


Regolamento

**C O N C O R S O**  
**O L E A R I O**  
**I N T E R N A Z I O N A L E**  
**A I P O D ' A R G E N T O**  
**2 0 1 8**


**CATEGORIE IN CONCORSO**

**Olio Extra Vergine di Oliva DOP/IGP (italiano e internazionale)**

**Olio Extra Vergine di Oliva BIOLOGICO – da Agricoltura Biologica (italiano e internazionale)**

**Olio Extra Vergine di Oliva MONOVARIETALE (italiano e internazionale)**

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

**Olio Extra Vergine di Oliva INTERNAZIONALE**

**3<sup>rd</sup> Edition EVOO TOP WINNERS**

## Regolamento

### **Art. 1 – Organizzazione e scopi**

L'A.I.P.O. - Associazione Interregionale Produttori Olivicoli di Verona organizza, con la partnership e con finalità d'intenti del I Gruppo Editoriale "Informatore Agrario" di Verona, nel periodo **gennaio-maggio 2018**, il **15° Concorso Oleario Internazionale "AIPO D'ARGENTO"** e la **3ª Edizione del "EVOO TOP WINNERS"**

**L'iniziativa** - nel proseguo individuata con il termine "Concorso" e/o "Evento" e/o "Iniziativa" e/o "Competizione" - **ha la finalità di valorizzare, attraverso le rigorose, imparziale, analisi di valutazione di un panel altamente professionale e di comprovate esperienze internazionali, la migliore produzione olearia dell'area mediterranea** al fine di valorizzare gli oli extra vergine d'oliva di qualità, italiani e internazionali, promuovendone il consumo.

**Obiettivo che, attraverso un confronto stimolante, contribuisca all'affermazione di più elevati e qualificanti livelli di cultura imprenditoriale dell'intero sistema olivicolo internazionale tanto nella gestione dell'oliveto, quanto nella raccolta, nella frangitura delle olive, nei livelli qualitativi degli oli prodotti oltre che nella loro corretta gestione e conservazione.**

### **Art. 2 – Enti patrocinatori**

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

I rappresentanti legali del Ministero e/o di altri, eventuali, Enti patrocinatori che faranno parte, di diritto, del Comitato di Garanzia dell'Evento che potrà essere convocato, in caso di necessità e/o per dirimere eventuali contestazioni, dal presidente dell'AIPO e verrà dallo stesso presieduto.

### **Art. 3 – Titoli di ammissioni Aipo d'Argento**

Saranno ammessi al **15° Concorso Oleario Internazionale "AIPO D'ARGENTO"** gli oli extra vergine d'oliva prodotti e commercializzati dai soggetti qui di seguito indicati:

- a) **olivicoltori produttori** d'olio in proprio che viene commercializzato con propria etichetta;
- 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 alla Competizione tutte quelle imprese in possesso dei requisiti e che documentino, inequivocabilmente e sotto la propria responsabilità, che il/i campione/i di olio extra vergine d'oliva presentato/i sia/siano stato/i prodotto/i in quantità non inferiore a Kg. 150.

**Verranno, pertanto, esclusi tutti i campioni delle aziende non in regola con quanto disposto dal presente regolamento e quanti non in regola con la documentazione richiesta (art. 6) e/o il pagamento dei diritti di segreteria dovuti.**

### **Art. 4 – Titoli di ammissioni Evoo Top Winners**

Saranno ammessi alla **3ª edizione dell'Evoo Top Winners** gli oli extra vergine d'oliva prodotti e commercializzati dai soggetti qui di seguito indicati:

- a) **olivicoltori produttori** d'olio in proprio che viene commercializzato con propria etichetta;
- 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. 4).

Possono invece partecipare alla Competizione tutte quelle imprese in possesso dei requisiti e che documentino, inequivocabilmente e sotto la propria responsabilità, che il/i campione/i di olio extra vergine d'oliva presentato/i sia/siano stato/i prodotto/i in quantità non inferiore a Kg. 150.

Le imprese dovranno documentare di aver partecipato, negli anni 2015, 2016 e 2017, a competizioni nazionali e/o internazionali, classificandosi, nelle edizioni svoltesi in quegli anni, al primo o al secondo posto. La partecipazione è riservato esclusivamente a:

- 1) alle aziende di cui al comma 1 art. 4 punti a), b), c), che, in quelle tre annate, abbiano partecipato al "Concorso Aipo d'Argento" e siano risultate vincitrici o, almeno, si siano classificate seconde;
- 2) alle aziende di cui al comma 1 art. 4 punti a), b), c), che possano documentare, **inequivocabilmente** (con ineccepibile certificazione o autocertificazione), di aver partecipato a Concorsi oleari, nazionali e internazionali, classificandosi, sempre in quegli anni (2015, 2016 e 2017) al primo e al secondo posto;

A comprova si richiede una documentata autocertificazione che avrà valore legale in caso di controversia.

### Regolamento

**Sono esclusi dal Concorso le aziende di cui al comma 1 art. 4 punti a), b), c), che non siano in possesso dei requisiti richiesti e/o dei titoli necessari e autocertificabili e i campioni delle aziende non in regola con quanto disposto dal presente regolamento e quanti non in regola con la documentazione richiesta (art. 6) e/o il pagamento dei diritti di segreteria dovuti.**

#### **Art. 5 – Categorie e sottocategorie**

Ciascun campione presentato e regolarmente iscritto alla **15ª edizione della Competizione** verrà inserito d'ufficio e anonimizzato, da un autorevole Commissione Tecnica all'uopo istituita, in una delle seguenti categorie:

- 1) olio extra vergine d'oliva **DOP/IGP (italiano e internazionale);**
- 2) olio extra vergine di oliva **BIOLOGICO e/o da Agricoltura biologica (italiano e internazionale);;**
- 3) olio extra vergine di oliva **MONOARIETALE (italiano e internazionale);;**
- 4) olio extra vergine d'Oliva **I.O.O.% ITALIANO;**
- 5) oli extra vergine d'oliva **INTERNAZIONALE.**
- 6) 3<sup>rd</sup> Edition **EVOO TOP WINNERS 2018**

Ciascun campione verrà inserito come previsto dal successivo art. 9 in uno dei seguenti sottogruppi:

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

#### **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 postale "prioritario", entro e non oltre il 19 febbraio 2018**, alla Segreteria Organizzativa (AIPO, Viale del Lavoro 52, 37135 Verona • Tel. +39 045 8678260), **n. 3 bottiglie da 500 ml.**, adeguatamente imballate (allo scopo di evitare rotture o quant'altro possa danneggiare il prodotto) il campione/i che si intende/no iscrivere. Ciascun cartone dovrà, obbligatoriamente, riportare all'esterno la seguente scritta: **"CAMPIONE NON COMMERCIALE partecipante alla 15ª edizione del Concorso Oleario Internazionale "AIPO D'ARGENTO 2018"**.
- b) **inviare numero 3 etichette**, con eventuali contro etichette, identiche a quelle del campione iscritto, su CD-ROM o inviate alla mail [info@aipoverona.it](mailto:info@aipoverona.it) (formato jpg, pdf), necessarie per la realizzazione del tradizionale **Catalogo dei Campioni e delle Aziende** partecipanti alla Competizione. Strumento che sarà divulgato, primariamente a mezzo del sito AIPO ([www.aipoverona.it](http://www.aipoverona.it)) e/o attraverso un mailing selezionato, al mondo della ristorazione. L'Organizzazione (l'AIPO), inoltre, si riserva di utilizzare parte dei campioni pervenuti nella propria annuale, intensa, attività didattica e promozionale, o attraverso sezioni di assaggio pubbliche nel corso delle quali verranno proposti, con adeguati momenti didattico-illustrativi delle sue caratteristiche, organizzati congiuntamente con pubbliche istituzioni e/o organizzazioni.
- c) **domanda di partecipazione**, redatta in stampatello e/o con scrittura leggibile, firmata dal responsabile legale dell'Azienda e/o Frantoio, e/o Cooperativa e/o Società concorrente, italiana o estera, obbligatoriamente corredata di partita IVA e Codice Fiscale aziendale. Gli Organizzatori, successivamente al ricevimento domanda, potranno eseguire un controllo, anche via mail, allo scopo di verificare e/o modificare i dati aziendali. Il tutto nell'intento di evitare eventuali errori di inserimento del data base della Competizione.
- d) **ricevuta di versamento** dei diritti di segreteria da effettuarsi a mezzo bonifico bancario, intestato ad Associazione Interregionale Produttori Olivicoli-AIPIO (Cassa di Risparmio del Veneto - Filiale di Verona, Vicolo Ghiaia n.9 **IBAN: IT94S062251170710000012908 - SWIFT BIC IBSPIT2P**). Qualora l'Azienda partecipante decida di effettuare il pagamento in contanti, esso **dovrà aver luogo 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. All'azienda partecipante, in questo caso, verrà rilasciata regolare ricevuta.
- e) **scheda analitica** di ciascun campione iscritto unitamente alla **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) L'importo della **quota di partecipazione** è fissato nella seguente misura:  
**€ 75,00** (Iva compresa) per un campione d'olio; dal secondo campione di olio, e per ogni campione in più oltre il secondo, la maggiorazione sarà di **€ 55,00** (Iva compresa).

**Non verranno ammessi alla competizione il/i campione/i privo/i, anche solo in parte, della documentazione richiesta e/o del versamento della quota di partecipazione (si accetta anche fotocopia del versamento).**

### Regolamento

**Non verranno accettati pagamenti diversi da quelli effettuati con Bonifico Bancario e/o da quelli in contanti.**

#### **Art. 7 – Motivi di esclusione**

La segreteria tecnico-organizzativa del Concorso declina ogni responsabilità per:

- a) l'eventuale arrivo in ritardo dei campioni rispetto alla data stabilita,
- 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;
- d) altre anomalie subite durante il trasporto.

**Le spese di spedizione, sdoganamento e successivo trasporto fino al luogo di destinazione del collo con il/i campione/i sono, sempre, a carico delle Aziende partecipanti.**

**La non osservanza di tali disposizioni potrà essere motivo di esclusione del/i campione/i dal Concorso.**

L'Azienda non potrà richiedere la restituzione della quota d'iscrizione versata; la spedizione e, ancor meno, il/i campioni inviati.

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

#### **Art. 8 – Ricezione e anonimizzazione**

Dalla ricezione all'inizio delle analisi sensoriali, sarà cura dell'Organizzazione la corretta conservazione, in ambiente e temperatura idonee, del/dei campione/i prima di sottoporlo/i all'esame del Panel di assaggio.

Ogni campione sarà adeguatamente reso anonimo e contrassegnato da un doppio codice di riconoscimento, conservato, in busta sigillata, dal responsabile della gestione dell'evento.

Il responsabile dell'Organizzazione è al tempo stesso responsabile legale della correttezza e della trasparenza di ogni fase operativa: da quella propedeutica sino alla finale della competizione.

Nell'adempimento delle sue funzioni il responsabile della gestione della competizione potrà giovare, a proprio insindacabile giudizio, della collaborazione di personale di propria fiducia e comprovata professionalità.

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

Sarà, inoltre, unico garante delle procedure di ricevimento, conservazione e anonimizzazione, dei campioni nonché della verifica delle schede di valutazione, della loro corretta compilazione e della successiva realizzazione e approvazione delle graduatorie parziali e/o finali del Concorso.

#### **Art. 9 – Processo di valutazione**

Il Panel sarà composto da n. 8 assaggiatori regolarmente iscritti nell'apposito Albo.

Il metodo di valutazione dei campioni è quello adottato (modello Coi) comunemente nelle similari competizioni internazionali.

Le attività di analisi dei campioni iscritti al Concorso si articoleranno in 4 fasi.

**1ª Fase:** ogni campione verrà, preliminarmente, sottoposto dalla Segreteria del Concorso all'analisi chimica per valutare l'appartenenza alla categoria degli oli extra vergine di oliva, documento che successivamente sarà ceduto, a titolo gratuito, all'Azienda partecipante, sempre e solo se in regola con il pagamento dei diritti di Segreteria;

**2ª Fase:** la Commissione (e/o Panel) di assaggio, coordinato dal capo panel e dal responsabile organizzativo del Concorso, procederà alla effettuazione dello screening degli oli pervenuti, provvedendo alla eliminazione dei campioni con difformità olfatto/gustative e all'inserimento degli stessi nella categoria e/o sottocategoria di appartenenza.

**3ª Fase:** il Panel di assaggio, coordinato dal capo panel e dal responsabile organizzativo del Concorso, procederà alla selezione dei campioni che, successivamente, accederanno alla fase finale attribuendo loro un punteggio espresso in centesimi.

**4ª Fase:** la Commissione, sempre con il coordinamento dal capo panel e del responsabile organizzativo del Concorso, procederà a valutare i campioni di olio che risulteranno aver ottenuto il miglior punteggio nella fase 3.

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.

Contestualmente, il Panel assegnerà a tutti i campioni, che abbiano superato gli 80/100, il simbolo della Goccia (giallo oro) secondo le seguenti modalità: **1 goccia** per i campioni con votazione da 80/100 a 85/100;

**2 gocce** per tutti quelli che hanno ottenuto voti da 86/100 a 89/100; **3 gocce** per tutti quelli con votazione superiore a 90/100.

#### **Art. 10 – Premi - Aipo d'Argento**

### Regolamento

Ai campioni finalisti (4 fase) di ciascuna categoria e sottogruppo di cui all'art. 5 comma 1 punti 1), 2), 3), 4) 5), che avranno ottenuto il punteggio più elevato, verrà assegnato il **Premio "AIPO D'ARGENTO 2018"**.

Sarà, inoltre, rilasciato un riconoscimento particolare a tutti quei campioni che avranno ottenuto il secondo e il terzo punteggio più elevato nella fase finale di ciascuna categoria e/o sottocategoria.

#### **Art. 11 – Premi - EVOO TOP WINNERS**

Ai campioni finalisti (4 fase) di ciascuna categoria e sottogruppo di cui all'art. 5 comma 1 punti 6), che avranno ottenuto il punteggio più elevato, verrà assegnato il **Premio "EVOO TOP WINNERS 2018"**.

Sarà, inoltre, rilasciato un riconoscimento particolare a tutti quei campioni che avranno ottenuto il secondo e il terzo punteggio più elevato nella fase finale di ciascuna categoria e/o sottocategoria.

#### **Art. 12 – Promozione e divulgazione**

I campioni iscritti verranno inseriti in un apposito catalogo che verrà divulgato a cura dall'AIPO e del Gruppo editoriale "Informatore Agrario", oltre che attraverso il sito dell'organizzazione e del co-organizzatore, nonché con gli strumenti e sistemi ritenuti più efficaci e affidabili.

#### **Art. 13 – Bollino promozionale Aipo d'Argento**

Le Aziende partecipanti, il/i cui campione/i abbia/ano superato/i la fase propedeutica di selezione (art. 9), e intendano sottolineare l'evento nella propria attività promozionale e commercializzazione (attenendosi comunque alle norme vigenti in ciascun Paese), potranno far richiesta scritta (sull'apposito modulo allegato alla domanda di partecipazione o 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 € 0,20 per ciascun contrassegno (bollino).

I contrassegni saranno disponibili in bobine, non frazionabili, di n. 500 pezzi.

#### **Art. 14 – Bollino promozionale Evoo Top Winners**

Le Aziende partecipanti, il/i cui campione/i abbia/ano superato/i la fase propedeutica di selezione (art. 9), e intendano sottolineare l'evento nella propria attività promozionale e commercializzazione (attenendosi comunque alle norme vigenti in ciascun Paese), potranno far richiesta scritta (sull'apposito modulo allegato alla domanda di partecipazione o a mezzo email alla Segreteria Organizzativa del logo del Concorso

**Azienda Selezionata**  
**"EVOO TOP WINNERS"**  
**Selected Company**  
**"EVOO TOP WINNERS"**

Regolamento



Lo stock minimo acquistabile sarà di n. 500 bollini al costo, a titolo di rimborso spese di € 0,20 per ciascun contrassegno (bollino).

I contrassegni saranno disponibili in bobine, non frazionabili, di n. 500 pezzi.

**Art. 15 – Cerimonia di premiazione**

La proclamazione dei vincitori sarà oggetto di un'apposita manifestazione organizzata congiuntamente dall'AIPO e dal Gruppo editoriale "Informatore Agrario" presumibilmente nella seconda metà del mese di maggio 2018.

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

I riconoscimenti non ritirati durante la cerimonia di premiazione rimarranno a disposizione presso la Segreteria del Concorso e potranno essere richiesti, a proprie spese, a mezzo fax e/o e-mail.

La segreteria potrà provvedere, solo su richiesta esplicita e documentata, alla loro 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 fase e qualora lo ritenesse utile per il miglior svolgimento dell'evento.

Per qualsiasi controversia il foro competente è quello di Verona.