


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 7

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

Regolamento

Art. 1 – Organizzazione e scopi

L'A.I.P.O. - Associazione Interregionale Produttori Olivicoli - organizza a Verona, per il periodo **febbraio-maggio 2017**, la **14ª edizione del Concorso Oleario Internazionale "AIPO D'ARGENTO"** edizione 2017.

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 **14° 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 quanti non in regola con il documento di pagamento dei diritti di segreteria dovuti allegando alla documentazione accessoria richiesta (art.5).

Art. 4 – Categorie e sottocategorie

I campioni presentati alla **14ª edizione** verranno inseriti, dalla Commissione Tecnica all'uopo istituita, 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 – 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 25 marzo 2017**, 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 le bottiglie) come campione che si intende iscrivere. Ciascun cartone, contenente i campioni, dovrà riportare all'esterno la seguente scritta: "**CAMPIONE NON COMMERCIALE inviato per la 14ª edizione del Concorso Oleario Internazionale "AIPO D'ARGENTO 2017"**".

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 2017, divulgato anche a mezzo del sito AIPO (www.aipoverona.it) e/o attraverso un mailing selezionato di ristoranti;

Regolamento

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, obbligatoriamente corredata della partita IVA e/o del Codice Fiscale aziendale. **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) ricevuta di versamento dei diritti di segreteria da effettuarsi a mezzo bonifico bancario, intestato ad Associazione Interregionale Produttori Olivicoli (Cassa di Risparmio del Veneto - Filiale di Verona, Vicolo Ghiaia n.9 **IBAN: IT94S062251170710000012908 - SWIFT BIC IBSPIT2P**) e/o, se si decide 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 dell'olio extra vergine di oliva 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.

g) 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 successivo, la maggiorazione è di **€ 55,00 cad.** (sempre Iva compresa).

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

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

Art. 6 – Motivi di esclusione

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

- l'eventuale arrivo in ritardo dei campioni rispetto alla data stabilita,
- la perdita totale o parziale dei campioni nel corso del trasporto;
- eventuali alterazioni chimico-fisiche e organolettiche dei campioni per effetto di escursioni termiche;
- 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 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, del/dei campioni inviati.

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

Art. 7 – Ricezione e anonimizzazione

Dalla ricezione all'inizio delle analisi sensoriali, sarà cura dell'Organizzazione la corretta conservazione, in ambiente e temperatura idonee, per il/i campione/i che, prima di essere sottoposto/i all'esame del Panel di assaggio. Ogni campione sarà adeguatamente reso anonimo e contrassegnato da apposito codice di riconoscimento.

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

Nell'adempimento delle sue funzioni 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, garante della conservazione dei campioni dal momento del loro arrivo, della loro anonimizzazione, della verifica delle schede di valutazione e della loro corretta compilazione nonché del controllo e successiva approvazione delle graduatorie parziali e/o finali del Concorso.

Art. 8 – Processo di valutazione

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

Faranno parte, a giudizio del responsabile della gestione tecnico-organizzativa dell'Evento, anche degustatori internazionali purché il loro titolo sia riconosciuto dallo Stato Italiano o abbiano conseguito l'abilitazione in Italia.



Regolamento

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 almeno 4 fasi. Tutte saranno precedute dall'analisi chimica dei 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, coordinato dal capo panel e dal responsabile organizzativo del Concorso, procederà alla effettuazione dello screening degli oli pervenuti, provvedendo a eliminare i campioni con difformità olfatto/gustative e all'inserimento degli stessi nella categoria e/o sottocategoria di competenza.

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 – Premi

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

Ai campioni di ciascuna categoria e sessione (art. 4) che avranno ottenuto il punteggio più elevato, verrà assegnato il **Premio "AIPO D'ARGENTO 2017"**.

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 e/o sottocategoria.

A tutti gli altri, verrà assegnato, nella **categoria o sottocategoria di appartenenza** dove siano risultati **iscritti almeno 4 campioni** e abbiano **superato, almeno**, la soglia di **90/100**, il **Diploma di Gran Menzione** (art.4).

Art. 10 – Promozione e divulgazione

I campioni iscritti verranno inseriti in un apposito catalogo che sarà divulgato a cura dall'AIPO, oltre che attraverso il proprio sito, con gli strumenti e sistemi ritenuti più efficaci e affidabili.

Art. 11 – Bollino promozionale

Le Aziende partecipanti, il/i cui campione/i abbia/ano superato/i il primo screening (art. 8), 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 € 0,15 per ciascun contrassegno (bollino).

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

Art. 12 – Cerimonia di premiazione

La proclamazione dei vincitori sarà oggetto di un'apposita manifestazione organizzata dall'AIPO presumibilmente entro il mese di maggio 2017.

Ogni Azienda vincitrice riceverà, a mezzo email 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 sono a disposizione presso la Segreteria del Concorso e potranno essere richiesti, a proprie spese, a mezzo fax e/o e-mail. La segreteria 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 fase e qualora lo ritenesse utile per il miglior svolgimento dell'evento. Per qualsiasi controversia il foro competente è quello di Verona.