REGOLAMENTO DELLA SELEZIONE REGIONALE DEGLI OLI EXTRA VERGINI DI OLIVA

CAMPAGNA OLEARIA 2011/2012

Art. 1 – ORGANIZZAZIONE

Toscana Promozione (Agenzia di promozione economica della Toscana), in nome e per conto della Regione Toscana e di Unioncamere Toscana, con la collaborazione del Laboratorio Chimico Merceologico di Metropoli, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze e dei Consorzi di Tutela, indice e organizza una **"Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva"**, che si terrà a Firenze nel mese di febbraio 2012.

Il Comitato Organizzatore responsabile della gestione della Selezione è presieduto dall'Assessore regionale all'agricoltura o da un suo delegato ed è composto da:

1. Direttore di Toscana Promozione o suo delegato;
2. Funzionario di Toscana Promozione;
3. Funzionario della Regione Toscana;
4. Direttore del Laboratorio Chimico Merceologico di Metropoli, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze o suo delegato;
5. Funzionario di Unioncamere Toscana.

Art. 2 – SCOPI

La Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva si propone di evidenziare la migliore produzione olearia toscana, allo scopo di utilizzarla in azioni promozionali economiche e di immagine, anche plurisettoriali, in Italia e all'estero, e, nel contempo, premiare e stimolare lo sforzo delle imprese olivicole al continuo miglioramento della qualità del prodotto.

La Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva consente inoltre di valorizzare la figura dell'assaggiatore di olio di oliva in quanto professionista in grado di promuovere la qualità degli oli regionali, presso operatori e consumatori italiani ed esteri.

La Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva si propone altresì lo scopo di individuare gli oli rappresentativi della Regione Toscana da inviare alla fase finale del Concorso "Ercole Olivario" 2012, al fine di ottimizzare l'impiego di risorse da parte degli enti organizzatori e semplificare gli adempimenti operativi per le imprese interessate, le quali potranno aderire ad entrambe le iniziative o ad una soltanto di esse.

Art. 3 – AMMISSIONE ALLA SELEZIONE

La Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva è riservata agli oli extra vergini di oliva toscani, prodotti da imprese aventi sede produttiva in Toscana e sottoposti a certificazione dell'origine DOP o IGP.
Le imprese che intendono partecipare alla Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva dovranno rispettare il presente Regolamento ed utilizzare la modulistica disponibile sul sito www.toscanapromozione.it

Al Concorso "Ercole Olivario" possono partecipare anche oli extra vergini di oliva non sottoposti a certificazione dell'origine, purché prodotti in oliveti e frantoi ubicati in Toscana e confezionati in Toscana da imprese aventi sede produttiva in Toscana.
Le imprese che intendono partecipare al Concorso "Ercole Olivario" dovranno rispettare il Regolamento e impiegare la modulistica del Concorso stesso, disponibili nel sito www.ercoleolivario.org

Ai fini della partecipazione di oli sottoposti a certificazione di origine al Concorso "Ercole Olivario" è obbligatoria la partecipazione del medesimo olio alla Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva.

La partecipazione alla Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva è gratuita.

Sono escluse dalla Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva le imprese che abbiano avuto a loro carico, con sentenza passata in giudicato, procedimenti giudiziari dovuti a frodi e sofisticazioni nonché le imprese che non risultino in regola con il pagamento della quota di partecipazione per tutte le manifestazioni precedenti organizzate da Toscana Promozione.

Art. 4 – PRESENTAZIONE DEI CAMPIONI

Per la Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva ogni impresa può presentare fino ad un massimo di n. 4 oli. Nel caso siano selezionati più oli, quello che ha ottenuto il punteggio più alto sarà inserito nel catalogo con una pagina dedicata, mentre quelli che hanno ottenuto un punteggio inferiore, saranno solo menzionati. I campioni devono riferirsi a lotti omogenei di olio di almeno 300 chilogrammi.

Per la partecipazione al Concorso "Ercole Olivario" ogni impresa può presentare al massimo un olio sottoposto a certificazione dell'origine o non sottoposto a certificazione dell'origine. I campioni devono riferirsi a lotti omogenei di almeno 20 ettolitri (corrispondenti a 1832 chilogrammi).

Nel caso in cui un'impresa intenda presentare al Concorso "Ercole Olivario" uno degli oli presentati per la Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva ne dovrà dare indicazione nella domanda di partecipazione alla Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva. In tal caso questo olio dovrà rispettare tutte le condizioni e i requisiti previsti per il Concorso "Ercole Olivario".

Art. 5 – MODALITA' D'ISCRIZIONE

L'impresa, per ogni olio che intende iscrivere alla Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva, deve far pervenire la domanda di partecipazione a Toscana Promozione, **dal 15 dicembre 2011 al 24 gennaio 2012**. La domanda di partecipazione, completa del file dell'etichetta dell'olio, deve essere presentata on-line attraverso il sito www.toscanapromozione.it

Nel caso di partecipazione al Concorso "Ercole Olivario" 2012, le imprese dovranno presentare in forma cartacea la relativa domanda di partecipazione alla Camera di commercio competente per territorio, utilizzando la modulistica disponibile nel sito www.ercoleolivario.org

Le imprese che presentano oli per la partecipazione alla sola Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva devono inviare direttamente a loro spese al Laboratorio Chimico Merceologico di Metropoli, Azienda Speciale della CCIAA di Firenze (via Orcagna, 70 – 50121 FIRENZE) n. 4 bottiglie dello stesso lotto, di capacità minima di 250 ml, confezionate ed etichettate, corredate da tutta la documentazione necessaria e cioè:

a) domanda di partecipazione in originale, completa in ogni sua parte e firmata dal responsabile dell'impresa presentatrice;
b) documentazione relativa alla certificazione della partita, compresi i certificati delle analisi chimiche e sensoriali.

Le bottiglie e la documentazione dovranno essere riunite in un unico imballaggio e dovranno pervenire al Laboratorio Chimico Merceologico di Metropoli, Azienda Speciale della CCIAA di Firenze entro e non oltre il **31 gennaio 2012**.

Nel caso di partecipazione al Concorso "Ercole Olivario", sarà la Camera di commercio competente per territorio a provvedere al prelievo di n. 6 campioni di olio secondo le regole del Concorso "Ercole Olivario". Qualora l'olio sia sottoposto a certificazione dell'origine DOP o IGP e, pertanto, presentato alla Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva, la Camera di commercio competente per territorio provvederà al prelievo di ulteriori n. 4 bottiglie dello stesso lotto, di capacità minima di 250 ml, confezionate ed etichettate, per la Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva. La Camera di commercio competente per territorio provvederà infine al trasferimento dei campioni prelevati al Laboratorio Chimico Merceologico di Metropoli, Azienda Speciale della CCIAA di Firenze.
Al momento del prelievo l'incaricato ritirerà congiuntamente ai campioni anche tutta la documentazione necessaria.

Le bottiglie, la documentazione e il verbale di prelievo debitamente compilato dal prelevatore dovranno essere riuniti in un unico imballaggio e dovranno essere trasferiti al Laboratorio Chimico Merceologico di Metropoli, Azienda Speciale della CCIAA di Firenze entro e non oltre il **31 gennaio 2012**.
L'impresa presentatrice si impegna a consentire l'accesso nei propri locali del personale preposto ad effettuare il prelievo dei campioni.

Art. 6 - ANONIMIZZAZIONE DEI CAMPIONI

Dal momento della ricezione tutti i campioni partecipanti alla Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva sono conservati secondo le norme di buona tecnica olearia.

I campioni di olio, prima di essere sottoposti all'esame organolettico a cura delle apposite commissioni regionali, vengono anonimizzati secondo le procedure previste nel manuale di qualità del Laboratorio Chimico Merceologico di Metropoli, Azienda Speciale della CCIAA di Firenze.

Art. 7 – COMMISSIONE REGIONALE DI VALUTAZIONE

L'esame organolettico dei campioni di olio è effettuato a cura di una o più commissioni regionali istituite presso il Laboratorio Chimico Merceologico di Metropoli, Azienda Speciale della CCIAA di Firenze, composte da minimo n. 8 tra capi panel e tecnici assaggiatori di olio iscritti nell'articolazione regionale toscana dell'elenco nazionale e membri delle commissioni riconosciute dal MIPAAF operanti in Toscana e presiedute da un Capo Panel a rotazione tra quelli che parteciperanno ai lavori delle commissioni stesse.

Le commissioni sono integrate, ove possibile, da un giornalista iscritto nell' articolazione regionale Toscana dell' elenco nazionale.

Le commissioni operano a porte chiuse ed emettono giudizi inappellabili.

Art. 8 – SISTEMA DI VALUTAZIONE

Le Commissioni regionali valutano i campioni utilizzando una scheda di assaggio costruita in base ai principi dell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/1991 e successive modifiche ed integrazioni, ampliata, nella parte dei descrittori positivi, con le indicazioni proposte dal Consiglio Oleicolo Internazionale (COI) nel documento COI/T.20/Doc.n.22. Il gradimento complessivo di ciascun olio viene espresso mediante un punteggio numerico da zero a dieci. Il punteggio finale di ogni campione è ottenuto dalla media aritmetica dei singoli punteggi numerici.

Gli oli presentati per il Concorso "Ercole Olivario" saranno valutati con l'apposita scheda.

I campioni selezionati in via definitiva saranno sottoposti, ove necessario, agli esami chimico-fisici, con costi a carico dell'organizzazione della Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva.

Per il Concorso "Ercole Olivario", saranno inviati alla fase finale del concorso stesso, in rappresentanza della Toscana:

- per gli oli sottoposti a certificazione dell'origine: i primi n. 3 oli classificati nella Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva, per i quali sia stata chiesta anche la partecipazione al Concorso "Ercole Olivario";
- per gli oli extra vergini di oliva non sottoposti a certificazione dell'origine: i primi n. 3 oli classificati nella graduatoria predisposta appositamente per il Concorso "Ercole Olivario".

A salvaguardia del prestigio delle imprese partecipanti, non viene reso noto l'elenco delle aziende i cui oli non sono stati selezionati, né il punteggio assegnato ai singoli campioni degli oli selezionati.

Art. 9 – PUBBLICAZIONE DEL CATALOGO E PREMI

Vengono inseriti nel catalogo e premiati con diploma di merito esclusivamente gli oli sottoposti a certificazione dell'origine DOP o IGP che hanno ottenuto un punteggio uguale o superiore a **7**, secondo il sistema di valutazione di cui al precedente art. 9.

La comunicazione degli oli che hanno superato la Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva avverrà tramite la pubblicazione del loro elenco sul sito internet www.toscanapromozione.it nei 10 giorni successivi al termine dei lavori della Commissione.

Gli oli selezionati saranno propagandati mediante iniziative coordinate e promosse dalla Regione Toscana, da Toscana Promozione, da Unioncamere Toscana e dalle Camere di Commercio. A tale scopo l'impresa si impegna a mettere a disposizione di Toscana Promozione almeno 6 bottiglie di ciascun olio selezionato, per le iniziative promozionali realizzate in Italia e all'estero. Sono preferibili confezioni di piccola capacità, comunque non inferiore a 250 ml.

Entro 120 giorni dal termine della Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva sarà pubblicato, sia in forma cartacea che on line, un **catalogo** degli oli selezionati.

N. 5 copie del suddetto catalogo saranno consegnate a ciascuna impresa selezionata nell'ambito della Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva.

Il catalogo sarà pubblicato in doppia lingua italiana ed inglese.
All'interno del catalogo potranno essere individuate le seguenti tipologie di oli:

a) da olive di più varietà;
b) da olive di una sola varietà (monovarietali);
c) blend di oli monovarietali.

Il catalogo conterrà le informazioni anagrafiche e produttive delle aziende, nonché la caratterizzazione chimica e sensoriale degli oli selezionati.

Il catalogo sarà distribuito dalla Regione Toscana, Toscana Promozione, Unioncamere Toscana e dalle Camere di Commercio regionali nelle occasioni di promozione dei prodotti tipici della regione in Italia ed all'estero.

Art. 10 – CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia il Foro Competente è quello di Firenze.

Art. 11 – DISPOSIZIONI FINALI

Per gli oli presentati al Concorso "Ercole Olivario", per quanto non contemplato dal presente regolamento, si rimanda al regolamento del Concorso "Ercole Olivario" stesso, edizione 2012.