

## PREMIO “VENOLEA - *Plinius, Oltre il tempo*”

### REGOLAMENTO

#### Art. 1 – Premessa

1 – Il Parco Regionale dell’Olivo di Venafro e la Fondazione Mario Lepore Onlus, portavoce del Paesaggio rurale Storico degli Olivi di Venafro (D.M. n. 6194 del 20.02.2018 – MIPAAF), organizzano il Concorso “**VENOLEA - *Plinius, Oltre il tempo***” dedicato agli oli extravergini di oliva che si tiene di norma negli ultimi mesi dell’anno a Venafro, in collaborazione con l’ARSARP e con il patrocinio dell’Associazione Nazionale Città dell’Olio. Il MIPAAF rilascia usualmente il proprio patrocinio per ogni edizione di Venolea.

2 - L’iniziativa vuole riecheggiare la prima classificazione degli oli della storia di Plinio il Vecchio che individuava l’olio di Venafro come il migliore del mondo antico, seguito dall’olio d’Istria e della Betica.

#### Art. 2 - Finalità

1 - Il Premio è istituito per valutare l’olio che conserva meglio le proprie qualità organolettiche ad un anno dalla spremitura.

L’iniziativa determina, attraverso una prova di resistenza al tempo tra oli generati nella precedente campagna olearia, il prodotto che è riuscito meglio a conservare le caratteristiche di freschezza e quindi le migliori caratteristiche organolettiche.

2 - Il Premio “VENOLEA - *Plinius, Oltre il tempo*” è finalizzato a:

- a) valorizzare i migliori oli extravergini di oliva pervenuti, di qualsiasi tipo di coltivazione (convenzionale, bio, DOP), e promuoverli sui mercati nazionali ed esteri.
- b) stimolare olivicoltori e frantoiani al miglioramento della qualità del prodotto;
- c) contribuire alla valorizzazione della figura degli assaggiatori di olio di oliva, in sintonia con la normativa italiana e comunitaria.

### **Art. 3 – Partecipazione**

1 - Il premio è riservato alle Aziende produttrici di olio extra vergine d'oliva ottenuto da olive prodotte e molite nella Regione Molise, nel territorio nazionale e dei Paesi mediterranei, i cui produttori aderiscono ai seguenti metodi di coltivazione: convenzionale, Biologico, DOP e IGP; ai fini della classificazione merceologica degli oli saranno presi come base i parametri previsti dal Reg. CEE 2568/91 e successive modificazioni. Il premio è riservato agli oli prodotti nell'annata precedente a quella di valutazione.

2 - L'iscrizione per la partecipazione al Premio è gratuita e avviene attraverso la scheda di iscrizione allegata al presente regolamento, salvo diverse disposizioni che saranno rese note ai partecipanti, non comporta alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle norme previste.

3- Partecipano di diritto al Premio le Aziende partecipanti al Premio “Goccia d’Oro” organizzato dall’ARSARP presso la Sala Panel di Larino (CB).

### **Art. 4 - Premio**

1 - Il premio è diviso in tre categorie:

- “Miglior olio extravergine di oliva”, ritenuto più armonico ed equilibrato nelle categorie convenzionale, bio, DOP, IGP senza distinzione per le tipologie fruttato leggero, fruttato medio, fruttato intenso.
- “Miglior olio extravergine di oliva dei paesaggi rurali storici”, ottenuto in oliveti secolari e terreni contenuti da muretti a secco con tecniche tradizionali di coltivazione non intensive e rispettose del paesaggio storico che siano o meno inseriti nei luoghi annoverati nel Registro Nazionale dei Paesaggi rurali storici del MIPAAF.
- “L’Olio della Storia”, conferito fuori classifica da una commissione rappresentata dai soggetti di cui all’art. 1, ad un olio extravergine di oliva proveniente da un sito di

importanza storica per l'olivicoltura mediterranea che può essere assegnato anche ad un olio non partecipante alle prime due categorie elencate.

2 - Al primo olio premiato per ogni categoria viene conferito uno specifico premio costituito da una riproduzione artistica di rilevante pregio riferita al Paesaggio rurale storico nazionale del Parco dell'Olivo di Venafro (D.M. del MIPAAFT n. 6419 del 20.02.2018). Ai primi classificati viene conferita una pergamena attestante la posizione in classifica.

3 - Ai partecipanti al premio viene garantita pubblicità e diffusione del proprio prodotto, attraverso le iniziative del Parco, oltre che sui social e sul sito web istituzionale.

#### **Art. 5 – Campioni di olio richiesti**

1 - I produttori che concorreranno per il Premio dovranno far pervenire i campioni di olio confezionati in numero di 2 bottiglie di cui una normale etichettata da consumo e due in vetro scuro, anonime del tipo possibilmente “marasca”, ambedue da 0,25 lt, con relativa scheda di adesione (allegata al presente regolamento), alla sede della Fondazione Mario Lepore Onlus, sita in via Mulini, 7 – 86079 Venafro (IS), entro il 30 aprile 2022.

2 - I campioni di olio, se pervenuti non anonimi, verranno resi tali a cura dell'organizzazione; i campioni verranno conservati tutti nel medesimo locale della Fondazione alle stesse condizioni ambientali, prima delle valutazioni sensoriali.

#### **Art. 6 – Panel test**

1 - I campioni anonimi afferenti al Premio nella sezione “Miglior olio dei paesaggi rurali storici” e “Miglior olio extravergine di oliva dei paesaggi rurali storici”, dotati di un codice la cui corrispondenza è nota esclusivamente all'organizzazione del Premio, verranno consegnati agli assaggiatori designati che provvederanno ad eseguire i test sensoriali, in prossimità dell'evento Venolea; i test verranno eseguiti presso la Sala Panel di Larino, diretta dal Dr. Maurizio Corbo dell'ARSARP, che provvederà a stilare la classifica generale, dalla quale verrà dedotta quella riguardante il “Miglior olio extravergine di oliva dei paesaggi rurali storici”;

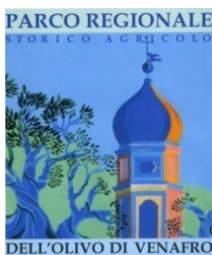
2 - L' "Olio della Storia" verrà scelto al di fuori di analisi sensoriali, da una commissione scelta dagli organizzatori del premio di cui all'art. 1. che redigerà un verbale nel quale attesterà le motivazioni del Premio.

3 - Il responso della Sala Panel di Larino è definitivo ed inappellabile e sarà reso con un verbale nel quale verranno descritte le qualità organolettiche degli oli partecipanti con relativi punteggi e classifica.

4 - A salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti al concorso, non sarà reso noto il punteggio assegnato ai singoli campioni. Successivamente all'espletamento del premio, e solo su richiesta del produttore, potrà essere rilasciata la scheda, in copia autenticata, di valutazione del proprio campione di olio.

#### **Art. 7 - Trattamento dati**

I dati forniti dai partecipanti sono essenziali alla gestione ed espletamento del Concorso e saranno trattati e gestiti esclusivamente dall'Ente Parco Regionale dell'Olivo di Venafro, sia in formato cartacea che informatico, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente D. Lgs. n. 196/2003 ed artt. 13 e 14 del GDPR - Regolamento U.E. 2016/679. La mancata autorizzazione al trattamento dei dati forniti, apposta in calce alla domanda di partecipazione al concorso, da parte dei partecipanti, ai fini e nei limiti delle esigenze del Concorso, comporterà per questi l'impossibilità di essere ammessi a prendere parte allo stesso.



**ENTE PARCO REGIONALE STORICO AGRICOLO DELL' OLIVO DI VENAFRO**  
Registro nazionale dei paesaggi rurali storici (D.M. n. 6419 del 20.02.2018)  
Palazzo liberty, Trav. Lavatoio snc – 86079 Venafro (IS) - tel. 3388618979 - CF 90035110940  
[www.parcodellolivodivenafro.eu](http://www.parcodellolivodivenafro.eu)– [info@parcodellolivodivenafro.eu](mailto:info@parcodellolivodivenafro.eu)- [info@pec.parcodellolivodivenafro.eu](mailto:info@pec.parcodellolivodivenafro.eu)

## **PREMIO “VENOLEA”20\_\_** *“Plinius, Oltre il tempo”*

### **SCHEDA DI PARTECIPAZIONE**

Il sottoscritto produttore\_\_\_\_\_

Titolare/rappresentante dell'Azienda/Impresa agricola/Frantoio/oleificio cooperativo/

organizzazione di produttori denominata\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ indirizzo sede legale\_\_\_\_\_

P. IVA\_\_\_\_\_ Comune di\_\_\_\_\_

Provincia\_\_\_\_\_ cap\_\_\_\_\_ nazione\_\_\_\_\_

e mail\_\_\_\_\_ PEC\_\_\_\_\_

tel./cell.\_\_\_\_\_ Sito web\_\_\_\_\_

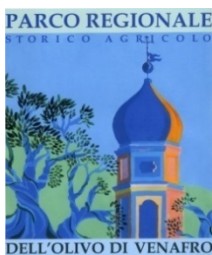
CHIEDE L'AMMISSIONE AL CONCORSO PLINIUS, OLTRE II TEMPO 20\_\_\_\_\_

Breve descrizione degli oliveti (presenza di olivi secolari, muretti a secco ecc.) e della storia dell'olivicoltura del luogo

Breve descrizione dei luoghi di produzione (comune, contrada, estensione, altitudine, n° piante di olivo per varietà, sesto d'impianto tradizionale intensivo, età degli ulivi potatura, quantità prodotta per anno negli ultimi tre anni, Certificato biologico ente di certificazione, ecc.)

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_



**ENTE PARCO REGIONALE STORICO AGRICOLA DELL' OLIVO DI VENAFRO**

**Registro nazionale dei paesaggi rurali storici (D.M. n. 6419 del 20.02.2018)**

Palazzo liberty, Trav. Lavatoio snc – 86079 Venafro (IS) - tel. 3388618979 - CF 90035110940

[www.parcodellolivodivenafro.eu](http://www.parcodellolivodivenafro.eu)– [info@parcodellolivodivenafro.eu](mailto:info@parcodellolivodivenafro.eu)- [info@pec.parcodellolivodivenafro.eu](mailto:info@pec.parcodellolivodivenafro.eu)

## **PRIVACY GDPR**

### ***Informativa Privacy***

INFORMATIVA per il trattamento dei dati personali ai sensi dell'art 13 del Regolamento europeo n.679/2016.

#### **1.Premessa**

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento europeo n. 679/2016, l'Ente Parco Regionale Storico Agricolo dell'Olivo di Venafro in qualità di "Titolare" del trattamento, è tenuta a fornirle informazioni in merito all'utilizzo dei suoi dati personali.

#### **2. Identità e i dati di contatto del titolare del trattamento**

Il Titolare del trattamento dei dati personali di cui alla presente Informativa è l'Ente Parco Regionale Storico Agricolo dell'Olivo di Venafro, con sede in Venafro (IS), c/o Palazzo liberty, Trav. Lavatoio snc – 86079. Al fine di semplificare le modalità di inoltro e ridurre i tempi per il riscontro si invita a presentare le richieste di cui al paragrafo n. 10, all' l'Ente Parco Regionale Storico Agricolo dell'Olivo di Venafro, e-mail [info@parcodellolivodivenafro.eu](mailto:info@parcodellolivodivenafro.eu).

#### **3. Il Responsabile della protezione dei dati personali**

l'Ente Parco Regionale Storico Agricolo dell'Olivo di Venafro ha designato quale Responsabile della protezione dei dati il Dr. Emilio Pesino.

#### **4. Responsabili del trattamento**

l'Ente Parco Regionale Storico Agricolo dell'Olivo di Venafro può avvalersi di soggetti terzi per l'espletamento di attività e relativi trattamenti di dati personali di cui l'Ente detiene la titolarità. Conformemente a quanto stabilito dalla normativa, questi soggetti assicurano livelli di esperienza, capacità e affidabilità tali da garantire il rispetto delle vigenti disposizioni in materia di trattamento, ivi compreso il profilo della sicurezza dei dati.

L'Ente provvede a formalizzare istruzioni, compiti ed oneri in capo a tali soggetti terzi con la designazione degli stessi a "Responsabili del trattamento". Tali soggetti sono sottoposti a verifiche periodiche al fine di costatare il mantenimento dei livelli di garanzia registrati in occasione dell'affidamento dell'incarico iniziale.

## **5. Soggetti autorizzati al trattamento**

I Suoi dati personali sono trattati da personale interno previamente autorizzato e designato quale incaricato del trattamento, a cui sono impartite idonee istruzioni in ordine a misure, accorgimenti, modus operandi, tutti volti alla concreta tutela dei tuoi dati personali.

## **6. Finalità e base giuridica del trattamento**

Il trattamento dei suoi dati personali viene effettuato dal comune dall'Ente Parco Regionale Storico Agricolo dell'Olivo di Venafro per lo svolgimento di funzioni istituzionali e, pertanto, ai sensi dell'art. 6 comma 1 lett. e) del GDPR non necessita del suo consenso.

I dati personali sono trattati per le seguenti finalità:

- a) gestione della procedura finalizzata alla classificazione degli Oli extravergini di oliva del Concorso "Venolea, Plinius Oltre il tempo, i suoi dati non verranno trasmessi all'esterno dell'Ente, in considerazione che gli unici dati relativi al suo prodotto inviati alla Sala Panel di Larino per il Panel test sono rappresentati da un codice anonimo.

## **7. Destinatari dei dati personali**

I suoi dati non verranno trasmessi all'esterno dell'Ente, in considerazione che l'unica informazione relativa al suo prodotto, inviato alla Sala Panel di Larino per il Panel test, è rappresentato da un codice anonimo. Se classificata tra i finalisti/vincitori il nome e l'indirizzo della sua Azienda verranno pubblicati sul sito web istituzionale dell'Ente ([www.parcodellolivodivenafro.eu](http://www.parcodellolivodivenafro.eu)) e su quello della Fondazione Mario Lepore Onlus e risulteranno liberamente accessibili.

## **8. Trasferimento dei dati personali a Paesi extra UE**

I suoi dati personali non sono trasferiti al di fuori dell'Unione europea, ma ove ne è prevista la pubblicazione sul sito istituzionale dell'Ente essi risulteranno liberamente accessibili anche da paesi al di fuori dell'Unione europea.

## **9. Periodo di conservazione**

I suoi dati sono conservati per un periodo non superiore a quello necessario per il perseguimento delle finalità sopra menzionate. A tal fine, anche mediante controlli periodici, viene verificata costantemente la stretta pertinenza, non eccedenza e indispensabilità dei dati rispetto al rapporto, alla prestazione o all'incarico in corso, da instaurare o cessati, anche con riferimento ai dati che Lei fornisce di propria iniziativa. I dati che, anche a seguito delle verifiche, risultano eccedenti o non pertinenti o non indispensabili non sono utilizzati, salvo che per l'eventuale conservazione, a norma di legge, dell'atto o del documento che li contiene. La informo, tuttavia, che i suoi dati potranno essere conservati anche oltre il periodo di tempo necessario alle finalità sopra indicate, se ciò si renda necessario per fini di archiviazione nel pubblico interesse, di ricerca storica o a fini statistici del Premio, come previsto dall'art. 5 del Regolamento Europeo n. 679/2016.



## **10. I suoi diritti**

Nella sua qualità di interessato, Lei ha diritto:

- di accesso ai dati personali;
- di ottenere la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che lo riguardano;
- di opporsi al trattamento;
- di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali.

## **11. Conferimento dei dati**

Il conferimento dei Suoi dati, avvenuto nell'ambito di:

- a) gestione della procedura di affidamento di un lavoro / servizio / fornitura ai sensi del D. Lgs. 50/2016.

Il conferimento dei Suoi dati è necessario per consentire allo scrivente Titolare, di adempiere ad un obbligo legale o per l'esecuzione di compiti di interesse pubblico o connesso ai pubblici poteri di cui lo scrivente Ente locale è investito per legge.

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_