



Disciplinare per la Selezione dei Prodotti dell'Elaioteca Dieta Mediterranea

Art. 1 – Termini e definizioni

CCIAA: Camera di commercio di Cosenza.

Disciplinare: disciplinare per la selezione dei prodotti della EDM approvato dalla Giunta della CCIAA con Delibera del gg/mm/aaaa.

EDM: Elaioteca Dieta Mediterranea istituita con delibera della Giunta della Camera di commercio di Cosenza n.18 del 23 febbraio 2024 e avente sede legale e operativa presso la Camera di Commercio in Cosenza in Largo dell'Economia n.1 (già Via Calabria 33) e con durata illimitata.

Prodotti: prodotti agroalimentari di cui al presente Disciplinare che sono stati realizzati dai produttori all'interno del territorio cosentino.

Produttori: imprese agricole, alimentari e della trasformazione con sede operativa all'interno della provincia di Cosenza.

Art. 2 - Finalità

Il presente Disciplinare disciplina le modalità di **selezione, ammissione, gestione e valorizzazione dei prodotti destinati all'esposizione e alla promozione presso l'EDM**, istituita dalla CCIAA, con le seguenti finalità:

- **valorizzare le produzioni agroalimentari** di qualità del territorio cosentino, favorendo il riconoscimento delle eccellenze locali;
- **promuovere la Dieta Mediterranea** quale modello alimentare sostenibile, identitario e culturalmente rilevante;
- **diffondere la cultura enogastronomica** territoriale, rafforzando il legame tra prodotto, territorio e tradizione;
- **sostenere l'economia rurale** e le filiere locali, incentivando qualità, tipicità e innovazione responsabile;
- **favorire pratiche produttive sostenibili**, in coerenza con i principi ambientali, sociali ed economici della sostenibilità.



Art. 3 - Prodotti Ammissibili

Sono ammessi alla selezione i prodotti agroalimentari realizzati nel territorio provinciale di Cosenza, appartenenti alle **categorie merceologiche di seguito indicate** purché conformi ai requisiti di cui all'art. 4:

- Paste alimentari fresche e secche
- Riso, altri cereali e granelle
- Farine
- Salumi
- Prodotti Caseari
- Conserve vegetali sott'olio/sott'aceto/in salamoia
- Conserve di prodotti di origine animale
- Conserve dolci (marmellate, confetture, ecc.)
- Miele
- Succhi ed estratti di frutta
- Prodotti da Forno
- Salati
- Dolci
- Prodotti di pasticceria e dolciumi diversi dai prodotti da forno
- Birre Artigianali e Agricole
- Vino
- Sidri, bevande fermentate
- Aceti
- Liquori, distillati, infusi
- Liquirizia
- Olio extravergine di oliva
- Olive
- Prodotti vegetali freschi
- Acqua minerale.

Art. 4 - Requisiti per l'ammissione dei prodotti

La selezione dei prodotti si basa sui seguenti requisiti obbligatori:

1. **qualità organolettica**, valutata dalla Commissione Tecnica dell'EDM attraverso apposita degustazione; per i prodotti certificati (DOP, IGP, DOC, DOCG, IGT) o appartenenti a circuiti riconosciuti (DE.CO., Presidi Slow Food, Gambero Rosso, marchi collettivi o di certificazione), la qualità è attestata dal possesso della certificazione in corso di validità o da documentazione di analisi sensoriale;



2. **conformità alle normative vigenti** in materia di sicurezza alimentare, tracciabilità ed etichettatura, la cui osservanza è posta sotto la responsabilità esclusiva del produttore, ai sensi della normativa nazionale e comunitaria vigente.

Saranno considerati **requisiti facoltativi, ma valutati positivamente ai fini dell'ammissione**, contribuendo alla qualificazione complessiva del prodotto:

- essere un prodotto iscritto **nell'elenco dei PAT – Prodotti Agroalimentari Tradizionali della regione Calabria** ai sensi del Decreto Ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, recante norme per l'individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) e s.s.m.i;
- aver conseguito una delle seguenti certificazioni di qualità: **DOP, IGP, DOC, IGT, DOCG, marchi collettivi o di certificazione**;
- appartenere a circuiti di tutela e valorizzazione riconosciuti, quali **DE.CO. (Denominazione Comunale di Origine), Presìdi Slow Food, Gambero Rosso**, o altri analoghi;
- adottare **pratiche di produzione e/o trasformazione sostenibili**, dimostrate attraverso idonea documentazione e/o certificazioni come, a titolo esemplificativo ma non esaustivo:
 - utilizzo di materie prime locali o a filiera corta;
 - riduzione dei consumi energetici e idrici e/o impiego di fonti di energia rinnovabile;
 - adozione di pratiche volte alla riduzione degli sprechi e alla valorizzazione dei sottoprodotti;
 - impiego di imballaggi sostenibili o riciclabili;
 - adesione a schemi di certificazione ambientale o di sostenibilità (es. biologico, sistemi di gestione ambientale, standard volontari di sostenibilità).

L'ammissione può essere **confermata annualmente**, previa valutazione della Commissione Tecnica del possesso dei requisiti obbligatori.

Art. 5 - Procedura di Ammissione

Ai fini della richiesta di ammissione alla selezione dei prodotti destinati alla EDM, i produttori interessati sono tenuti a presentare, a pena di inammissibilità, la seguente documentazione, debitamente compilata e sottoscritta:

- a) **Domanda di ammissione**, redatta su apposito Modulo A, contenente i dati identificativi dell'impresa e le dichiarazioni richieste;
- b) **Scheda tecnica del/dei prodotto/i proposto/i**, redatta su Modulo B, recante la descrizione del prodotto, delle caratteristiche qualitative e dei processi produttivi;



c) Dichiarazione di conformità normativa, redatta su Modulo C, attestante il rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, tracciabilità ed etichettatura;

d) **Copia delle eventuali certificazioni di qualità possedute**, quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, DOP, IGP, DOC, IGT, DOCG, nonché registrazioni di marchi collettivi o di certificazione o evidenze documentali relative all'appartenenza a circuiti di tutela e valorizzazione riconosciuti, quali DE.CO. (Denominazione Comunale di Origine), Presìdi Slow Food, Gambero Rosso, o altri analoghi.

La completezza, veridicità e conformità della documentazione presentata restano sotto la responsabilità esclusiva del produttore.

La documentazione pervenuta è sottoposta a una valutazione preliminare di ammissibilità documentale da parte della Commissione Tecnica dell'EDM, nominata dalla Camera di Commercio di Cosenza come definito al successivo art. 6

Solo in caso di esito positivo della valutazione documentale, il prodotto proposto è ammesso alla successiva fase di valutazione organolettica, consistente nell'assaggio del prodotto, che sarà svolta secondo le modalità e le procedure disciplinate dal successivo articolo del presente Disciplinare.

Gli esiti della valutazione documentale e, ove svolta, della valutazione organolettica, sono formalizzati con apposito provvedimento e comunicati ai soggetti interessati, nonché resi pubblici secondo le modalità stabilite dall'Ente.

La EDM si riserva la facoltà di attivare sessioni straordinarie di selezione, qualora ritenuto necessario, al fine di valutare ulteriori candidature presentate al di fuori della sessione annuale ordinaria.

La Commissione Tecnica si esprime in merito all'istanza di ammissione entro il termine massimo di sessanta (60) giorni dalla data di ricevimento della domanda completa di tutta la documentazione richiesta, fatti salvi i termini necessari allo svolgimento della fase di valutazione organolettica.

Art. 6 – Criteri di gestione della Commissione Tecnica di assaggio

La Commissione Tecnica dell'EDM è composta da **12 membri** nominati dalla Camera di Commercio di Cosenza tramite apposito atto pubblico, di cui almeno 10 componenti esperti in possesso dei requisiti professionali di cui all'allegato 1 per le categorie merceologiche dei prodotti indicati in concorso-e i rimanenti membri scelti tra i consumatori. I suddetti componenti, indicati dalle varie associazioni di assaggiatori, da organismi di controllo, panel specialistici già esistenti, o elenchi tenuti da altre pubbliche Amministrazioni di assaggiatori professionali, saranno di volta in volta incaricati in qualità di componenti la Commissione, in numero proporzionale alle tipologie di prodotti da selezionare nelle Sessioni dedicate;

I componenti inoltre:

- restano in carica tre anni, con possibilità di rinnovo;



- devono possedere i requisiti professionali indicati nella tabella di cui all'Allegato 1 del presente Disciplinare;
- non devono avere rapporti di lavoro o parentela con le imprese valutate.

Le riunioni della Commissione Tecnica finalizzate a valutare l'ammissibilità dei prodotti sono valide solo con la presenza di **almeno n. 1 componente esperto per ciascuna tipologia di prodotti oggetto di valutazione.**

Ai fini dello svolgimento delle valutazioni organolettiche di cui all'art. 3, ciascuna impresa richiedente è tenuta a fornire n. 4 (quattro) campioni del prodotto appartenente alla specifica categoria merceologica oggetto di valutazione, così destinati:

a) **n. 1 campione per lo svolgimento della prima degustazione** da parte della Commissione Tecnica della EDM;

b) **n. 1 campione per l'effettuazione di un secondo assaggio**, qualora, all'esito della prima degustazione, il prodotto risulti giudicato non idoneo;

c) **n. 1 campione per l'eventuale controprova** presso una commissione di degustazione esterna al circuito dell'EDM, competente per la specifica tipologia di prodotto valutata, nel caso in cui anche il secondo assaggio abbia esito di non idoneità; la commissione esterna viene individuata tra giurie di assaggio ufficialmente riconosciute laddove presenti in riferimento al prodotto (es. ONAV, ONAB); in assenza di commissioni ufficialmente riconosciute l'EDM potrà avvalersi, a suo insindacabile valutazione, di esperti tecnici appartenenti a Enti di certificazione, Elenchi Ufficiali regionali, CREA o laboratori Universitari accreditati sul prodotto da valutare di volta in volta;

d) **n. 1 campione da mantenere a disposizione dell'EDM** a fini cautelativi e per eventuali contestazioni.

I campioni forniti non saranno restituiti e si intendono consegnati a titolo gratuito, senza oneri a carico dell'EDM.

La valutazione organolettica viene svolta dalla Commissione Tecnica adottando un combinato dei seguenti indici:

- indice di gradimento tecnico (che contribuisce per il 75% del valore finale), misurato secondo la norma UNI 13299:2016
- indici gradimento non tecnico (che contribuisce per il 25% del punteggio finale).

Gli esiti della valutazione, espressi mediante giudizio di **"Idoneità" o "Non idoneità"**, saranno comunicati dall'EDM all'impresa interessata entro sessanta (60) giorni dalla data di svolgimento della degustazione.

Qualora il prodotto risulti giudicato "Non idoneo" sia in sede di prima che di seconda degustazione, lo stesso non potrà essere ammesso all'esposizione e alle attività dell'EDM per l'annualità di riferimento.



È fatta salva la facoltà dell'impresa di presentare ricorso, debitamente motivato, entro trenta (30) giorni dalla data di comunicazione del giudizio di "Non idoneità".

In caso di presentazione del ricorso, la Commissione Tecnica provvede, entro trenta (30) giorni dal ricevimento dello stesso, a trasmettere il terzo campione alla commissione di degustazione esterna di cui alla lettera c), per lo svolgimento della controprova.

L'esito della controprova, espresso in termini di idoneità o non idoneità, è definitivo e insindacabile e viene comunicato all'impresa ricorrente entro quindici (15) giorni dalla data di svolgimento della valutazione esterna.

In caso di giudizio di idoneità, la Commissione Tecnica dispone l'inserimento dell'impresa e del relativo prodotto nel Catalogo Ufficiale dell'EDM a marchio Elaioteca Dieta Mediterranea: Registrazione N. 302024000139111, depositato il 20.09.2024.e provvede al rilascio del bollino, secondo le modalità previste dal successivo art. 8.

Art. 7 Diritti e obblighi delle parti

I produttori ammessi alla selezione della EDM hanno diritto a:

- a) esporre e promuovere i prodotti ammessi presso l'EDM, secondo le modalità e i limiti stabiliti dal presente Disciplinare;
- b) essere inseriti nel Catalogo Ufficiale dell'EDM relativo all'annualità di riferimento;
- c) utilizzare il logo dell'EDM, esclusivamente per comunicare l'avvenuta inclusione nella selezione annuale e secondo le modalità previste dal presente Disciplinare e dalle linee guida dell'Ente;
- d) partecipare, su invito, alle iniziative promozionali, informative e culturali organizzate o promosse dall'EDM,
- e) utilizzare, previa richiesta e nulla osta della EDM e della CCIAA, i locali dell'EDM per eventi di degustazione, presentazioni di prodotto, attività formative.

I produttori ammessi si impegnano a:

- a) rispettare integralmente il presente Disciplinare, nonché le eventuali disposizioni operative adottate dall'EDM;
- b) fornire, a titolo gratuito, campioni dei prodotti ammessi per finalità di promozione, comunicazione e valorizzazione istituzionale;
- c) aggiornare annualmente, o comunque su richiesta dell'EDM, le schede tecniche dei



prodotti, le quantità disponibili e i listini prezzi;¹

d) applicare condizioni economiche promozionali e coerenti con la finalità pubblica di valorizzazione territoriale perseguita dall'EDM, sia in caso di acquisti diretti da parte dell'Ente, sia nell'ambito di iniziative promozionali realizzate in collaborazione con soggetti terzi;

e) partecipare, ove richiesto, alle iniziative promozionali e istituzionali dell'EDM;

f) mantenere nel tempo la conformità dei prodotti alle caratteristiche dichiarate in fase di ammissione, nonché il rispetto della normativa vigente;

g) versare una eventuale quota annuale di adesione (se prevista).

La EDM si impegna a:

a) garantire imparzialità, trasparenza e correttezza nelle procedure di selezione, valutazione e ammissione dei prodotti;

b) valorizzare e promuovere i prodotti ammessi attraverso attività istituzionali, promozionali e di comunicazione;

c) tutelare l'immagine, la reputazione e la dignità professionale dei produttori ammessi e del territorio di riferimento;

d) assicurare una gestione coerente e qualificata del Catalogo Ufficiale e delle iniziative dell'EDM;

e) far partecipare al concorso i prodotti che hanno ottenuto una menzione speciale; in caso di vittoria nell'anno precedente consentire la partecipazione di una tipologia di prodotto differente rispetto a quello a che ha vinto l'anno prima.

La EDM si riserva il diritto di:

a) richiedere in qualsiasi momento documentazione integrativa necessaria a verificare il permanere dei requisiti di ammissione;

b) aggiornare annualmente il Catalogo Ufficiale, nonché le modalità operative di gestione dell'EDM;

c) sospendere o revocare l'ammissione dei prodotti e/o dei produttori in caso di accertata violazione del presente Disciplinare, di perdita dei requisiti richiesti o di comportamenti

¹ Per quanto attiene al listino Prezzi, in considerazione della finalità di interesse pubblico di valorizzazione della qualità delle produzioni locali sottesa all'attività realizzata con l'Elaioteca e delle ricadute positive conseguenti di cui essi stessi beneficiano, i produttori si impegnano a stabilire un prezzo promozionale e vantaggioso rispetto ai corrispondenti prezzi di mercato, sia per l'eventuale acquisto diretto della Camera, sia per acquisti effettuati da soggetti che realizzino Eventi Promozionali per conto dell'Ente camerale od in collaborazione con esso.



incompatibili con le finalità dell'EDM, previa comunicazione motivata all'interessato;

d) disciplinare l'uso del bollino e del logo dell'EDM, al fine di prevenirne utilizzi impropri o ingannevoli.

Art. 8 - Modalità di utilizzo del Logo

L'utilizzo del logo di cui all'allegato 2 dell'EDM sulle confezioni dei prodotti ammessi è consentito esclusivamente **previa autorizzazione espressa dell'EDM** e limitatamente ai prodotti e all'annualità di selezione di riferimento, nel rispetto delle modalità e delle condizioni stabilite dal presente Disciplinare e dalle eventuali linee guida grafiche adottate dall'Ente.

Il logo dell'EDM può essere utilizzato unicamente per comunicare l'avvenuta ammissione del prodotto alla selezione dell'EDM e **non può in alcun caso essere inteso o presentato come:**

- certificazione di qualità ai sensi della normativa vigente;
- marchio di origine, di conformità o di garanzia;
- attestazione di superiorità qualitativa rispetto ad altri prodotti analoghi.

In caso di autorizzazione, il logo dell'EDM:

- deve essere accompagnato dall'indicazione dell'anno di selezione;
- deve essere riprodotto senza alterazioni, modifiche cromatiche o grafiche, nel rispetto delle specifiche fornite dall'Ente;
- non deve assumere rilievo grafico predominante rispetto al marchio aziendale o alle informazioni obbligatorie di etichettatura.

È fatto divieto assoluto di utilizzare il logo dell'EDM:

- su prodotti non ammessi o relativi ad annualità diverse da quella di selezione;
- in modo tale da indurre in errore il consumatore circa la natura, le caratteristiche o il valore del prodotto;
- in associazione a messaggi promozionali non coerenti con le finalità di valorizzazione territoriale, qualità e sostenibilità dell'EDM.

L'EDM si riserva il diritto di:

- verificare preventivamente le bozze grafiche delle confezioni recanti il logo;
- revocare l'autorizzazione all'utilizzo del logo in caso di uso improprio, non conforme o ingannevole;
- richiedere l'immediata rimozione del logo dalle confezioni e dai materiali di comunicazione.

L'utilizzo non autorizzato o non conforme del logo dell'EDM costituisce violazione del presente Disciplinare e può comportare, previa comunicazione motivata, la sospensione o la revoca dell'ammissione del prodotto e/o del produttore, fatto salvo il risarcimento di eventuali danni all'immagine dell'Ente.

Art. 9 - Revisione del Disciplinare

Il presente Disciplinare può essere **modificato, aggiornato o integrato in qualsiasi momento**, su proposta della Direzione della EDM e/o della Commissione Tecnica, mediante apposito atto deliberativo adottato secondo le procedure vigenti.



Le modifiche al Disciplinare sono efficaci a decorrere dalla data di **approvazione da parte della Giunta Camerale**, salvo diversa indicazione espressamente prevista nell'atto stesso.

Le revisioni del Disciplinare non producono effetti retroattivi, fatti salvi i casi in cui ciò sia espressamente disposto dall'Ente titolare per motivate esigenze di interesse pubblico.

Dell'avvenuta revisione è data adeguata pubblicità mediante pubblicazione sul sito istituzionale dell'Ente e/o dell'EDM.

Art. 10 Ricorsi e controversie

I soggetti interessati possono presentare **ricorso avverso le decisioni della EDM** mediante istanza motivata da trasmettere esclusivamente a mezzo posta elettronica certificata (PEC), entro trenta (30) giorni dalla data di comunicazione o notifica del provvedimento contestato.

Il ricorso deve indicare in modo chiaro e circostanziato le ragioni del dissenso, nonché ogni elemento utile alla relativa istruttoria.

L'EDM provvede all'esame del ricorso e comunica l'esito al soggetto ricorrente entro trenta (30) giorni dalla data di ricevimento dello stesso, fatta salva la possibilità di richiedere integrazioni istruttorie, che sospendono i termini.

Le spese eventualmente sostenute per l'istruttoria del ricorso sono a carico del soggetto ricorrente, salvo il caso di accoglimento, totale o parziale, del ricorso medesimo.

Le controversie relative all'interpretazione e all'applicazione del presente Disciplinare sono devolute alla competenza della Camera Arbitrale Costantino Morati con sede presso la Camera di Commercio di Cosenza, secondo quanto previsto dal Regolamento della stessa che le parti dichiarano espressamente di conoscere e accettare integralmente, anche con riferimento alle modalità di designazione.

L'arbitrato è rituale secondo la procedura prevista dal Regolamento; la decisione è demandata ad un arbitro unico, nominato dal Comitato Esecutivo della Camera Arbitrale

Costantino Mortati che deciderà la controversia mediante lodo arbitrale secondo quanto previsto dalle norme regolamentari e dagli articoli 823 e seguenti cpc.

Art. 11 Clausola di salvaguardia

La partecipazione all'EDM comporta **l'accettazione integrale e incondizionata del presente Disciplinare** e delle sue eventuali successive modifiche, approvate secondo le modalità previste.

L'inosservanza degli obblighi previsti dal presente Disciplinare può comportare l'adozione dei provvedimenti di sospensione o revoca dell'ammissione, nonché ogni altra misura ritenuta necessaria a tutela dell'interesse pubblico perseguito dall'EDM, fatti salvi ulteriori diritti e azioni dell'Ente.



Allegato 1 – Requisiti professionali dei componenti della Commissione Tecnica di valutazione della EDM

Tipologie di prodotto (art. 2 del Disciplinare)	Requisiti professionali obbligatori	Requisiti professionali facoltativi (in aggiunta a quelli prioritari)
Paste alimentari fresche e secche	Esperienza documentata di almeno cinque (5) anni nel settore di riferimento.	Tecnologo alimentare e/o Agronomo e/o Esperto sensoriale formato ai sensi della UNI ISO 8586.
Riso, altri cereali e granelle	Esperienza documentata di almeno cinque (5) anni nel settore di riferimento.	Tecnologo alimentare e/o Agronomo e/o Esperto sensoriale formato ai sensi della UNI ISO 8586.
Farine	Esperienza documentata di almeno cinque (5) anni nel settore di riferimento.	Tecnologo alimentare e/o Agronomo e/o Esperto sensoriale formato ai sensi della UNI ISO 8586.
Salumi	Esperienza documentata di almeno cinque (5) anni nel settore di riferimento.	Tecnologo alimentare e/o Agronomo e/o Esperto sensoriale formato ai sensi della UNI ISO 8586.
Prodotti caseari	Esperienza documentata di almeno cinque (5) anni nel settore di riferimento.	Tecnologo alimentare e/o Agronomo e/o Esperto sensoriale formato ai sensi della UNI ISO 8586.
Conserve vegetali sott'olio	Esperienza documentata di almeno cinque (5) anni nel settore di riferimento.	Tecnologo alimentare e/o Agronomo e/o Esperto sensoriale formato ai sensi della UNI ISO 8586.
Conserve vegetali sott'aceto	Esperienza documentata di almeno cinque (5) anni nel settore di riferimento.	Tecnologo alimentare e/o Agronomo e/o Esperto sensoriale formato ai sensi della UNI ISO 8586.
Conserve vegetali in salamoia	Esperienza documentata di almeno cinque (5) anni nel settore di riferimento.	Tecnologo alimentare e/o Agronomo e/o Esperto sensoriale formato ai sensi della UNI ISO 8586.
Conserve di prodotti di origine animale	Esperienza documentata di almeno cinque (5) anni nel settore di riferimento	Veterinario / Tecnologo alimentare / Esperto sensoriale UNI ISO 8586
Conserve dolci (marmellate, confetture, ecc.)	Esperienza documentata di almeno cinque (5) anni nel settore di riferimento	Tecnologo alimentare e/o Agronomo e/o Esperto sensoriale formato ai sensi della UNI ISO 8586.
Miele	Tecnico apistico con esperienza documentata di almeno tre (3) anni	Iscrizione all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele (CREA)
Succhi ed estratti di frutta	Esperienza documentata di almeno cinque (5) anni nel settore di riferimento	Tecnologo alimentare e/o Agronomo e/o Esperto sensoriale formato ai sensi della UNI ISO 8586.
Prodotti da forno salati	Esperienza documentata di almeno cinque (5) anni nel settore di riferimento	Tecnologo alimentare e/o Agronomo e/o Esperto sensoriale formato ai sensi della UNI ISO 8586.
Prodotti da forno dolci	Esperienza documentata di almeno cinque (5) anni nel settore di riferimento	Tecnologo alimentare e/o Agronomo e/o Esperto sensoriale formato ai sensi della UNI ISO 8586.
Prodotti di pasticceria e dolciumi (diversi dai prodotti da forno)	Esperienza documentata di almeno cinque (5) anni nel settore di riferimento	Tecnologo alimentare e/o Agronomo e/o Esperto sensoriale formato ai sensi della UNI ISO 8586.



Birre artigianali e agricole	Esperienza documentata di almeno tre (3) anni nel settore.	Certificazione rilasciata da enti di comprovata autorevolezza (Unionbirrai, ONAB, ECC.)
Vino	Esperienza documentata di almeno tre (3) anni nel settore.	Attestazione ONAV di assaggiatore per commissioni ufficiali o titolo equipollente.
Sidri e bevande fermentate	Esperienza documentata di almeno tre (3) anni nel settore	Tecnologo alimentare e/o Agronomo e/o Esperto sensoriale formato ai sensi della UNI ISO 8586.
Aceti	Esperienza documentata di almeno tre (3) anni nel settore	Attestato di formazione OIV (per aceti di origine vinicola) o titolo equipollente
Liquori, distillati, infusi	Esperienza documentata di almeno tre (3) anni nel settore	Attestato di formazione tecnica (ONAV Spirits, WSET Spirits)
Liquirizia	Esperienza documentata di almeno cinque (5) anni nel settore di riferimento.	Tecnologo alimentare e/o Agronomo e/o Esperto sensoriale formato ai sensi della UNI ISO 8586.
Olio extravergine di oliva	Esperienza documentata di almeno cinque (5) anni nel settore di riferimento.	iscrizione all'Elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini
Olive	Esperienza documentata di almeno cinque (5) anni nel settore di riferimento.	Tecnologo alimentare e/o Agronomo e/o Esperto sensoriale formato ai sensi della UNI ISO 8586.
Prodotti vegetali freschi	Esperienza documentata di almeno cinque (5) anni nel settore di riferimento.	Tecnologo alimentare e/o Agronomo e/o Esperto sensoriale formato ai sensi della UNI ISO 8586.
Acqua minerale	Esperienza documentata di almeno cinque (5) anni nel settore di riferimento.	Tecnologo alimentare e/o Agronomo e/o Esperto sensoriale formato ai sensi della UNI ISO 8586.



Allegato 2 – Logo e relativa descrizione

Il logo dell'EDM sotto riportato rappresenta un paesaggio tipicamente calabrese, un luogo dove natura e tradizione si incontrano. Qui il mare scintilla sotto un sole caldo, le colline verdi sono ornate di ulivi rigogliosi, simbolo di prosperità e cultura mediterranea. Le coltivazioni si estendono armoniose fino all'orizzonte, testimoniando la ricchezza agricola della Calabria, terra ideale per la produzione di olio extravergine d'oliva pregiato. Il logo tipo si potrà adattare alle varie declinazioni di utilizzo.



Il logo è un marchio registrato presso l'Ufficio Italiano Brevetti e Marchi con numero XXXXXX



Modulistica

- **Modulo A:** Domanda di Ammissione Prodotti (dati aziendali, dichiarazione di impegno);
- **Modulo B:** Scheda Tecnica del Prodotto (descrizione dettagliata, certificazioni, prezzi);
- **Modulo C:** Dichiarazione di Conformità Normativa (sicurezza alimentare, tracciabilità);
- **Modulo D (facoltativo):** Richiesta di Utilizzo Spazi EDM per Eventi.



Modulo A: Domanda di Ammissione Prodotti

Alla Direzione dell'Elaioteca Dieta Mediterranea

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a a
_____ il _____, in qualità di titolare/legale
rappresentante dell'azienda _____ con sede in
_____, P.IVA _____,
telefono _____,
e-mail _____,

CHIEDE

l'ammissione dei propri prodotti alla selezione per l'esposizione e la vendita presso
l'Elaioteca Dieta Mediterranea.

A tal fine, dichiara:

- di essere in regola con tutte le normative vigenti in materia di sicurezza alimentare;
- di possedere eventuali certificazioni richieste;
- adottare **pratiche di produzione e/o trasformazione sostenibili**;
- di impegnarsi a rispettare il Disciplinare.

Data _____ Firma _____



Modulo B: Scheda Tecnica del Prodotto

Nome prodotto: _____

Tipologia:

Eventuale tipologia di riconoscimento posseduta (barrare):

DOP ☐ IGP ☐ DOC ☐ GT ☐ DCG ☐

Marchio collettivo ☐ Marchio di certificazione... ☐ ..presidio Slow Food ☐

Gambero Rosso ☐ Altro ☐

Eventuali **pratiche di produzione e/o trasformazione sostenibili adottate (barrare)**

Utilizzo di materie prime locali o a filiera corta ☐

Riduzione dei consumi energetici e idrici e/o impiego di fonti di energia rinnovabile ☐

Adozione di pratiche volte alla riduzione degli sprechi e alla valorizzazione dei sottoprodotti ☐

Impiego di imballaggi sostenibili o riciclabili ☐

Adesione a schemi di certificazione ambientale o di sostenibilità: Biologico Sistema di gestione ambientale ☐

Standard volontari di sostenibilità ☐ indicare quali:

Descrizione sintetica:

si allega:

- fotografia dell'etichetta
- eventuale controetichetta
- lista ingredienti
- Eventuale copia dell'Attestato di certificazione (per i prodotti DOP/IGP o DOC/IGT/DOCG) conseguito o documentazione attestante lo svolgimento di un'analisi organolettica (per i prodotti che hanno conseguito un Marchio collettivo o di certificazione, presidio Slow Food, Gambero rosso, altri circuiti di tutela e valorizzazione)

Data _____ Firma _____



Modulo C: Dichiarazione di Conformità Normativa (ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i.)

Il/La sottoscritto/a _____ in qualità di
titolare/legale rappresentante dell'azienda _____,

DICHIARA

- che i prodotti forniti sono conformi alle norme vigenti in materia di sicurezza alimentare;
- che è garantita la tracciabilità lungo l'intera filiera produttiva;
- che i prodotti sono privi di contaminazioni e adulterazioni;
- che sono stati rispettati i requisiti di etichettatura e presentazione previsti dalla legge.

Data _____ Firma _____



Modulo D: Richiesta di Utilizzo Spazi per Eventi

Alla Direzione dell'Elaioteca Dieta Mediterranea

Il/La sottoscritto/a _____

rappresentante dell'azienda _____,

CHIEDE

di poter utilizzare i locali dell'EDM per lo svolgimento di:

- Degustazione
- Presentazione di prodotto
- Evento culturale
- Altro (specificare) _____

Titolo dell'evento: _____

Data/e proposta/e: _____

Numero partecipanti previsto: _____

Descrizione sintetica dell'evento:

Data _____ Firma _____

[Note]:

- Tutti i moduli vanno compilati, firmati e inviati unitamente agli allegati richiesti.
- L'EDM si riserva la facoltà di richiedere ulteriore documentazione integrativa.