

REGOLAMENTO

XVIII EDIZIONE CONCORSO “OLIO CAPITALE” E MARKETPLACE “OLIO CAPITALE” SHOP

Art. 1

La Camera di Commercio Venezia Giulia, d’ora innanzi denominata C.C.I.A.A., in occasione della manifestazione Olio Capitale 8 -10 marzo 2024, istituisce la diciottesima edizione del Concorso “Olio Capitale” riservato agli oli extra vergini di oliva tipici e di qualità prodotti nell’area mediterranea.

Art. 2

Il premio, promosso, patrocinato e organizzato da C.C.I.A.A. ha come finalità la valorizzazione degli oli extra vergine d’oliva tipici e di qualità dell’area mediterranea, rafforzandone l’immagine in particolare sui mercati esteri e offrendo alla filiera un’occasione di sana competizione per il miglioramento della qualità dell’olio e per la cura dell’immagine del prodotto.

Art. 3

L’ente organizzatore di cui all’art. 2 costituisce il Comitato di Coordinamento, che presiede all’organizzazione e realizzazione del Premio, avvalendosi di una Segreteria organizzativa istituita presso Aries Scarl.

Art. 4

Sono ammessi al Concorso tutti gli oli extra vergine ottenuti dalla lavorazione di olive prodotte nella campagna olearia 2023/24 e prodotti nei Paesi che si affacciano sul Mar Mediterraneo, senza pregiudizio alcuno riguardo alla provenienza delle olive o dell’olio ottenuto.

I soggetti che possono partecipare al Concorso sono:

- olivicoltori produttori d’olio in proprio;
- frantoi che provvedano alla lavorazione, confezionamento e commercializzazione dell’olio;
- oleifici cooperativi e organizzazioni di produttori;
- ditte imbottigliatrici-confezionatrici che possano garantire, mediante opportuna documentazione, la provenienza dell’olio presentato al concorso.

Art. 5

Il Concorso è distinto in tre sezioni:

- fruttato leggero
- fruttato medio
- fruttato intenso

Sono previste menzioni d’onore proposte a insindacabile giudizio delle Giurie appositamente istituite e nominate dal Comitato di Coordinamento.

Art. 6

Il Comitato di Coordinamento, ricevuti i campioni d’olio extra vergine d’oliva, procede all’attribuzione di un codice, onde garantire l’anonimato dei suddetti campioni, e istituisce un’apposita Giuria.

Tale Giuria, che opererà a porte chiuse, procederà all’assegnazione di ciascun campione alla rispettiva sezione (vedi art 5), eleggendo quindi una rosa di cinque finalisti per ciascuna delle sezioni.

Art 7

Gli oli finalisti delle sezioni di cui all'art. 5 verranno sottoposti al giudizio di tre Giurie composte da:

- **consumatori**, mediante banco di assaggio pubblico presso locali adeguati e presidiato da tecnici ed esperti di oli vergini ed extra vergini d'oliva che, fornite le istruzioni per l'assaggio dei campioni, faranno compilare le schede di valutazione per ciascun olio;
- **utenti professionali titolari o coadiutori di esercizi del canale Ho.Re.Ca.** La Giuria sarà composta da un minimo di sei membri, procederà alla valutazione dei campioni a porte chiuse mediante apposita scheda di valutazione e sarà affiancata da un Segretario, con ruolo notarile, nominato dal Comitato di Coordinamento;
- **esperti e tecnici di oli vergini ed extra vergini d'oliva.** La Giuria è composta da esperti e tecnici degustatori riconosciuti a livello nazionale e comunitario. La Giuria, presieduta dal delegato di un'Associazione di Assaggiatori la cui autorevolezza viene riconosciuta da tutto il comparto, procederà alla valutazione dei campioni a porte chiuse mediante apposita scheda di valutazione e sarà affiancata da un Segretario, con ruolo notarile, nominato dal Comitato di Coordinamento.

Il Comitato di Coordinamento, preso atto delle valutazioni autonome e indipendenti delle singole Giurie, opererà la sintesi dei risultati unicamente attraverso strumenti matematico-statistici, in particolare mediante media ponderata (Giuria Popolare 30%, Giuria Ho.Re.Ca 30%, Giuria esperti 40%) dei punteggi attribuiti a ogni singolo campione e quindi proclamerà i vincitori per ciascuna sezione, unitamente alle menzioni d'onore eventualmente assegnate da ciascuna Giuria.

Il Comitato di Coordinamento si riserva il diritto di condurre, direttamente o tramite personale all'uopo delegato, apposite verifiche anche a posteriori, non esclusa la ripetizione delle analisi chimiche, tendenti ad assicurare la veridicità di quanto dichiarato dalle ditte vincitrici.

Gli eventuali costi derivati dalle operazioni di verifica saranno a carico delle aziende vincitrici.

Art. 8

Un premio speciale, la menzione d'onore "**Ex Albis Ulivis**", verrà assegnato all'olio che ha ottenuto il punteggio più elevato, indipendentemente dalle sezioni di cui all'articolo 5, tra le aziende che partecipino al Concorso e che siano anche espositrici della manifestazione.

Sono previste inoltre ulteriori menzioni denominate:

- "**Origin**", riservato alle Aziende che partecipano al Concorso con oli certificati DOP/IGP;
- "**Young**", riservata alle Aziende costituite ed in produzione nel corso degli ultimi cinque anni (2019-2023);
- "**Regina Oleum**", riservata alle imprenditrici dell'olio (desumibile dalla ragione sociale);
- "**The best Bio**", riservato alle Aziende che partecipano al Concorso con oli biologici certificati.

Le menzioni sopra indicate saranno assegnate all'olio che avrà ottenuto il punteggio più elevato in assoluto alle preselezioni, indipendentemente dalle sezioni di cui all'art. 5, tra le Aziende partecipanti al Concorso nelle rispettive tipologie.

Art. 9

L'azienda che intende partecipare al Concorso deve far pervenire entro e non oltre il **9 febbraio 2024**:

a) la domanda di partecipazione, redatta sull'apposito modulo, a mezzo corriere, posta fax o altro mezzo al seguente indirizzo: **Concorso Olio Capitale, c/o Camera di Commercio Venezia Giulia, Piazza della Borsa n.14, 34121 Trieste** – Copia del modulo dell'adesione e del presente Regolamento sono scaricabili dal sito web: www.oliocapitale.it.

La domanda di partecipazione va compilata in ogni sua parte, preferibilmente a macchina e comunque in stampatello leggibile. Le domande illeggibili saranno eliminate.

Si consiglia l'invio anticipato della domanda a mezzo posta elettronica (concorso@oliocapitale.it) in modo che l'Azienda possa essere contattata qualora i campioni non pervengano nei termini indicati;

b) certificato di analisi chimica dei campioni di olio presentati al concorso, rilasciato da un laboratorio di analisi accreditato che contenga almeno i seguenti dati: acidità libera espressa in percentuale di peso in grammi di acido oleico, numero dei perossidi;

c) solo per le Aziende che iscrivano al Concorso oli certificati BIOLOGICI o D.O.P./I.G.P. e che intendano concorrere alla menzione "THE BEST BIO" e "ORIGIN": valido documento che attesti l'appartenenza dei campioni alla categoria BIOLOGICI o D.O.P./I.G.P. e la loro conformità al relativo disciplinare di produzione (certificato di conformità ufficiale completo di risultati delle analisi emesso dall'Organismo di certificazione). Tale documento si intende esaustivo e sufficiente anche per quanto richiesto al punto b);

d) n. 6 bottiglie e/o lattine standard correttamente etichettate, della capacità minima di lt. 0,50 per ogni prodotto presentato.

Gli organizzatori declinano ogni responsabilità per l'eventuale arrivo in ritardo dei campioni rispetto alla data stabilita, alla perdita totale o parziale dei campioni nel corso del trasporto, per eventuali alterazioni chimico-fisiche organolettiche dei campioni per effetto di escursioni termiche, rottura o altre anomalie verificatesi durante il trasporto.

Le spese di spedizione fino alla destinazione sono a completo carico delle aziende partecipanti.

Dalla ricezione fino alla presentazione dei campioni alle Giurie, è cura degli organizzatori conservare i campioni in modo scrupoloso e adeguato in modo da assicurarne l'integrità.

Le Aziende concorrenti riceveranno un messaggio via posta elettronica o sms attestante la ricezione e le condizioni dei campioni ricevuti.

Art. 10

La proclamazione dei vincitori e la consegna dei premi avverrà il primo giorno della manifestazione Olio Capitale e sarà notificata direttamente alle aziende partecipanti.

I premi consisteranno in una targa, un diploma accreditante e l'opportunità, per i vincitori delle tre categorie, di essere presenti all'edizione successiva in uno spazio comune opportunamente contraddistinto offerto dall'organizzazione. Le aziende premiate avranno diritto a menzionare il riconoscimento conseguito sulle confezioni della campagna olearia 2023/24.

Dell'assegnazione dei premi sarà data ampia comunicazione alla stampa regionale e nazionale e agli organi d'informazione. Inoltre durante la manifestazione Olio Capitale, gli oli vincitori e finalisti saranno oggetto di specifici appuntamenti d'assaggio dedicati agli operatori del settore ed al pubblico di appassionati.

Art. 11

Il sito **Marketplace digitale Olio Capitale Shop** è un portale progettato per promuovere e commercializzare gli oli extra vergini degli espositori e quelli iscritti al concorso rivolto ai clienti finali (B2C) anche dopo la conclusione della Fiera e del Concorso.

Saranno ammessi al portale gli oli degli espositori della manifestazione Olio Capitale (numero massimo quattro etichette) e gli oli partecipanti al Concorso salvo quelli che saranno eventualmente valutati come difettati. In questi casi sarà organizzata un'ulteriore sessione di assaggio per confermare o modificare la valutazione ai fini dell'inserimento nel marketplace.

Il portale sarà gestito da Aries Scarl che ne curerà la promozione sia digitalmente sia tramite altre modalità che individuerà e riterrà più funzionali al raggiungimento del risultato e resterà online dal 14 marzo 2024 al 14 marzo 2025.

La commercializzazione avverrà direttamente tra il compratore e l'azienda senza l'applicazione di provvigioni da parte di Aries Scarl.

I partecipanti potranno personalizzare le aree dedicate alla propria Azienda con video, pdf, informazioni, ecc. e la qualità degli oli inseriti sarà contraddistinta dalle valutazioni del panel di assaggiatori professionisti che ne confermeranno l'alta qualità.

La Camera di Commercio sosterrà il marketplace attraverso investimenti pubblicitari, aggiornamento costante dei dati affinché il portale sia sempre facilmente raggiungibile e visibile.

Art. 12

L'Organizzazione si riserva il diritto di modificare il presente Regolamento in qualsiasi momento ove ciò si rendesse necessario.

Art. 13

La partecipazione al Concorso è subordinata al pagamento di € 175.00 IVA compresa per la prima etichetta ed € 75.00 IVA compresa per ogni ulteriore etichetta.

