Regolamento

CONCORSO OLEARIO INTERNAZIONALE AIPO D'ARGENTO 2016

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 INTERNAZIONALE

TROFEO
OSCAR OIL WORLD RECORDS

Segreteria Concorso Oleario Internazionale Aipo d'Argento 2016
Viale Del lavoro, 52 – 37135 Verona Tel. +39 045 86 78 260 Fax +39 045 80 34 468 info@aipoverona.it www.aipoverona.it

Regolamento

Art. 1 – Organizzazione e scopi

L'A.I.P.O. - Associazione Interregionale Produttori Olivicoli - organizza a Verona, per il periodo gennaio-maggio 2016, la **13ª *edizione del Concorso Oleario Internazionale "*AIPO D'ARGENTO*"*** e del ***1° Trofeo* "OSCAR OIL WORLD REDORDS".**

L'iniziativa ha lo scopo di selezionare, valorizzare, promuovere, i consumi di oli extra vergine d'oliva, italiani e internazionali, attraverso un confronto che stimoli l'affermarsi di più elevati livelli di cultura imprenditoriale nella gestione dell'oliveto, nella raccolta e frangitura delle olive, oltre che nella conservazione del prodotto finito.

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

Art. 2 – Enti patrocinatori

Il Concorso si svolge sotto l'Alto Patrocinio **del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali della Repubblica Italiana, del COI (Consiglio Oleicolo Internazionale).**

I rappresentanti legali degli Enti patrocinatori, o di funzionari da loro delegati, entreranno a far parte, di diritto, del Comitato di Garanzia dell'Evento che potrà essere convocato, in caso di necessità, dal presidente dell'AIPO e sarà dallo stesso presieduto.

Art. 3 – Titoli di ammissioni

Sono ammessi al **13° Concorso Oleario Internazionale** "**AIPO D'ARGENTO**" gli oli extra vergine d'oliva prodotti e commercializzati dai seguenti soggetti:

a) **olivicoltori produttori** d'olio in proprio;

b) **frantoio**, **oleifici cooperativi, organizzazioni di produttori, associazioni di produttori**;

c) **titolari di aziende** e/o ditte **imbottigliatrici-confezionatrici-commercianti**, sottoposte a qualsivoglia sistema di controllo o di certificazione, detentori, nella zona di loro competenza, di prodotto pronto per l'immissione al consumo.

Sono esclusi dal Concorso 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 invece partecipare all'Evento quelle imprese che documentino che il/i campione/i di olio extra vergine d'oliva presentato/i sia/no stato/i prodotto/i in quantità non inferiore a Kg. 150.

Saranno esclusi tutti i campioni non in regola con quanto disposto dal presente regolamento e quelli che non saranno coperti dal tempestivo versamento dei diritti di segreteria dovuti e l'invio della documentazione accessoria richiesta (art.6)***.***

Art. 4 – Categorie e sottocategorie

I campioni presentati alla ***13ª 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;**
4) ***olio extra vergine d'Oliva*** **I.O.O.% ITALIANO;**
5) ***oli extra vergine d'oliva*** **INTERNAZIONALE.**

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

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

Art. 5 – Trofeo Oscar Oil

Da quest'anno il Comitato Scientifico del Concorso ha deciso di istituire il seguente Premio per stimolare un più aperto e interessante momento di confronto tra produzioni di pregio nazionali ed internazionali.

1° TROFEO

"OSCAR OIL WORLD RECORDS"

Il premio si prefigge di mettere in competizione le aziende che hanno dimostrato negli ultimi anni di avere degli oli d'oliva da "Records", affermatisi, inequivocabilmente, nell'ambito dei più prestigiosi Concorsi Oleari nazionali ed internazionali.

Il Premio è riservato alle aziende olearie che rientrino in una delle seguenti casistiche:

1) aziende olivicole che hanno già partecipato a una delle precedenti edizioni (almeno a quelle del 2013, 2014 e 2015) del "Concorso Aipo d'Argento" e che siano risultate vincitrici o, almeno, classificatesi seconde;

Segreteria Concorso Oleario Internazionale Aipo d'Argento 2016
Viale Del lavoro, 52 – 37135 Verona Tel. +39 045 86 78 260 Fax +39 045 80 34 468 info@aipoverona.it www.aipoverona.it

Regolamento

2) aziende olivicole, che dimostrino (attraverso idonea e ineccepibile attestazione) di essere arrivate prime o seconde nei tre anni precedenti, ovvero nell'ambito delle edizioni 2015, 2014 e 2013, ad un Concorso oleario di livello Internazionale o Nazionale.
Gli oli indipendentemente dalla categoria di appartenenza (DOP/IGP, Biologico, Monovarietale, 100% italiano, Internazionale) verranno suddivisi nelle tre classi di fruttato (leggero, medio e intenso).
I campioni saranno valutati da un apposito panel di professionisti di comprovata esperienza con la medesima metodologia descritta all' art. 9.
Verrà premiato il primo assoluto di ogni classe di fruttato (leggero, medio, intenso) con l'assegnazione del trofeo "**OSCAR OIL WORLD RECORDS"**

Art. 6 – Modulistica, invio e costi di partecipazione

Per ciascun campione iscritto, l'Azienda concorrente dovrà assolvere ai seguenti impegni:
a) **inviare a mezzo corriere e/o pacco "prioritario", *entro e non oltre il 29 febbraio 2016***, alla Segreteria Organizzativa (AIPO, Viale del Lavoro 52, 37135 Verona • Tel. +39 045 8678260), ***n. 3 bottiglie da minimo 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 la 13ª edizione del Concorso Oleario Internazionale "AIPO D'ARGENTO 2016".***
Per le aziende che intendono partecipare esclusivamente al 1° Trofeo "Oscar Oil World Records" l'imballo dei campioni (3 da 500 ml. cad.) dovrà riportare l'omonima dicitura del trofeo.
b) ***numero 3 etichette***, con eventuali contro etichette, identiche a quelle del campione iscritto, su CD-ROM o inviate alla mail info@aipoverona.it (formato jpg, pdf), con base 5 cm e altezza 13 cm, necessarie per la realizzazione del Catalogo dei Campioni e delle Aziende partecipanti all'edizione 2016, divulgato anche a mezzo del sito AIPO (www.aipoverona.it) e/o attraverso un mailing selezionato di ristoranti;
L'AIPO, inoltre, si riserva di utilizzare parte dei campioni pervenuti nelle proprie attività didattiche e promozionali, o attraverso sezioni di assaggio pubbliche nel corso delle quali verranno assaggiati i campioni, organizzate congiuntamente con pubbliche istituzioni e/o organizzazioni.
c) ***domanda di partecipazione***, redatta in stampatello e/o in maniera leggibile, firmata dal responsabile legale dell'Azienda e/o frantoio, e/o cooperativa e/o società concorrente, italiana o estera. Sarà inviata successivamente alla domanda cartacea un controllo via mail con la possibilità di modificare i dati aziendali, per evitare eventuali errori di inserimento
d) copia della ***ricevuta di versamento*** dei diritti di segreteria da effettuarsi a mezzo bonifico bancario libero di ogni onere bancario e non, intestato ad Associazione Interregionale Produttori Olivicoli (Cassa di Risparmio del Veneto - Filiale di Verona, Vicolo Ghiaia n.9 **IBAN: IT94 S062 2511 7071 0000 0012 908 - SWIFT BIC IBSPIT2P)** e/o, se in contanti, saldati contestualmente alla presentazione della domanda allegando l'importo alla documentazione, in busta sigillata e impermeabilizzata, inserita all'interno dell'imballo contenente il/i campione/i iscritto/i.
e) la ***scheda olio extra vergine di oliva*** per ciascun campione di olio extra vergine d'oliva e la ***scheda aziendale***, entrambe compilate, in tutte le sue parti, in modo leggibile, altrimenti potrà essere richiesto di inviare i dati su apposito programma informatico previa richiesta da inserire in domanda di partecipazione.
f) per le aziende che partecipano al Trofeo denominato "Oscar Oil Word Records", copia ***dell'attestazione di vincita*** o idonea dichiarazione con la quale si desume il Concorso oleario a cui si è partecipati e la posizione in classifica raggiunta.
g) L'importo dei diritti di Segreteria è fissato nella seguente misura:

- ***€ 65,00*** (Iva compresa) per un campione d'olio;
- ***€ 120,00*** (Iva compresa) complessivamente per due campioni di olio;
- ***€ 165,00*** (Iva compresa) se i campioni sono tre;
- ***€ 200,00*** (Iva compresa) per quattro campioni di olio;
- ***€ 225,00*** (Iva compresa) complessivamente per cinque campioni di olio;

dal sesto campione di olio, e per ogni campione successivo, la maggiorazione è di ***€ 40,00 cad.*** (sempre Iva compresa).
Non saranno accettati quel/i campione/i privo/i, anche se solo in parte, della documentazione richiesta o del versamento dei diritti di segreteria.
Non verranno accettati pagamenti diversi da quelli effettuati con Bonifico Bancario e/o da quelli effettuati in contanti.
La richiesta della fattura dovrà essere effettuata e inoltrata contestualmente alla domanda di partecipazione.

Art. 7 – Motivi di esclusione

La Segreteria organizzativa del Concorso declina ogni responsabilità per:
a) l'eventuale arrivo in ritardo dei campioni rispetto alla data stabilita,

Regolamento

b) la perdita totale o parziale dei campioni nel corso del trasporto;
c) eventuali alterazioni chimico-fisiche e organolettiche dei campioni per effetto di escursioni termiche durante il trasporto;
d) altre anomalie subite durante il trasporto.

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

In particolare, per i campioni provenienti dall'estero, verranno accettati solo se l'azienda partecipante avrà assolto a tutti gli oneri (compresi i diritti di sdoganamento) connessi all'invio del/i campioni. Ovvero, i campioni dovranno essere liberati da ogni onere.

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; delle spese di spedizione e ,ancor meno, del/degli eventuale/i campioni inviati.

I campioni spediti in porto a carico del destinatario saranno rifiutati e non restituiti.

Art. 8 – Ricezione e anonimizzazione

Dalla ricezione dei campioni all'inizio delle analisi sensoriali, sarà cura dell'Organizzazione la corretta conservazione delle bottiglie. Il/I campione/i sarà/saranno adeguatamente/i 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 ogni fase della competizione.

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

Allo stesso faranno capo allo stesso, 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 sino al completamento dell'attività di analisi sensoriale, della loro corretta anonimizzazione, della verifica delle schede di valutazione e della loro corretta compilazione nonché del controllo e approvazione delle graduatorie parziali e/o finali del Concorso.

Art. 9 – Processo di valutazione

Il Panel sarà composto da n.8 assaggiatori professionisti iscritti nell'apposito Albo. Potranno fare parte del panel anche 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 e solo se in regola con il pagamento dei diritti di Segreteria.

Il Comitato di assaggio, scelto e coordinato dal capo panel e dal responsabile dell'Organizzazione del Concorso, procederà allo screening degli oli pervenuti, provvedendo a eliminare i campioni che presentino difformità olfatto/gustative e al corretto inserimento dei campioni nella categoria e/o sottocategoria di competenza.

Ogni componente il Panel, in qualsiasi fase delle attività programmate, esprimerà il proprio, insindacabile, 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 della Commissione di assaggio sono inappellabili.

Art. 10 – Premi

Accederanno alla fase finale del Concorso solo quei campioni che avranno superato, almeno, la soglia dei 80/100 di punteggio.

Ai campioni di ciascuna categoria e sessione che parteciperanno al Concorso, come da art. 4, che avranno ottenuto il punteggio più elevato, verrà assegnato il ***Premio "AIPO D'ARGENTO* 2016**".

Ai campioni di ciascuna categoria e sessione che parteciperanno al Trofeo, come da art. 5, che avranno ottenuto il punteggio più elevato, verrà assegnato il 1° ***Trofeo "OSCAR OIL WORLD RECORDS"***

A tutti gli altri, verrà assegnato, nella ***categoria o sottocategoria di appartenenza*** dove siano risultati ***iscritti almeno 4 campioni e*** abbiano ***superato*** la soglia di ***85/100***, il ***Certificato di Distinzione***.

Solo su richiesta esplicita delle aziende non premiate, potrà essere rilasciato e inviato l'***Attestato di Partecipazione***, la richiesta dovrà pervenire a mezzo mail (info@aipoverona.it) entro 10 giorni dalla conclusione delle premiazioni. L'azienda

si impegna a sostenere le relative spese di spedizione qualora non provvedesse a ritirarlo personalmente presso la sede del Concorso.

Art. 11 – Promozione e divulgazione

I campioni iscritti, e ammessi all'analisi del panel di degustazione, saranno inseriti in un apposito catalogo che verrà divulgato dall'Ente Organizzatore (AIPO), oltre che attraverso il proprio sito (www.aipoverona.it) , con gli strumenti e sistemi ritenuti più efficaci e affidabili per una corretta e ampia promozione dei prodotti e dell'Evento.
A tali aziende verrà inviata apposita documentazione qualora avessero espressamente indicato il proprio interessamento nella domanda di adesione.

Art. 12 – Bollino promozionale

Le Aziende partecipanti, il/i cui campione/i abbia/ano superato/i il primo screening (art. 10), che intendano farne menzione nella propria attività promozionale e commerciale (attenendosi comunque alle norme vigenti in ciascun Paese), potranno far richiesta scritta (sull'apposito modulo allegato alla domanda di partecipazione o facendone richiesta a mezzo email) alla Segreteria Organizzativa del logo del Concorso
Azienda Selezionata
CONCORSO OLEARIO INTERNAZIONALE AIPO D'ARGENTO
Selected Company
INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION

Lo stock minimo acquistabile sarà di n. 500 bollini al costo (a titolo di rimborso spese) di € 0,12 per ciascun contrassegno (bollino).
I contrassegni saranno disponibili in bobine, non frazionabili, di n. 500 pezzi.

Art. 13 – Cerimonia di premiazione

La proclamazione dei vincitori sarà oggetto di un'apposita manifestazione organizzata dall'AIPO presumibilmente tra fine aprile e inizio maggio 2016.
Ogni Azienda vincitrice riceverà, a mezzo email, sito web www.aipoverona.it o altro mezzo, 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.

Art. 14 – Nuove opportunità

Proseguendo nel proprio processo di innovazione del settore attraverso servizi sempre più in linea con le esigenze delle imprese olivicole, l'AIPO ha deciso di offrire a tutte le aziende che si iscriveranno a questa edizione del Concorso Internazionale "Aipo d'Argento" e all' "Oscar Oil World Records" di fruire delle seguenti opportunità:

a) a tutte le aziende partecipanti all'iniziativa l'opportunità di aderire per un anno, gratuitamente (per la sola quota di iscrizione e non per eventuali costi addizionali) al portale di **E-COMMERCE Fruttaweb.com** nella apposita sezione dedicata agli oli extra vergine d'oliva di qualità;
b) su esplicita richiesta dell'azienda partecipante di ottenere il "**SIGILLO INFORMATICO**", per il quale verranno utilizzati contenuti nella scheda aziendale e nella scheda di prodotto. Il costo di tale simbolo distintivo, sempre più richiesto per quanti esportano in alcuni mercati extraeuropei, sarà, scontato pari a € 200 (+ IVA di legge). Per poter ottenere tale simbolo è necessario che il prodotto presentato dall'azienda abbia superato la soglia degli 80/100mi di punto.

Segreteria Concorso Oleario Internazionale Aipo d'Argento 2016
Viale Del lavoro, 52 – 37135 Verona Tel. +39 045 86 78 260 Fax +39 045 80 34 468 info@aipoverona.it www.aipoverona.it