

ERCOLE OLIVARIO SELEZIONE SICILIA



fel determine M-11 del CONCORSO REGIONALE 11 M. M. PER I MIGLIORI OLI DEI PRODUTTORI SICILIANI

Unioncamere Sicilia, nell'ambito del progetto Nazionale Ercole Olivario, indice la 1° edizione del Concorso regionale per i migliori oli dei produttori siciliani.

La Segreteria delle Concorso Regionale è istituita presso la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura del Sud Est Sicilia.

Articolo 1 - Finalità del Concorso

Il Concorso si propone di:

- a) valorizzare gli oli dei produttori siciliani per favorirne la conoscenza e l'apprezzamento dei consumatori, nonché rafforzarne la presenza nei mercati;
- b) promuovere la qualità dell'olio dei produttori siciliani verso operatori e consumatori italiani ed esteri anche attraverso azioni guidate da figure professionali quali gli assaggiatori;
- c) stimolare olivicoltori e frantoiani a miglioramento della qualità del prodotto.

Articolo 2 – Oli in concorso

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

- Si può partecipare al Concorso con 2 distinte categorie:
- a) Oli a denominazione d'origine, già riconosciute in ambito comunitario (DOP ed IGP);
- b) Oli extra vergini 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 e gli oli ottenuti con l'apporto di campagne precedenti.

Possono partecipare al Concorso, con

un solo olio per ognuna delle due categorie:

- a) olivicoltori che producono olio con proprie olive, che detengono superficie olivetata;
- b) frantoi 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.

<u>Articolo 3 – Requisiti e modalità di partecipazione</u>

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

Le aziende partecipanti devono essere regolarmente iscritte al Registro delle Imprese della Camera di Commercio competente per territorio 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 17 gennaio 2024 tramite l'apposita piattaforma di Ercole Olivario – selezione Sicilia.

Per partecipare è prevista, per ciascun olio partecipante, una quota d'iscrizione pari ad € 110,00 +IVA (€134,20), da versare, pena esclusione







ERCOLE OLIVARIO SELEZIONE SICILIA



CONCORSO REGIONALE PER I MIGLIORI OLI DEI PRODUTTORI SICILIANI

dal concorso, alla Segreteria Nazionale Ercole Olivario - istituita presso Promocamera Azienda Speciale della Camera di Commercio dell'Umbria - codice IBAN IT 67 F0200803033000029459544 al momento della iscrizione.

Articolo 4 - Modalità di prelievo

Gli oli in concorso verranno prelevati direttamente in azienda da un incaricato del sistema camerale siciliano.

Per ogni tipologia di prodotto candidato, vengono prelevati 6 campioni della capacità minima di 0,500 litri, aventi la stessa forma e dimensione, di cui, almeno due, dovranno essere confezionati ed etichettati 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 Segreteria del premio Regionale.

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.

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

Articolo 6- Riconoscimenti

Sono premiati gli oli che avranno ottenuto un punteggio superiore a 70/100 dal Panel/Giuria. Per ciascuna delle due categoria di cui all'art. 2, vengono premiati i primi 3 classificati per ogni categoria.

Inoltre, sono previsti::

- a) un premio Speciale all' "olio biologico che ha ottenuto il punteggio più alto tra quelli in gara, indifferentemente dalla categoria.
- 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.

<u>Articolo 7 – selezioni concorso nazionale Ercole</u> 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 selezione finali dell'Ercole Olivario, indipendentemente dai riconoscimenti ricevuti nel Concorso regionale, gli oli che hanno ottenuto il maggiore punteggio in ciascuna delle due categorie, purché abbiano ottenuto il punteggio minimo di almeno 70/100.

Gli oli che verranno ammessi alle selezioni finali dell'Ercole Olivario, in base ai criteri stabili dal concorso nazionale, devono versare un'ulteriore quota di € 134,20 (€110,00 +iva) alla Segreteria del Concorso nazionale.

Articolo 8 - Disposizione finale

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.





M M du U.M. W al Concorso Regionale per i migliori produttori Siciliani Premio Ercole Olivario 2024 – selezione SICILIA

Il sottoscritto					•		nato il
Titolare/rappreser	ntante legale della	ditta					
con sede in		Prov	Via				C.A.P
tel	cell			e-mail _			
sito web		anno di in	izio attività		isc	ritta al F	Registro delle Imprese di
	n						
nella sua qualità	di detentore di p	rodotto con c	ertificazion	e a deno	minazi	one d'oi	rigine, presa visione del
Regolamento al Co	oncorso, che accet	ta in tutte le s	sue disposiz	zioni,			
		fa	domanda				
di	partecipazione a Premio	l Concorso R Ercole Olivai					i Siciliani
INFORMAZIONI Denominazione di			na)				
cultivar dell'olio pa	artecipante						
Organismo di cont	rollo						
Lotto di provenien	za						
Eventuale marchic	di commercializz	azione					
Quantità di olio de	ella campagna olea	ria 2023-202	4 messo a o	concorso		_ (almen	o 10 hl di lotto omogeneo)
		BIG	DLOGICO	SI□	NO□		
	(certificazione da a	llegare entro 10 gior MC	ni prima dell'esp NOCULTIV				
Dichiara inoltre di	avere le caratteris	stiche per part	tecipare alle	e seguent	ti menz	ioni:	
Partecipazione alla (Il titolare/rappreser	a Menzione di mer ntante legale deve a	ito Giovane In vere un'età non	nprenditore superiore a	40 anni)		SI□	NO□
Partecipazione alla	Menzione di mer	ito Impresa D	onna			SI□	NO□
Progetto C Progetto B Progetto E	i Oli Ercole Olivari Charity Malattie Ra Jorsa Merci telema Extracuoca	o re	aggiori info	rmazioni	SI□ SI□ SI□	NO□ NO□ NO□ NO□	progettualità:
Progetto S Indicare	onei Life				SI□	NO□	
prezzo medio- de 100 ml tra a: 500 ml vendii 500 ml tra az 500 ml tra az	ll'olio partecipante zienda e horeca a ta diretta (iva com ienda e dettaglian ienda e gdo (va es ienda e horeca (va	(iva compresa presa) (senza te tradizionale sclusa) (senza	a) (senza tr a trasporto) e (iva esclus a trasporto)	* sa) (senz	 a trasp	orto) _	
			Dichiara				

- che il prodotto a concorso, ottenuto dalla campagna olearia in corso, viene commercializzato in confezioni rispondenti a quanto previsto dalla normativa europea;
- di aver versato la quota d'iscrizione pari ad € 134,20 (110,00 +IVA) a Promocamera, Azienda Speciale della Camera di Commercio dell'Umbria-Segreteria Nazionale Ercole olivario codice IBAN IT 67 F0200803033000029459544
- 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 o il mancato pagamento comporta l'esclusione dal Concorso;
- di essere consapevole che, ai sensi dell'art.13 del regolamento, qualora il mio olio acceda alla fase finale, per partecipare alla stessa è necessario versare, un'ulteriore quota di € 134,20 (110,00 +IVA)

INFORMAZIONI PER LA FATTURAZIONE

Ditta	P. iva	Cod. Fiscale		
		ATTIVA per invio fatture:		
(se scritto a mano barrare lo zero 0)				
INFORMAZIONI A FINI PROMOZ	IONALI			
Possibilità di visita all'azienda	SI□ NO□			
Presenza di sala degustazione	SIO NOO			
Vendita diretta Vendita on line	SI□ NO□ SI□ sito	NO□		
vendita on mie	<u> </u>			
FacebookIr	nstagram	altri canali social		
Q.tà media di olio prodotta annualm	nente nell'azienda in hl _	(in totale)		
Altitudine media: mt				
età media degli ulivi n. piante di olivi				
tipologia di oliveto 🗆 tradizionale	e □ intensivo □			
periodo di raccolta				
Sistemi di raccolta □ Manuale □ Ma	anuale meccanica 🗆 Mec	canica 🗆 Manuale agevolata		
☐ Manuale agev	olata meccanica 🗆 ALTR	0		
prodotto disponibile in confezioni da	a: □ 100 ml □ 250 ml □	500 ml □ 750 ml □ 1lt □ 2lt □ 3lt □5lt		
Sistema e temperature di estrazione	e			
☐ Ciclo Continuo ☐ Ciclo continuo a 2 fasi e mezzo a freddo con macine in pietra				
☐ Ciclo continuo a freddo ☐ Ciclo continuo a 2 fasi ☐ Ciclo continuo a 2 fasi a freddo				
\square Sgocciolamento naturale (sinolea) \square Sgocciolamento naturale (sinolea) a freddo				
☐ Ciclo continuo a 2 fasi e mezzo ☐ Ciclo continuo a 3 fasi ☐ ALTRO				
casa produttrice del sistema di estra	azione			
☐ LETTA l'INFORMATIVA SULLA PI dei miei dati, ai sensi dell'art. 6, par. 1, allegato	RIVACY (ai sensi dell'Art. 1. lett. a), del Regolamento, pe	3 del Reg. UE 679/2016), ACCONSENTO al trattamento i temi di interesse specificamente indicati nell'apposito		
Data	Timbro e firma			

Hel. determe drysuste DOMANDA DI PARTECIPAZIONE olio EXTRAVERGINE M. 11 del 21.11. Tors al Concorso Regionale per i migliori produttori Siciliani Premio Ercole Olivario 2024 – selezione SICILIA

Il sottoscritto				nato il		_
Titolare/rappresentante legale della ditta						
con sede in Prov	_ Via				C.A.P	tel.
cell	e-mail					
sito web anno di inizi	io attività	isc	critta al	Registro de	elle Impres	e di
al n per l'attività						
nella sua qualità di						
olivicoltore che produce olio con proprie olive e o	che detiene supe	rficie oli	vetata			
frantoio che produce olio con proprie olive ovver	o da olive prove	nienti da	al territo	rio in cui è	sita la str	uttura
oleifici cooperativi e organizzazioni di produttori,	quali consorzi,	cooperat	tive e re	eti d'impres	sa che proc	lucono olio
con olive dei propri soci, provenienti dal territorio in	cui è sita la stru	uttura.				
	fo downerds					
di partecipazione al Concorso Regionale per i n selezione SICILIA	fa domanda niglio produtto	ri Sicili	ani - Pr	emio Erco	ole Olivari	io 2024 –
INFORMAZIONI OLIO IN CONCORSO Lotto di provenienza						
cultivar dell'olio partecipante						
Eventuale marchio di commercializzazione						
Quantità di olio della campagna olearia 2023-2024 r	messo a concors	o	_ (almer	no 10 hl di lo	otto omoger	ieo)
BIOL	OGICO SI	□ NO□				
(certificazione da allegare entro 10 giorni p						
	OCULTIVAR SII 					
Dichiara inoltre di avere le caratteristiche per partec	cipare alle segue	nti meni	zioni:			
Partecipazione alla Menzione di merito Giovane Imp (Il titolare/rappresentante legale deve avere un'età non su			SI□	NO□		
Partecipazione alla Menzione di merito Impresa Don	na		SI□	NO□		
Comunica inoltre di avere interesse e di volere maggiori Carta degli Oli Ercole Olivario Progetto Charity Malattie Rare Progetto Borsa Merci telematica Italiana Progetto Extracuoca Progetto Shel Life Indicare Prezzo medio- dell'olio partecipante al concorso bot 100 ml tra azienda e horeca a (iva compresa) 500 ml vendita diretta (iva compresa) (senza tra 500 ml tra azienda e dettagliante tradizionale (i 500 ml tra azienda e gdo (va esclusa) (senza tra 500 ml tra azienda e horeca (va esclusa) (senza tra 500 ml tra azienda e horeca (va esclusa) (senza tra 500 ml tra azienda e horeca (va esclusa) (senza tra 500 ml tra azienda e horeca (va esclusa) (senza tra 500 ml tra azienda e horeca (va esclusa)	ctiglia (senza trasporto rasporto)* iva esclusa) (ser rasporto)	SI S	NO NO NO NO NO NO NO NO			

Dichiara

- che il prodotto a concorso, ottenuto dalla campagna olearia in corso, viene commercializzato in confezioni rispondenti a quanto previsto dalla normativa europea;
- di aver versato la quota d'iscrizione pari ad € 134,20 (110,00 +IVA) a Promocamera, Azienda Speciale della Camera di Commercio dell'Umbria- Segreteria Nazionale Ercole Olivario codice **IBAN IT 67 F0200803033000029459544**
- 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;

Mod. a EXTRAVERGINE

- di essere a conoscenza che la mancata presentazione della documentazione prevista dal regolamento o il mancato pagamento comporta l'esclusione dal Concorso;
- di essere consapevole che, ai sensi dell'art.13 del regolamento, qualora il mio olio acceda alla fase finale, per partecipare alla stessa è necessario versare, un'ulteriore quota di € 134,20 (110,00 +IVA)

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

dichiarazione mendace dall'art. 7 - di essere il titolare / legale ra - che quanto dichiarato nella do - che l'olio presentato al conco ALLEGA 1) Copia documento d'identità 2) Copia del bonifico attestante 3) Copia dell'etichetta e contro	consideration co	ta one corrisponde a verità; eti e dalla molitura di olive siti nella Regione dichiarata. ta di iscrizione			
INFORMAZIONI PER LA FATT		Cod Fiscale			
Ditta	P. iva	Cod. Fiscale nail PEC ATTIVA per invio fatture:			
Codice univers per la fatturazion	Provinciae-n	Hall FEC ATTIVA PEL HIVIO TALLUTE.			
(se scritto a mano barrare lo zero 0)					
(Se scritto a mano barrare lo zero o)					
INFORMAZIONI A FINI PROM	OZIONALI				
Possibilità di visita all'azienda Presenza di sala degustazione Vendita diretta Vendita on line	SI□ NO□ SI□ NO□ SI□ Sito	NO□			
Facebook	Instagram	altri canali social			
Q.tà media di olio prodotta annu	almente nell'azienda	in hl (in totale)			
Altitudine media: mt					
età media degli ulivi	n, piante di d	olivi			
	tipologia di oliveto □ tradizionale □ intensivo □				
periodo di raccolta					
		□ Meccanica □ Manuale agevolata			
Sistemi di raccolta □ Manuale □ Manuale meccanica □ Meccanica □ Manuale agevolata □ Manuale agevolata □ ALTRO					
prodotto disponibile in confezioni da: ☐ 100 ml ☐ 250 ml ☐ 500 ml ☐ 750 ml ☐ 1lt ☐ 2lt ☐ 3lt ☐5lt					
Sistema e temperature di estrazione					
☐ Ciclo Continuo ☐ Ciclo continuo a 2 fasi e mezzo a freddo con macine in pietra					
☐ Ciclo continuo a freddo ☐ Ciclo continuo a 2 fasi ☐ Ciclo continuo a 2 fasi a freddo					
☐ Sgocciolamento naturale (sinolea) ☐ Sgocciolamento naturale (sinolea) a freddo					
☐ Ciclo continuo a 2 fasi e mezzo ☐ Ciclo continuo a 3 fasi ☐ ALTRO					
casa produttrice del sistema di e	:strazione				
☐ LETTA l'INFORMATIVA SULLA dati, ai sensi dell'art. 6, par. 1, lett. a),	del Regolamento, per i te	'Art. 13 del Reg. UE 679/2016), ACCONSENTO al trattamento dei mici mi di interesse specificamente indicati nell'apposito allegato			
Data	Timbro e firma				