, al netto del contributo erogato da Unioncamere Lazio. La mancata ricezione dell'attestato di pagamento non darà luogo a tale analisi.

Il pagamento delle analisi va effettuato a mezzo bollettino di c/c postale n° 71873004

o mediante bonifico bancario su c/c postale cod. IBAN IT 38 N 07601 03200 00007 1873004 intestati a:

Camera di Commercio di Roma - Laboratorio Chimico Merceologico (causale: diritto di analisi Concorso Regionale Olio).

L'attestazione dell'avvenuto pagamento dovrà essere inoltrata via fax al numero 06 6794845.

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

Ai sensi del D.Lgs. 30.06.2003, n. 196 (Codice Privacy), l'Azienda esprime il consenso al trattamento ed alla comunicazione di tutti i dati della presente scheda esclusivamente per fini collegati alle attività del Concorso.

TIMBRO e FIRMA

Data

Il sottoscritto dichiara che accetta l'operato della Giuria del Concorso con particolare riferimento all'art. 10 del Regolamento.

TIMBRO e FIRMA



Domanda di partecipazione EXTRAVERGINE

FAX 06 6794845 - TEL. 06 69792401

ALLA ARM - AZIENDA ROMANA MERCATI
Via dell'Umiltà, 48
00187 Roma (RM)

DA FAR PERVENIRE ENTRO E NON OLTRE IL 24 GENNAIO 2011

IL SOTTOSCRITTO LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA

DITTA

CON SEDE IN
(cod. avv. Postale) (Comune) (Provincia)

INDIRIZZO

Tel. Cell. Fax C.F. o Partita IVA

E-mail Sito web

N° DI ISCRIZIONE ALLA CAMERA DI COMMERCIO

NELLA QUALITA' DI (barrare la voce che interessa):

- a) Olivicoltore, produttore in proprio di olio ottenuto da olive della zona della regione Lazio in cui sono ubicati gli oliveti;
- b) Oleificio cooperativo o organizzazione di produttori o produttori associati di olio ottenuto da olive della zona in cui sono ubicati gli oliveti;
- c) Frantoio le cui olive provengono da

presa visione del Regolamento del Concorso, che dichiara di accettare in tutte le sue disposizioni.

FA DOMANDA di partecipazione per l'olio indicato:

DENOMINAZIONE DELL'OLIO:
(quella indicata nell'etichetta se già confezionato)

EVENTUALE MARCHIO DI COMMERCIALIZZAZIONE:

BIOLOGICO SI NO ALTO TENORE DI POLIFENOLI / TOCOFEROLI SI NO
(certificato di produzione biologica da allegare o da produrre nel termine massimo del 04.03.2011)

MONOVARIETALE (Cultivar) SI NO

QUANTITA' DI OLIO PRODOTTO NELLA CAMPAGNA OLEARIA 2010/2011: hl di cui messi a concorso: hl
(partita minima di partecipazione 10 ettolitri)

IMBOTTIGLIATO NON IMBOTTIGLIATO

DESIDERA PARTECIPARE AL CONCORSO NAZIONALE "ERCOLE OLIVARIO" (se si allega relativa domanda) SI NO

La Ditta, inoltre:

- dichiara, sotto la propria responsabilità, di vendere il prodotto esclusivamente in confezioni chiuse e sigillate (Reg. (CE) 1019/2001, modificato dal Reg. (CE) 632/2008) e che il prodotto è qualificabile "extravergine di oliva";
- nel caso di classificazione nella graduatoria dei premiati con campione di olio extravergine di oliva, si impegna sin d'ora a farsi carico del costo di € 77,47, al netto del contributo erogato da Unioncamere Lazio in occasione del Concorso, per le analisi chimico-fisiche eseguite dal Laboratorio Chimico Merceologico della C.C.I.A.A. di Roma;
- nel caso di richiesta di partecipazione alla sezione per gli oli extravergine di oliva ad alto tenore di polifenoli e tocoferoli si impegna a farsi carico del costo aggiuntivo di analisi di € 50,00 da corrispondere entro l'11.02.2011, al netto del contributo erogato da Unioncamere Lazio. La mancata ricezione dell'attestato di pagamento non darà luogo a tale analisi.

Il pagamento delle analisi va effettuato a mezzo bollettino di c/c postale n° 71873004 o mediante bonifico bancario su c/c postale cod. IBAN IT 38 N 07601 03200 00007 1873004 intestati a: Camera di Commercio di Roma - Laboratorio Chimico Merceologico (causale: diritto di analisi Concorso Regionale Olio). L'attestazione dell'avvenuto pagamento dovrà essere inoltrata via fax al numero 06 6794845. La mancata ricezione dell'attestato di pagamento sarà causa di esclusione dalla premiazione in caso di classificazione.

Ciascun partecipante può fare richiesta delle analisi chimico-fisiche secondo i parametri previsti dal Concorso allo stesso costo di € 77,47 barrando la sottoindicata casella:

SI NO

In caso di risposta affermativa, l'attestazione dell'avvenuto pagamento dovrà essere inoltrata via fax al numero 06 6794845 entro l'11.02.2011. Le analisi verranno effettuate solo dopo la ricezione dell'attestato di pagamento.

Ai sensi del D.Lgs. 30.06.2003, n. 196 (Codice Privacy), l'Azienda esprime il consenso al trattamento ed alla comunicazione di tutti i dati della presente scheda esclusivamente per fini collegati alle attività del Concorso.

TIMBRO e FIRMA

Data

Il sottoscritto dichiara che accetta l'operato della Giuria del Concorso con particolare riferimento all'art. 10 del Regolamento.

TIMBRO e FIRMA

Domanda di partecipazione EXTRAVERGINE

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO DI NOTORIETÀ (art. 47 DPR 445/2000)

Il sottoscritto nato a il
residente a

nella mia qualità di rappresentante legale dell'Azienda,
consapevole delle sanzioni penali previste in caso di dichiarazione mendace, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del
D.P.R. 28.12.2000 n. 445,

dichiara

- Di essere il titolare / legale rappresentante della ditta
- che quanto indicato nella presente domanda corrisponde a verità e che in passato il titolare o i soci non hanno subito condanne penali per frode e/o sofisticazione;
- che l'olio presentato al Concorso è ottenuto
 - da olive provenienti da oliveti condotti dal titolare/ dai soci dell'oleificio cooperativo o dell'organizzazione dei produttori, siti nei/i comune/i di come desumibile dalla relativa documentazione commerciale e amministrativa;
 - dalla molitura di olive proprie e/o olive acquistate dell'azienda
come attestato a pag. del registro di carico e scarico degli oli extravergini e vergini (Reg. CE n. 1019/2002) siti nel comune di

Data

TIMBRO e FIRMA

Si allega alla presente copia di documento di identità del legale rappresentante in corso di validità quale autentica della sottoscrizione.



Ercole Olivario

**CONCORSO PER
LA VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE OLEARIE TERRITORIALI ITALIANE
"Ercole Olivario 2011"
XIX Edizione**

REGOLAMENTO

Art. 1

L'Unione Italiana delle Camere di Commercio Italiane in collaborazione con la Camera di Perugia ed il sostegno del sistema camerale nazionale, delle associazioni dei produttori olivicoli, degli enti e delle istituzioni impegnate nella valorizzazione dell'olio di qualità italiano indicano il Concorso Nazionale per l'assegnazione del Premio

"ERCOLE OLIVARIO"

che si terrà nella provincia di Perugia nella settimana 21 - 26 Marzo 2011.

Art. 2

Il Concorso per la valorizzazione delle eccellenze territoriali "Ercole Olivario" è riservato all'olio extra vergine d'oliva di qualità ottenuto da:

- a) olive prodotte nelle zone a denominazione d'origine, già riconosciute in ambito comunitario;
- b) olive prodotte nei diversi ambiti territoriali. La territorialità è attestata dal partecipante con autodichiarazione - da produrre secondo la domanda di partecipazione.

Non sono ammessi al Concorso gli oli che verranno immessi sul mercato allo stato sfuso o comunque non confezionato nel rispetto della normativa europea e gli oli provenienti da olive per le quali non sia stata attestata la provenienza.

Art. 3

Il Concorso si propone di:

- a) valorizzare gli oli extra vergini di oliva italiani provenienti da zone con riconoscimento a denominazione d'origine (dop e igp) o dai diversi ambiti territoriali, selezionando ed indicando annualmente i migliori oli di qualità italiani;
- b) sostenere gli operatori del settore che tendono al miglioramento della qualità del prodotto, con azioni che li aiutino a contadistinguersi nel mercato globale e a commercializzare il proprio prodotto;
- c) valorizzare la figura dell'assaggiatore italiano in quanto professionista in grado di promuovere, tramite l'esperienza del panel, la qualità dell'olio italiano, presso operatori e consumatori italiani ed esteri.

Art. 4

Possono partecipare al Concorso, con una sola denominazione ed unicamente per una delle due categorie definite all'art.2:

- a) olivicoltori produttori di olio in proprio;
- b) frantoi le cui olive provengano dal territorio in cui è sita la struttura;
- c) oleifici cooperativi e organizzazioni di produttori, quali consorzi, cooperative e reti d'impresa come definite all'art.3 del decreto legge 10 Febbraio 2009, n.5, convertito con modifiche in legge 9 Aprile 2009 n.33
- 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.

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

Art. 5

L'organizzazione delle fasi concorsuali e delle attività di promozione è presieduta dal Comitato di Coordinamento Nazionale (di seguito "Comitato") che è costituito annualmente dai rappresentanti degli enti promotori.

La Segreteria Nazionale del Concorso (di seguito "Segreteria") è istituita presso la Camera di Commercio di Perugia; il Presidente del Comitato è il Presidente della Camera di Commercio di Perugia.

Art. 6

Il Comitato, che si riunisce presso l'Unione Italiana delle Camere di Commercio, provvede a coordinare ed indirizzare tutte le operazioni inerenti alla predisposizione ed al funzionamento del Concorso.

Il Comitato nomina per un biennio il panel leader, selezionandolo fra i capi panel riconosciuti dal COI con consolidata esperienza e rinomanza nazionale, preferibilmente appartenente a enti o istituzioni pubbliche. I membri del Comitato, appositamente convocati per la nomina del panel leader, potranno suggerire alla Segreteria, almeno una settimana prima della riunione, uno o più nominativi. Il Comitato deciderà tenendo conto delle proposte pervenute. Ai fini di garantire la turnazione del panel leader, lo stesso soggetto non potrà essere immediatamente rinominato dopo il biennio. Il Comitato inoltre nomina annualmente il divulgatore scientifico, che fornirà il proprio contributo professionale ogni qualvolta, nell'ambito delle attività del Premio Ercole Olivario, si renda necessario sottolineare su base scientifica le caratteristiche organolettiche e nutrizionali dell'olio extravergine di qualità italiano.

Le figure di capo panel e di divulgatore scientifico sono cariche a titolo onorifico.

Il Comitato è garante del rispetto della normativa vigente in materia e dei principi ispiratori del Concorso con particolare riferimento alla qualità degli oli ammessi.

Alla Segreteria del Concorso è demandata l'esecuzione delle decisioni adottate dal Comitato nonché le operazioni, comprese quelle amministrative, legate al buon svolgimento del Concorso.

Art. 7

I soggetti individuati all'art. 4 del presente regolamento dovranno far pervenire, anche per il tramite di organismi associativi e/o camerali, presso l'Unione Regionale delle Camere di Commercio competente per territorio, la domanda di partecipazione, allegata al presente regolamento, nel periodo compreso dal 15 dicembre 2010 al 24 Gennaio 2011.

Ciascun partecipante dovrà assicurare la commercializzazione in proprio di un lotto omogeneo di almeno 20 ettolitri di prodotto verificabile in base alla documentazione da allegare, ossia olio con le stesse caratteristiche chimiche sensoriali. 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 il mod.a) - domanda di partecipazione olio extravergine. 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 giorno 4 marzo 2011. La partita di olio certificata dop/igp non sarà sigillata e in caso di vittoria finale la menzione sulle confezioni potrà figurare solo per la parte non ancora commercializzata.

Su incarico del Comitato, un nucleo di ispettori procederà, prima dell'inizio della fase finale, ad effettuare una verifica a campione su quanto dichiarato dai produttori finalisti relativamente al quantitativo e al sigillo. Qualora dal verbale degli ispettori risultassero delle non corrispondenze, l'azienda controllata verrà esclusa dalla fase finale.

Art. 8

Il prelievo dei campioni dovrà essere effettuato presso le ditte produttrici, partecipanti al Concorso, su prodotti di origine documentata in base all'art.7 e secondo le modalità indicate dal Comitato di Coordinamento -mod d).

Art. 9

I campioni di olio ammessi al Concorso saranno sottoposti ad un esame organolettico, a cura della Commissione Regionale di cui al 3° comma del presente articolo, ed ad un esame chimico-fisico presso uno dei laboratori di analisi autorizzati o riconosciuti dal Ministero o indicati dal Comitato. Gli oli dop/igp non sono tenuti a ripetere l'esame chimico fisico.

Il costo delle analisi chimico fisiche cui saranno sottoposti i campioni di olio extravergine sarà a carico delle ditte partecipanti al Concorso. L'analisi chimico-fisica sarà effettuata successivamente all'esito positivo dell'esame organolettico.

Presso l'Unione Regionale delle Camere di Commercio competente per territorio, ovvero presso la Camera di Commercio da questa delegata, saranno costituite - tenuto conto della realtà olivicola regionale - le Commissioni Regionali di degustazione composte da iscritti nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti di oli di oliva extravergini e vergini, che opereranno con il metodo del panel test ed in base alla scheda di analisi sensoriale che verrà fornita dal Comitato.

La Commissione redigerà due distinte graduatorie, una per l'olio a denominazione d'origine ed una per l'olio extravergine d'oliva. 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'Unione Regionale delle Camere di Commercio o della Camera di Commercio da questa delegata.

Nel caso che i partecipanti a livello regionale siano in numero limitato, e l'Unione Regionale delle Camere di Commercio competente per territorio non intenda organizzare la selezione regionale, la stessa Unione potrà richiedere alla Commissione di degustazione istituita presso altra Unione Regionale di effettuare tale selezione.

In occasione delle selezioni regionali per il Premio "Ercole Olivario", le Unioni Regionali delle Camere di Commercio sono invitate a promuovere un Premio per gli oli regionali. Al fine di evitare confusione nei consumatori i

riconoscimenti regionali non potranno comunque figurare sulle confezioni di olio. Le Unioni Regionali, singolarmente o in modo coordinato, potranno pubblicizzare gli oli finalisti nelle manifestazioni promozionali, in Italia e all'estero, e stabilire intese con le catene di distribuzione locali.

Art. 10

A seguito dell'esito positivo dell'analisi chimico-fisica, l'Unione Regionale delle Camere di Commercio competente per territorio ovvero la Camera da questa delegata invierà alla Segreteria del Concorso, almeno 10 giorni prima dell'espletamento del Concorso stesso, i campioni relativi ad un numero massimo di sei oli rappresentativi della Regione, attingendo alle due graduatorie di cui all'art.9.

Tali campioni, pena l'esclusione dal Concorso, dovranno essere accompagnati da una dichiarazione del Segretario Generale, o suo delegato, che attesti la regolarità ai fini concorsuali della documentazione presentata dalle aziende finaliste e certifichi il punteggio organolettico riportato dal campione in sede di selezione regionale, con allegato certificato (o copia autenticata ai sensi del DPR 445/2000) che attesti il superamento delle analisi chimico-fisiche, congiuntamente alla domanda di partecipazione, al verbale di prelievo dei campioni e alla restante documentazione richiesta all'art.7, necessaria per la partecipazione al Concorso. Almeno uno dei 4 campioni inviati, per ciascuno dei partecipanti, dovrà essere di prodotto già confezionato. In linea indicativa ciascuna regione invierà alla selezione finale i primi tre oli classificati di ciascuna graduatoria (DOP/IGP ed extravergine). Nel selezionare gli oli finalisti l'Unione Regionale potrà peraltro tener conto delle specifiche esigenze territoriali ed inviare quindi un maggior numero di oli rappresentativi di una sola delle due categorie, fermo restando il vincolo di sei partecipanti (compresi gli ex aequo) per ogni regione. Il Segretario Generale della Camera di Commercio di Perugia, o un suo delegato, unitamente al Notaio, prenderà in carico i campioni finalisti e procederà ad una nuova anonimizzazione distinguendo i campioni rappresentativi di denominazioni d'origine.

Art. 11

Qualora fosse necessaria, per la partecipazione alle fasi finali, una regolarizzazione della documentazione, a seguito di un ulteriore controllo da parte della Segreteria del Concorso, tale regolarizzazione dovrà avvenire entro e non oltre la data di consegna della documentazione al notaio. Qualora ciò non avvenisse in tempo utile l'azienda verrà esclusa dal Concorso.

Art. 12

Al fine di incentivare le attività di promozione svolte a livello territoriale, le prime 3 Regioni con il numero più alto di domande di partecipazione al Concorso Ercole Olivario, avranno diritto di presentare alle selezioni finali, ulteriori 2 campioni, attingendo dalle due graduatorie di cui all'art. 9. Per permettere al Comitato di individuare le regioni che possono beneficiare del diritto di presentare un numero massimo di 8 campioni, l'Unione Regionale, ovvero la Camera di Commercio da questa delegata, dovrà inviare entro il 25 Febbraio 2011 l'attestazione delle domande di partecipazione al Concorso Nazionale, che sia in regola con i requisiti previsti dal Regolamento. Non saranno prese in considerazione le comunicazioni inviate alla Segreteria dopo la scadenza indicata o quelle che non riportino la dichiarazione dell'Ente competente per territorio sul rispetto dei requisiti da parte delle aziende ammesse.

Art. 13

Gli oli che concorrono alla fase finale del Concorso verranno degustati da una Giuria Nazionale, costituita da n.16 degustatori, nominati dal Comitato su segnalazione delle Unioni Regionali delle Camere di Commercio, in rappresentanza delle regioni olivicole, scelti tra gli iscritti nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva extravergini e vergini, così come previsto dalla C.M. n.5 del 18 giugno 1999. In caso di mancata segnalazione da parte delle Unioni Regionali o indisponibilità dei giurati il Comitato selezionerà i rappresentanti regionali attingendo dagli elenchi riconosciuti. Nel nominare i membri della giuria il Comitato, al fine di contribuire alla diffusione degli assaggiatori di olio di oliva, cercherà di assicurare una presenza delle professionalità femminili come anche una rotazione fra gli iscritti all'elenco nazionale, non nominando, per quanto possibile, persone che già hanno partecipato ai lavori della Giuria. In merito alla composizione della Giuria Nazionale le decisioni del Comitato sono insindacabili.

Qualora un giurato nominato dal Comitato non si presentasse alla prima seduta d'assaggio, la segreteria del Concorso, di concerto con il panel leader e il notaio, procederà alla convocazione del giurato supplente, che dovrà presentarsi entro 24 ore, pena l'esclusione.

La Giuria Nazionale, guidata dal panel leader, effettuerà il saggio organolettico degli oli selezionati, con le modalità che saranno appositamente fissate dal Comitato. Il giudizio della Giuria Nazionale, che opererà a porte chiuse, sarà definitivo ed inappellabile. Della Giuria Nazionale non potranno comunque far parte soggetti che abbiano rapporti con le aziende partecipanti e con gli altri componenti della Giuria.

Art. 14

Il notaio garantirà gli aspetti formali e le modalità operative ed al termine dei lavori redigerà per ogni categoria di olio una graduatoria di merito.

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

Art. 15

Verranno premiati gli oli che avranno raggiunto i primi due posti nelle due graduatorie finali, degli oli a denominazione di origine e degli oli extravergini, per le singole tipologie: a) fruttato leggero, b) fruttato medio, c) fruttato intenso. Nel caso di risultati ex aequo, verranno presi in considerazione gli oli con coefficiente di variazione robusto inferiore.

Il premio del Concorso per ciascuna categoria di olio sarà costituito da una riproduzione artistica del tempio romano di "Ercole Olivario".

A tutti i concorrenti ammessi alla selezione nazionale verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Art. 16

È prevista l'assegnazione del Premio Speciale "Amphora Olearia" alla miglior confezione fra quelle che concorrono alla fase finale del Premio Ercole Olivario. Il premio verrà assegnato da una giuria di esperti, nominati dal Comitato, che valuterà:

- a) completezza, chiarezza e contenuto, nel rispetto della normativa, delle informazioni al consumatore indicate nell'etichetta e nella retroetichetta (70% della valutazione finale);
- b) design e funzionalità della bottiglia (20% della valutazione finale);
- c) materiali innovativi impiegati per la confezione, che valorizzano la qualità e l'origine del prodotto (10% della valutazione finale).

I produttori finalisti che vogliono partecipare alle selezioni del Premio Speciale Amphora Olearia, dovranno inviare alla Segreteria, almeno 10 giorni prima dell'espletamento del Concorso stesso, una copia a colori dell'etichetta e della controetichetta accompagnata da una relazione esplicativa dei parametri di cui al punto c) del presente articolo. Il materiale pervenuto sarà anticipatamente sottoposto all'attenzione della Giuria "Amphora Olearia" per permetterne una valutazione attenta dei contenuti.

È istituita inoltre la Menzione Speciale "Olio Biologico" che sarà assegnata al prodotto, certificato a norma di legge, che avrà ottenuto il punteggio più alto tra gli oli biologici finalisti.

Art. 17

Oltre ai sei campioni finalisti le Unioni Regionali possono segnalare, sempre nel rispetto del quantitativo minimo di 20 ettolitri e del punteggio minimo di 70/100:

- n.1 olio extravergine di oliva monovarietale della selezione regionale;
- n.2 oli certificati (DOP/IGP) presentati da reti di impresa come definite all'art. 4, purchè gli oli provengano dalla stessa zona a denominazione di origine e il prodotto confezionato sia presentato con un unico marchio.

Questi oli non prenderanno parte alla competizione per il Premio Ercole Olivario, ma saranno presentati in uno spazio promozionale e rientreranno in alcune delle azioni di promozione che la Segreteria realizzerà nel corso dell'anno su indicazione del Comitato.

Art. 18

Dell'assegnazione dei premi sarà data ampia comunicazione alla stampa ed agli altri organi di informazione. Gli oli vincitori entreranno a far parte del programma di promozione e valorizzazione implementato in Italia e all'Estero dalla Segreteria su incarico del Comitato nel corso dell'anno anche con l'assistenza dell'Istituto nazionale per il Commercio Estero e delle Camere di Commercio Italiane all'Estero.

Art. 19

Le aziende titolari dell'olio premiato con l'Ercole Olivario avranno diritto di menzionare il riconoscimento conseguito, nel rispetto della corretta informazione al consumatore, esclusivamente nella controetichetta della bottiglia, nella cartellonistica e simili, inserendo la dicitura " Vincitore dell'anno del Concorso Nazionale Ercole Olivario".

La menzione sulle confezioni, che potrà essere riportata solo per il lotto o la partita corrispondente al campione premiato, figurerà attraverso un apposito contrassegno che verrà distribuito dalla Segreteria in numero corrispondente alle esigenze di commercializzazione. Nei 15 gg. successivi alla proclamazione dei vincitori, le aziende produttrici degli oli premiati dovranno, pertanto, produrre alla Segreteria un'autodichiarazione con la quale si attesta, in caso di olio dop/igp, il quantitativo di olio appartenente alla partita vincitrice non ancora commercializzato; nel caso di olio extravergine, il mantenimento del sigillo sulla partita di riferimento fino all'espletamento finale delle procedure concorsuali.

Art. 20

La partecipazione al Concorso e l'utilizzazione dei riconoscimenti sono assolutamente gratuiti e non comportano alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni di partecipazione previste dal presente regolamento.

Art. 21

Il Comitato istituisce il Premio "Lekythos" in ricordo dello storico Panel Leader del Concorso Tonino Zelinotti.

Il premio verrà concesso ad un assaggiatore di olio extravergine di oliva proveniente da un territorio straniero per favorire la conoscenza e la diffusione degli oli di qualità italiana all'estero.

Il premio consiste nell'ospitare l'assaggiatore nella provincia di Perugia per la settimana finale dell'Ercole Olivario.

DA COMPILARE IN STAMPATELLO

LA PRESENTE DOMANDA DOVRÀ ESSERE PRESENTATA DAL 13 DICEMBRE 2010 AL 24 GENNAIO 2011



All'Unione Regionale
delle Camere di Commercio
del Lazio
Largo Arenula, 34 - 00186 Roma

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE olio DOP/IGP
al concorso "Ercole Olivario 2011"

Il sottoscritto..... rappresentante legale della
ditta..... C.F. o Partita IVA
con sede in Prov. Via C.A.P.....
tel. Fax e-mail sito web
iscritta al Registro delle Imprese di al n. per l'attività
nella sua qualità di detentore di prodotto con certificazione a denominazione d'origine (da allegare alla
presente domanda o da produrre nel termine massimo del 4 marzo 2011),

presa visione del Regolamento al Concorso, che accetta in tutte le sue disposizioni,

fa domanda

di partecipazione al Concorso per l'assegnazione del Premio Ercole Olivario 2011:

Denominazione di origine (con eventuale sottozona).....
Organismo di controllo
Eventuale marchio di commercializzazione
Quantità di olio prodotto nella campagna olearia 2010-11 hl di cui messo a concorso hl
(partita minima 20 ettolitri)
BIOLOGICO SI NO (certificazione da allegare o da produrre nel termine massimo del 4 marzo 2011)

Dichiara

- che il prodotto a concorso verrà commercializzato in confezioni rispondenti a quanto previsto dalla normativa europea;
- che quanto dichiarato nella domanda di partecipazione corrisponde a verità e che in passato il titolare o i soci non hanno subito condanne penali per frode e/o sofisticazione;
- di essere a conoscenza che la mancata presentazione della documentazione prevista dal regolamento comporta l'esclusione dal Concorso
- di prestare il proprio consenso all'intero trattamento dei dati relativi alla propria azienda, ai sensi del D.lgs n.196/2003 alle finalità strettamente legate al concorso, alla promozione e diffusione in ambito Unione Europea e extra Europea.

Data: _____

Timbro e firma

DA COMPILARE IN STAMPATELLO

LA PRESENTE DOMANDA DOVRÀ ESSERE PRESENTATA DAL 15 DICEMBRE 2010 AL 24 GENNAIO 2011



All'Unione Regionale
delle Camere di Commercio
del Lazio
Largo Arenula, 34 - 00186 Roma

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE olio EXTRAVERGINE
al concorso "Ercole Olivario 2011"

Il sottoscritto..... rappresentante legale della
ditta..... C.F. o Partita IVA
con sede in Prov. Via C.A.P.....
tel. Fax e-mail sito web
iscritta al Registro delle Imprese di al n. per l'attività
nella sua qualità di:

- a) Olivicoltore, produttore in proprio b) Oleificio cooperativo o Organizzazione di Produttori
c) Frantoio le cui olive provengono dalla regione

presa visione del Regolamento al Concorso, che accetta in tutte le sue disposizioni,

fa domanda

di partecipazione al Concorso per l'assegnazione del Premio Ercole Olivario 2011:

Denominazione dell'olio

Eventuale marchio di commercializzazione

Quantità di olio prodotto nella campagna olearia 2010-11 hl di cui messo a concorso hl
..... (partita minima 20 ettolitri)

BIOLOGICO SI NO (certificazione da allegare o da produrre nel termine massimo del 4 marzo 2011)

Dichiara

- che il prodotto a concorso verrà commercializzato in confezioni rispondenti a quanto previsto dalla normativa europea;
- di prestare il proprio consenso all'intero trattamento dei dati relativi alla propria azienda, ai sensi del D.lgs n.196/2003 alle finalità strettamente legate al concorso, alla promozione e diffusione in ambito Unione Europea e extra Europea.

Data: _____

Timbro e firma _____

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO DI NOTORIETA' (art.47 DPR 445/2000)

Il sottoscritto..... nato a il
residente a
consapevole delle sanzioni penali previste in caso di dichiarazione mendace dall'art. 76 del D.P.R.
28.12.2000 n. 445,

dichiara

- di essere il titolare / legale rappresentante della ditta
- che quanto dichiarato nella domanda di partecipazione corrisponde a verità e che in passato il titolare o i soci non hanno subito condanne penali per frode e/o sofisticazione;
- che l'olio presentato al concorso è ottenuto
 - da oliveti condotti dal titolare/ dai soci dell'oleificio cooperativo o dell'organizzazione dei produttori, siti nella regione come desumibile dalla relativa documentazione commerciale e amministrativa
 - dalla molitura di olive proprie e/o olive acquistate dell'azienda come attestato a pag..... del registro di carico e scarico degli oli extravergini e vergini (Reg CE n.1019/2002 e successive modificazioni) siti nella regione

Data: _____

Timbro e firma _____

Si allega alla presente copia di documento di identità del legale rappresentante in corso di validità, quale autentica della sottoscrizione.