



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

# AiPO



## CONCORSO OLEARIO INTERNAZIONALE AIPO D'ARGENTO 2014

### Regolamento

# CONCORSO OLEARIO INTERNAZIONALE AIPO D'ARGENTO 2014



### CATEGORIE IN CONCORSO

**Olio Extra Vergine di Oliva DOP/IGP  
(Denominazione di Origine Protetta/Indicazione Geografica Protetta)**

**Olio Extra Vergine di Oliva BIOLOGICO (da Agricoltura Biologica)**

**Olio Extra Vergine di Oliva MONOVARIETALE**

**Olio Extra Vergine di Oliva 100% ITALIANO**

**Olio Extra Vergine di Oliva del BACINO MEDITERRANEO**

R e g o l a m e n t o

**Art. 1**

L'A.I.P.O. - Associazione Interregionale Produttori Olivicoli, in collaborazione con Unaprol - Consorzio Olivicolo Italiano, organizza a Verona, per il periodo marzo - giugno 2014, la **11ª edizione del Concorso Oleario Internazionale "AIPO D'ARGENTO"**.

*L'iniziativa ha l'obiettivo di selezionare, valorizzare, promuovere, la migliore produzione olearia italiana e dell'intero bacino mediterraneo.*

*Il Concorso, inoltre, intende promuovere la cultura del consumo di oli di oliva di Alta Qualità verificata attraverso momenti di selezione e confronto a garanzia di un consumo responsabile di un prodotto fondamentale nell'ambito della Dieta Mediterranea.*

Nel proseguo del presente regolamento, il Concorso Oleario Internazionale "AIPO D'ARGENTO" sarà individuato anche con il termine "Concorso" e/o "evento".

**Art. 2**

Il Concorso si svolge con i Patrocini della **Presidenza del Parlamento Europeo, del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali della Repubblica Italiana, del COI (Consiglio Oleicolo Internazionale), delle Giunte Regionali di Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige oltre che dell'Unioncamere di Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige.**

I rappresentanti legali degli Enti patrocinatori, o personalità loro delegate, entreranno a far parte, di diritto, del Comitato di Gestione e dei Garanti dell'Evento che potrà essere convocato, in caso di necessità, dal presidente dell'AIPO e dallo stesso presieduto.

**Art. 3**

Sono ammessi al **11° Concorso Oleario Internazionale "AIPO D'ARGENTO"** gli oli extra vergine d'oliva presentati da:

- olivicoltori produttori** d'olio in proprio;
- frantoio, oleifici cooperativi e/o organizzazioni di produttori;**
- titolari di aziende e/o ditte imbottigliatrici-confezionatrici,** sottoposte a qualsivoglia sistema di controllo o di certificazione, detentori, nella zona, di prodotto pronto per l'immissione al consumo.

Sono esclusi dalla competizione i produttori e/o i frantoi che non siano in possesso dei requisiti di cui ai punti **a), b), c)** del presente regolamento (comma 1 art. 3).

Possono inoltre partecipare al **11° Concorso Oleario Internazionale "AIPO D'ARGENTO"** solo quelle imprese che documentino che il/i campione/i di olio extra vergine d'oliva presentato/i sia/no prodotto/i in quantità non inferiore a Kg. 250.

**Saranno esclusi tutti i campioni non in regola con quanto disposto dal presente regolamento e quelli**

**non in regola con il versamento dei diritti di segreteria dovuti (art.5).**

**Art. 4**

I campioni presentati alla **11ª edizione del Concorso** saranno inseriti nelle seguenti categorie:

- 1) olio extra vergine d'oliva DOP/IGP;**
- 2) olio extra vergine di oliva BIOLOGICO (da Agricoltura Biologica);**
- 3) olio extra vergine di oliva Monovarietale;**
- 2) olio extra vergine d'Oliva I.O.O.% italiano;**
- 3) olio extra vergine d'oliva del Bacino Mediterraneo.**

Ciascuna delle sopracitate categorie verrà su indicazione di un panel di assaggio suddivisa nelle seguenti sottocategorie:

- a) fruttato leggero;**
- b) fruttato medio;**
- c) fruttato intenso.**

**Art. 5**

A ciascun campione presentato, l'Azienda concorrente dovrà assolvere ai seguenti impegni:

- a) inviare a mezzo corriere e/o pacco prioritario, entro e non oltre il 10 marzo 2014,** alla Segreteria Organizzativa (AIPO, Viale del Lavoro 52, 37135 Verona • Tel. +39 045 8678260), **n. 4 bottiglie da 500 ml.,** adeguatamente imballate allo scopo di evitare rotture o quant'altro possa danneggiare il campione che si intende iscrivere. Ciascun cartone, contenente i campioni, dovrà riportare all'esterno la seguente scritta: "**CAMPIONE NON COMMERCIALE inviato per l'11° Concorso Oleario Internazionale "AIPO D'ARGENTO 2014"**";

- b) numero 3 etichette,** con eventuali contro etichette, identiche a quelle del campione iscritto. In alternativa, il sopra citato materiale può essere trasmesso su supporto CD-ROM (formato jpg, pdf) o pen drive e verrà utilizzato per la realizzazione del Catalogo dei Campioni e delle Aziende partecipanti all'edizione 2014, divulgato anche a mezzo del sito AIPO ([www.aipoverona.it](http://www.aipoverona.it));

Inoltre, l'AIPO utilizzerà i campioni pervenuti nelle proprie attività didattiche e promozionali, organizzate dall'Associazione e/o congiuntamente con pubbliche istituzioni e/o organizzazioni.

- c) domanda di partecipazione,** redatta in stampatello e/o comunque in maniera leggibile, firmata dal responsabile dell'Azienda concorrente; in Italia e all'estero, promosse e organizzate in proprio e/o congiuntamente a pubbliche istituzioni e/o organizzazioni, nazionali e internazionali.

- d) copia della ricevuta del versamento** dei diritti di segreteria da effettuarsi a mezzo bonifico (Cassa di Risparmio del Veneto - Filiale di Verona, Vicolo Ghiaia n.9 **IBAN: IT94 S062 2511 7071 0000 0012 908 SWIFT BIC IBSPIT2P**) o, se in contanti, saldato contestualmente alla

### Regolamento

presentazione della domanda allegando l'importo, in busta sigillata, alla documentazione inserita all'interno dell'imballo contenente il/i campione/i iscritto/i. Il pagamento a mezzo bonifico bancario comporterà, e se esplicitamente richiesta, l'emissione di fattura.

L'importo dei diritti di Segreteria è fissato nella seguente misura:

- € 50,00 + Iva (€ 61,00 Iva compresa) per un campione d'olio;
- € 90,00 + Iva (€ 109,80 Iva compresa) complessivi per due campioni di olio;
- € 120,00 + Iva (€ 146,40 Iva compresa) complessivi per tre campioni di olio;
- € 140,00 + Iva (€ 170,80 Iva compresa) complessivi per quattro campioni di olio;
- € 150,00 + Iva (€ 181,50 Iva compresa) complessivi per cinque campioni di olio;

dal sesto campione di olio, e successivi, la maggiorazione per ciascun campione è di € 30,00 cad. + Iva.

Qualora l'Azienda richieda la fatturazione del versamento effettuato sarà applicata, all'importo dovuto, l'IVA di legge;

**e) la scheda olio extra vergine di oliva per ciascun campione e la scheda aziendali** compilate in modo leggibile in tutte le sue parti (stampatello o con macchina per scrivere/computer).

Non saranno accettati quei campioni privi, in tutto o in parte, del predetto materiale.

**Non saranno accettate forme di pagamento diverse dal bonifico bancario e/o da quello in contanti.**

#### **Art. 6**

La segreteria organizzativa del Concorso declina ogni responsabilità:

- a) per l'eventuale arrivo in ritardo dei campioni rispetto alla data stabilita,
- b) per la perdita totale o parziale dei campioni nel corso del trasporto;
- c) per eventuali alterazioni chimico-fisiche e organolettiche dei campioni per effetto di escursioni termiche;
- d) per rotture o altre anomalie subite durante il trasporto.

Le spese di spedizione, sdoganamento e successivo trasporto fino a destinazione del collo contenente i campioni sono a carico delle Aziende partecipante.

La non osservanza di tali disposizioni sarà motivo di esclusione del/i campione/i dal Concorso.

L'Azienda non potrà richiedere la restituzione della quota d'iscrizione versata; la spedizione è fatta a totale carico e responsabilità dell'azienda partecipante che dovrà sopportarne tutti i rischi connessi.

***I campioni spediti in porto a carico saranno rifiutati e non verranno rispediti.***

#### **Art. 7**

Dalla ricezione all'inizio delle analisi sensoriali, sarà cura dell'Organizzazione la corretta conservazione, in ambiente

e temperatura idonee, del/i campione/i che, prima di essere sottoposto/i all'esame del Panel di assaggio, saranno adeguatamente reso/i anonimo/i e contrassegnato/i da apposito codice di riconoscimento.

Il responsabile dell'Organizzazione è al tempo stesso responsabile legale della correttezza e della trasparenza di tutte le attività e operazioni propedeutiche la fase finale della competizione.

Per l'adempimento delle sue funzioni potrà giovare, a proprio insindacabile giudizio, della collaborazione di personale di propria fiducia.

Allo stesso faranno capo, per tutta la durata del Concorso, il rispetto degli aspetti formali previsti dal regolamento e delle modalità operative del Concorso oltre che del corretto comportamento dei singoli componenti la commissione d'assaggio.

Sarà, inoltre, il garante della conservazione dei campioni dal momento del loro arrivo, alla loro corretta anonimizzazione, alla verifica delle schede di valutazione e alla loro corretta compilazione nonché del controllo e approvazione delle graduatorie parziali e finali del Concorso.

#### **Art. 8**

Il Panel sarà composto da n. 8 assaggiatori iscritti nell'apposito albo. Potranno farne parte degustatori internazionali purché il loro titolo sia riconosciuto dallo Stato Italiano o abbiano conseguito l'abilitazione in Italia.

Il metodo di valutazione dei campioni è quello adottato comunemente nelle similari competizioni internazionali.

Le attività di analisi dei campioni iscritti al Concorso si articoleranno in 4 fasi e saranno precedute dall'analisi chimica dei singoli campioni pervenuti, documento che successivamente sarà ceduto, a titolo gratuito, all'Azienda partecipante, sempre se in regola con il pagamento dei diritti di Segreteria.

Il Comitato di assaggio, coordinato dal capo panel e dal responsabile dell'Organizzazione del Concorso, procederà alla effettuazione lo screening degli oli pervenuti, provvedendo a eliminare i campioni che presentano difformità olfatto/gustative e all'inserimento dei campioni nella categoria e/o sottocategoria di competenza.

Ogni componente il Panel, in qualsiasi fase delle attività programmate, esprimerà il proprio giudizio, autonomamente e in centesimi.

Il punteggio finale sarà la risultante della media aritmetica dei giudizi di ciascun membro del Panel espresso in centesimi.

I giudizi del Commissione di assaggio sono inappellabili.

#### **Art. 9**

Accederanno alla fase finale del Concorso solo quei campioni che avranno superato la soglia dei 85/100 di punto.

## Regolamento

Ai campioni di ciascuna categoria e sessione (art. 4) che avranno ottenuto il punteggio più elevato, verrà assegnato il **Premio "AIPO D'ARGENTO 2014"**.

Sarà, inoltre, rilasciato il **Diploma d'Onore con Punzone d'Argento** a tutti i campioni che avranno ricevuto il secondo punteggio più elevato nelle 4 sessioni di ciascuna categoria.

A tutti gli altri, verrà assegnato, in carenza di altri riconoscimenti, il **Diploma di Gran Menzione** qualora abbiano superato, per aver diritto ai riconoscimenti previsti (art. 9), almeno il **punteggio di 90/100** e che a ciascuna delle **sopra elencate categorie e sessioni** (art.4) **siano stati scritti un minimo di 4 campioni**.

A tutte le Aziende partecipanti sarà comunque riconosciuto l'**Attestato di Partecipazione**.

### Art. 10

Tutti i campioni regolarmente iscritti al Concorso parteciperanno all'assegnazione del **Premio Migliore Confezione**, in base al giudizio espresso dalla Commissione composta da:

- un ristoratore;
- un rappresentanza delle associazioni dei consumatori;
- un giornalista;
- un grafico pubblicitario.

La Commissione sarà presieduta, con diritto di voto, dal presidente pro tempore dell'AIPO.

La selezione verrà effettuata tenendo conto dei seguenti elementi:

- a) design, eleganza e funzionalità del contenitore (bottiglia), dell'originalità dell'etichetta, contro etichetta e/o collarino, dell'eventuale scatola o altro elemento che sia parte integrante della confezione;
- b) materiali innovativi utilizzati per la confezione e che abbiano valorizzato la qualità, l'origine del prodotto, la sua visibilità.

Il giudizio non sarà vincolante sui giudizi espressi dal Comitato di assaggio né potrà modificare in alcun modo la graduatoria finale emersa dalle analisi sensoriali.

### Art. 11

Gli oli premiati saranno oggetto di un apposito elenco (Catalogo) divulgato a cura di AIPO nei modi che riterrà opportuni oltre a partecipare a tutte le attività promozionali e didattiche dell'AIPO.

**Le Aziende partecipanti, che abbiano superato il primo screening (art. 8), che intendano farne menzione nella propria attività commerciale (attenendosi comunque alle norme vigenti in ciascun Paese), potranno far richiesta scritta (a mezzo fax o email) alla Segreteria Organizzativa del logo del Concorso**

**Azienda Selezione  
CONCORSO INTERNAZIONALE OLEARIO AIPO  
D'ARGENTO**



**nella misura e nelle quantità loro necessarie, con il versamento di un contributo, a titolo di rimborso spese, pari a € 0,10 per ciascun contrassegno (bollino) e un ordine minimo di 200 pezzi. I contrassegni adesivi stampati su lamina d'argento vengono prodotti in bobina a rotolo da n. 1000 pezzi.**

### Art. 12

La proclamazione dei vincitori sarà oggetto di un'apposita manifestazione organizzata dall'AIPO presumibilmente entro la prima decade di giugno 2014.

Ogni Azienda vincitrice riceverà, a mezzo email o altro strumento, comunicazione dell'ora e del luogo in cui si svolgerà la cerimonia di premiazione.

I riconoscimenti non ritirati durante la cerimonia di premiazione potranno essere richiesti alla Segreteria, a mezzo fax o e-mail, che provvederà alla relativa spedizione con spese a carico del destinatario.

L'AIPO declina ogni responsabilità per eventuali smarrimenti o mancato recapito dei titoli richiesti.

Il Comitato di Gestione del Concorso si riserva il diritto di modificare il presente regolamento in qualsiasi momento e qualora lo ritenesse utile al miglior svolgimento dell'evento.

Per qualsiasi controversia il foro competente è quello di Verona.



**AIPO**

Associazione Interregionale Produttori Olivicoli



# CONCORSO OLEARIO INTERNAZIONALE AIPO D'ARGENTO 2014

## Regolamento

# DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

(da compilare in stampatello, macchina da scrivere o computer)

**Il sottoscritto/a (cognome e nome)** \_\_\_\_\_

nella qualità di: (Titolare, Rappresentante legale, ecc.) dell'Azienda \_\_\_\_\_

Cap \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ Nazione \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

Partita Iva n. \_\_\_\_\_ Codice fiscale \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_

Operatore di riferimento \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_

## CHIEDE

di poter partecipare al "11° Concorso Oleario Internazionale AIPO D'ARGENTO 2014" con i campioni suddetti (*di cui allega scheda*):

- 1) **campione n. 1** – nome dell'olio \_\_\_\_\_
- 2) **campione n. 2** – nome dell'olio \_\_\_\_\_
- 3) **campione n. 3** – nome dell'olio \_\_\_\_\_
- 4) **campione n. 4** – nome dell'olio \_\_\_\_\_
- 5) **campione n. 5** – nome dell'olio \_\_\_\_\_

e tutto quanto previsto dagli art. 5, 6 e 7 del Regolamento del Concorso.

Il Sottoscritto, preso atto del Regolamento del Concorso, dichiara di accettarlo integralmente e specificamente il giudizio inappellabile del Comitato di Assaggio Ufficiale che renderà noto soltanto l'elenco degli oli extra vergini di oliva premiati, e non quello delle aziende partecipanti, e il punteggio assegnato ai singoli campioni.

Alla presente domanda allega € \_\_\_\_\_ come previsto dall'art. 5 del regolamento a mezzo:

pagamento in contanti; richiedo l'emissione di fattura  SI  NO

bonifico bancario (IBAN: IT94 S062 2511 7071 0000 0012 908) – seguirà fattura

**Richiedo la fornitura di n. \_\_\_\_\_ bollini del logo del Concorso come previsto dall'art. 11**

IL RAPPRESENTANTE LEGALE

Data \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (timbro e firma)

SPAZIO RISERVATO ALLA SEGRETERIA DEL CONCORSO

Ritirato il titolo, per \_\_\_\_\_ emessa Ricevuta Fiscale n. \_\_\_\_\_ in data \_\_\_\_\_