

## Regolamento del concorso Oleum Nostrum 2023

### Art. 1

La Camera di Commercio di Pistoia-Prato indice il concorso "Oleum Nostrum 2023".

### Art. 2

Il concorso è riservato all'olio extra vergine d'oliva.

Possono partecipare al concorso esclusivamente le aziende olivicole il cui prodotto sia coltivato e raccolto nelle province di Prato e Pistoia.

Per azienda olivicola si intende un'azienda agricola in possesso del numero di partita IVA, iscritta alla Camera di Commercio e che risulti attiva sia alla data della presentazione della domanda di partecipazione al concorso che alla data di chiusura del procedimento. La partecipazione al concorso è gratuita.

### Art. 3

Ai fini della partecipazione al concorso, le aziende interessate presentano la domanda e n. 2 campioni di olio contenuti in bottiglie da almeno 1/2 litro, di cui 1 etichettata in conformità alle vigenti disposizioni di legge.

**Le domande**, redatte sul modello appositamente predisposto e scaricabile dal sito [www.ptpo.camcom.it](http://www.ptpo.camcom.it), devono **essere trasmesse tramite PEC all'indirizzo [cciaa@pec.ptpo.camcom.it](mailto:cciaa@pec.ptpo.camcom.it) entro il 31 dicembre 2023.**

Non saranno ammesse al concorso le aziende le cui domande pervengano dopo la scadenza del 31 dicembre 2023.

**I campioni di olio dovranno essere consegnati alla Camera di Commercio di Pistoia-Prato, presso la sede di Prato, via del Romito 71 o presso la sede di Pistoia – Corso Silvano Fedi 36, previo accordo con l'ufficio, a partire dal 22 gennaio e non oltre il 29 gennaio 2024.** Non saranno ammesse al concorso le aziende i cui campioni pervengano dopo la scadenza del 29 gennaio 2024.

### Art. 4

Il competente ufficio della Camera di Commercio di Pistoia-Prato prende in carico i campioni, ne cura il buono stato di conservazione e provvede alle operazioni di anonimizzazione degli stessi da sottoporre all'esame organolettico.

### Art. 5

I campioni di olio ammessi al concorso vengono sottoposti ad esame organolettico da parte di un Comitato Professionale di Assaggio degli Oli di Oliva Vergini ed Extravergini operante presso la Camera di Commercio di Pistoia-Prato.

Il Comitato seleziona i migliori oli ai quali verrà assegnato un attestato di qualità. Fra questi verrà altresì individuato e premiato il miglior olio.

I risultati definitivi del Concorso saranno comunicati giovedì **29 febbraio 2024** presso la sede della Camera di Commercio di Pistoia-Prato – via del Romito 71 – Prato.