ALLEGATO A – MODALITA' PER L'ADESIONE ALLA "SELEZIONE REGIONALE DEGLI OLI EXTRA VERGINI DI OLIVA DOP E IGP 2019" - CAMPAGNA OLEARIA 2018/2019

Art. 1 – ORGANIZZAZIONE

La Regione Toscana – Assessorato Agricoltura - Settore "Produzioni agricole, vegetali e zootecniche. Promozione", di seguito Settore, con la collaborazione di PromoFirenze - Azienda Speciale della CCIAA di Firenze e dei Consorzi di Tutela, indice e organizza la **"Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva DOP e IGP 2019"**, di seguito "Selezione 2019", per la campagna olearia 2018/2019.

Il Comitato Organizzatore è così composto:

1) Dirigente del Settore, o suo funzionario delegato;
2) Addetto del Settore con funzioni di segretario;
3) Direttore Vicario di PromoFirenze - Azienda Speciale della CCIAA di Firenze, o suo delegato;
4) Funzionario del Laboratorio Merceologico incaricato.

Art. 2 – SCOPI

La Selezione si propone di evidenziare, tra le proposte ammesse, la migliore produzione olearia della Toscana, allo scopo di utilizzarla in attività promozionali economiche e di immagine, anche plurisettoriali e nel contempo, premiare e stimolare lo sforzo delle imprese olivicole al continuo miglioramento della qualità del prodotto.

La Selezione 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.

Art. 3 – AMMISSIONE ALLA SELEZIONE

La Selezione è riservata ai beneficiari individuati alla lettera c) Organizzazioni di produttori riconosciute, e) aggregazione di imprese (escluso consorzi o associazioni rappresentanti)

alla lettera f) Imprese singole di cui all'allegato 1 alla Deliberazione della Giunta regionale n. 1054 del 2/10/2017 che presentano oli extra vergini di oliva certificati DOP o IGP ottenuti in Toscana tra le seguenti denominazioni tutelate:

1) Olio extravergine di oliva Chianti Classico DOP
2) Olio extravergine di Lucca DOP
3) Olio extravergine di oliva Seggiano DOP
4) Olio extravergine di oliva Terre di Siena DOP
5) Olio extravergine di oliva Toscano IGP.

La partecipazione alla Selezione è gratuita ed è riservata ad un numero massimo di 100 campioni di olio. A tal fine i campioni saranno ammessi secondo l'ordine di arrivo registrato dal portale di cui all'articolo 5.

Art. 4 – PRESENTAZIONE DEI CAMPIONI

Per la Selezione regionale degli oli extra vergine di oliva, ogni impresa può presentare fino ad un massimo di n. 2 oli. I campioni devono riferirsi a lotti di olio extravergine di oliva certificato DOP o IGP, fino ad un totale di almeno 400 chilogrammi, anche su più lotti certificati dell'attuale campagna olearia 2018/2019 della stessa tipologia (tutto DOP o tutto IGP).

Art. 5 – MODALITA' D'ISCRIZIONE

Le imprese che intendono partecipare alla Selezione dovranno registrarsi, o verificare la propria iscrizione, online al portale http://regionetoscana.crmcorporate.it/registrazione.

Successivamente, effettuato il login, l'impresa, per aderire alla Selezione, deve compilare la domanda di adesione e relativi allegati esclusivamente online, sul portale http://regionetoscana.crmcorporate.it, nella sezione "**Selezione regionale degli oli extravergine di oliva DOP e IGP 2019**".

Le domande online possono essere presentate dal giorno successivo alla pubblicazione del decreto dirigenziale di approvazione del presente avviso sulla Banca Dati della Regione Toscana, fino alle ore 15.30 del giorno 31 gennaio 2019.

Le imprese che presentano domanda alla Selezione **devono inviare**, a loro spese, direttamente al Laboratorio incaricato da PromoFirenze di seguito "Laboratorio", nell'orario dal lunedì a venerdì 8.30 – 13.00 e 14.00 – 15.30, **a partire dal giorno 2 gennaio 2019 fino alle ore 15.30 del giorno 31 gennaio 2019, n. 4 bottiglie dello stesso lotto** per ogni olio presentato, di capacità minima di 250 ml ciascuna, confezionate ed etichettate conformemente ai relativi disciplinari di produzione, corredate da tutta la documentazione necessaria ovvero:

1. copia della domanda di adesione on-line, completa in ogni sua parte e firmata dal responsabile dell'impresa presentatrice;
2. per l'ammissione: documentazione relativa alle certificazioni effettuate fino al raggiungimento dei 400 kg. necessari per l'ammissione alla "Selezione 2019";
3. per la presentazione dei campioni: documentazione relativa alla certificazione della partita dei campioni presentati nonché i relativi certificati delle analisi chimiche e sensoriali.

Le bottiglie e la documentazione dovranno essere riunite in un unico imballaggio.

Al fine di raccogliere la documentazione necessaria alla stampa del catalogo della Selezione di cui al successivo articolo 9, per ogni olio presentato l'impresa dovrà inviare a mezzo e-mail all'indirizzo **selezioneoli2019@promofirenze.it**:

1. La scheda tecnica aziendale in formato *.doc scaricabile con il modulo di adesione;
2. Una etichetta in formato *.jpg alta risoluzione;
3. Ogni ulteriore eventuale materiale/documentazione aggiuntiva ritenuta necessaria.

Art. 6 - ANONIMIZZAZIONE DEI CAMPIONI

Dal momento della ricezione, tutti i campioni partecipanti alla Selezione 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, sono resi anonimi secondo le procedure previste dal manuale di qualità del Laboratorio e quelle contenute nel modulo di adesione alla Selezione

Art. 7 – COMMISSIONI REGIONALI PER LA VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

L'esame organolettico dei campioni di olio è effettuato a cura di una o più commissioni, convocate presso il Laboratorio, composte da minimo n. 8 e massimo n. 12 tra capi panel e tecnici assaggiatori di olio iscritti nell'articolazione regionale toscana dell'Elenco nazionale e membri di Panel riconosciuti dal MIPAAF operanti in Toscana. Le commissioni sono presiedute da un capo panel, a rotazione, tra quelli responsabili di Panel riconosciuti di cui sopra, che parteciperanno ai lavori delle commissioni stesse.
Le commissioni operano a porte chiuse ed emettono giudizi inappellabili.

Art. 8 – SISTEMA DI VALUTAZIONE

Le Commissioni regionali valutano i campioni utilizzando la scheda di assaggio, allegato n. 1 al presente avviso, 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.

I campioni selezionati in via definitiva saranno sottoposti agli esami chimico-fisici per la determinazione dei parametri non presenti nella documentazione relativa alla certificazione della partita, con costi a carico dell'organizzazione della Selezione. Nel catalogo di cui al successivo art. 9 saranno riportati i dati ricavati dai certificati delle analisi chimiche disponibili nella documentazione relativa alla certificazione della partita, per i parametri ivi presenti, e i risultati degli esami effettuati a carico dell'organizzazione della Selezione, per gli altri parametri.

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

Art. 9 – PUBBLICAZIONE DEL CATALOGO E MENZIONI

Gli oli che ottengono un punteggio uguale o superiore a 7, secondo il sistema di valutazione di cui al precedente art. 8, sono inseriti nel catalogo della "Selezione 2019".
E' assegnata una menzione speciale in ciascuna tipologia:

- **a 5 oli DOP o IGP "Selezione ORIGINE"**
- **a 3 oli biologici "Selezione BIO";**
- **a 3 oli monovarietale "Selezione MONOVARIETALE"**
- **a 3 oli a marchio regionale AGRIQUALITA' "Selezione AGRIQUALITA'"**
- **a 3 oli aventi biofenoli totali superiori a 400 mg/Kg "Selezione BIOFENOLI'"**

Detti oli saranno selezionati mediante un ulteriore esame organolettico, condotto con il sistema di valutazione di cui al precedente Art. 8, tra i campioni che, in numero corrispondente 5 o 3 di ciascuna tipologia, hanno ottenuto alla prima valutazione il miglior punteggio.
L'elenco degli ammessi al catalogo viene comunicato tramite la pubblicazione del relativo decreto nella Banca Dati Atti della Regione Toscana nei 20 giorni successivi al termine dei lavori del Comitato Organizzatore.
Gli oli selezionati potranno essere propagandati mediante iniziative coordinate e promosse dalla Regione Toscana o da PromoFirenze o loro aventi causa. A tale scopo l'impresa partecipante si impegna a mettere a disposizione e dietro eventuale richiesta della Regione Toscana e/o PromoFirenze almeno 3 bottiglie del medesimo lotto di ciascun olio selezionato, per le eventuali iniziative promozionali realizzate. Sono preferibili confezioni di piccola capacità, comunque non inferiore a 250 ml.
Entro 60 giorni dal termine della Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva sarà pubblicato, sia in forma cartacea che online, il **catalogo** degli oli selezionati, in lingua italiana e inglese.

N. 5 copie del suddetto catalogo saranno disponibili per ciascuna impresa selezionata nell'ambito della Selezione regionale degli oli extra vergini di oliva.
Il catalogo conterrà le informazioni anagrafiche e produttive delle imprese, nonché la caratterizzazione degli oli selezionati delle diverse tipologie.
Il catalogo sarà distribuito dalla Regione Toscana, PromoFirenze, e/o loro aventi causa nelle occasioni di promozione dei prodotti tipici della Regione.

Art. 10 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Informativa in materia di protezione dei dati personali ex art. 13 Reg. (UE) 2016/679

1. In attuazione del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la Direttiva 95/96/CE e del D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali", integrato con le modifiche introdotte dal D.Lgs. 10 agosto 2018 n. 101, recante "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale" alle disposizioni del citato Regolamento (UE) 2016/679, e ss.mm.ii., il trattamento dei dati personali è improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della riservatezza e dei diritti.
2. Ai sensi dell'art.13 del Regolamento (UE) 2016/679 sopra richiamato, si informano gli interessati che il trattamento dei dati personali da essi forniti in sede di partecipazione al presente Avviso è finalizzato alla gestione delle procedure inerenti l'Avviso per la presentazione della domanda di partecipazione al presente "Avviso per la partecipare alla "Selezione degli oli extravergine di oliva DOP e IGP 2019, campagna olearia 2018/2019" emanato dall'ente Regione Toscana. La raccolta dati può essere diretta inoltre all'espletamento delle finalità di informazione, promozione commerciale e rilevazione della qualità dei servizi alle attività organizzate per la promozione da parte della Regione Toscana.

Il trattamento dei dati personali, effettuato con l'ausilio di mezzi elettronici, è realizzato per mezzo di operazioni quali raccolta; registrazione e organizzazione dei dati; consultazione, utilizzo, elaborazione e interconnessione dei dati; conservazione e modifica; blocco, cancellazione e distruzione dei dati necessari ad accedere – dietro apposita registrazione alle funzioni accessibili nell'area LOGIN del sito https://regionetoscana.crmcorporate.it A tal fine si fa presente che:

- Titolare del trattamento è Regione Toscana-Giunta regionale, con sede in Piazza Duomo 10, 50122 Firenze (PEC: regionetoscana@postacert.toscana.it , centralino +39 055.4382111).
- I dati saranno trattati esclusivamente dal personale e dai collaboratori della Regione o delle imprese espressamente nominate come responsabili del trattamento (ad es. per esigenze di manutenzione tecnologica del sito). In

particolare ulteriori Responsabili esterni del trattamento dei dati – raccolti per le suddette finalità – sono stati individuati nel seguente soggetto esterno debitamente autorizzato al trattamento per esigenze di manutenzione tecnologica del sito https://regionetoscana.crmcorporate.it:

- Agriturismo.com S.r.l. Via del Polo Tecnologico, 4 57023 - Cecina (LI), P. Iva 02143170518;
- Dott. Ing. Simone Genovesi, è nominato responsabile del trattamento, elaborando i dati per conto del titolare.
- Il suddetto soggetto esterno è obbligato a conformarsi a tutte le disposizioni previste dalla normativa vigente in tema di privacy e alle istruzioni impartite dal titolare Regione Toscana – Giunta Regionale.

3. Il conferimento dei dati è obbligatorio e il loro mancato conferimento preclude la partecipazione all'Avviso.
4. I dati relativi al presente bando sono conservati presso gli uffici del Responsabile del procedimento (Settore "Produzioni agricole, vegetali e zootecniche. Promozione.") per il tempo strettamente necessario a conseguire gli scopi per i quali sono stati raccolti; saranno poi conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa e trattati esclusivamente a fini di archiviazione nel pubblico interesse, di ricerca scientifica o a fini statistici nel rispetto del principio della minimizzazione dei dati conformemente all'art. 89, paragrafo 1.
5. Il trattamento dei dati raccolti avverrà a cura del personale autorizzato ed istruito del Settore "Produzioni agricole, vegetali e zootecniche. Promozione." preposti al procedimento e verrà effettuato con modalità manuale e informatizzata.
6. I dati forniti potranno essere comunicati ad altri soggetti terzi o diffusi solo qualora specificamente previsto dal diritto nazionale o dell'Unione europea.
7. Gli interessati hanno il diritto di chiedere al titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del GDPR). L'apposita istanza va rivolta al Responsabile della protezione dei dati, tramite i canali di contatto dedicati:

- urp_dpo @regione.toscana.it;
- http://www.regione.toscana.it/responsabile-protezione-dati/contatti).

Gli interessati, ricorrendone i presupposti, hanno altresì il diritto di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie (art. 79 del Regolamento).

Art. 11 – CONTROVERSIE

In caso di controversie, le parti si impegnano ad esperire un tentativo di conciliazione presso l'organismo di conciliazione della Camera di Commercio di Firenze.

In caso di esito negativo del tentativo di conciliazione, per tutte le controversie è competente in via esclusiva il Foro di Firenze.