



Regolamento

2nd Edition

EVOO

TOP WINNERS

2017

R e g o l a m e n t o

Art. 1 – Organizzazione e scopi

L'A.I.P.O. -Associazione Interregionale Produttori Olivicoli- organizza in Verona, per il periodo febbraio-maggio 2017, contestualmente allo svolgimento del Concorso Internazionale "Aipo d'Argento", al fine di esaltare e valorizzare nell'intento l'impegno e la cultura della qualità portata avanti dalle aziende olivicole e olearie, nazionali ed estere, **ha deciso di promuovere e organizzare**, utilizzando una formula innovativa e dopo l'elevato indice di gradimento riscontrato nel 2016, la **2^a edizione del "EVOO TOP WINNERS"**.

L'obiettivo dell'iniziativa è quello di selezionare, valorizzare, promuovere, i consumi di oli extra vergine d'oliva, italiani e internazionali, attraverso impegno didattico volto a esaltare il valore della continuità con cui ogni azienda lavora sia nella gestione del proprio impianto olivicolo, sia nelle fasi di raccolta e frangitura delle olive, sia in quelle della conservazione del prodotto finito, per proporre al mercato dei consumatori un prodotto di elevato e costante profilo qualitativo.

Nel proseguo del presente regolamento, il "EVOO TOP WINNERS" verrà individuato anche con i termini "Evento" o "Trofeo"

Art. 2 – Enti patrocinatori

Il Concorso si svolge, anche per questa edizione, 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 loro funzionari appositamente 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 alla 2^a edizione del Trofeo gli oli extra vergine d'oliva prodotti e commercializzati dai seguenti soggetti che documentino di aver partecipato, negli anni 2014, 2015 e 2016, a competizioni nazionali e/o internazionali, classificandosi, nelle edizioni svoltesi in quegli anni, al primo o al secondo posto.

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

Al Trofeo possono partecipare:

- a) **olivicoltori produttori** d'olio;
 - 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 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 richiesti e dei titoli richiesti e autocertificabili.

Verranno esclusi i campioni delle aziende non in regola con quanto disposto dal presente regolamento e quelli che saranno presentati privi delle documentazioni necessari e del versamento dei diritti di segreteria (art.6).

Art. 4 – Categorie e sottocategorie

Il Trofeo è riservato agli oli appartenenti alle seguenti classi di prodotto:

- 1) **olio extra vergine d'oliva DOP/IGP**;
- 2) **olio extra vergine di oliva BIOLOGICO (da agricoltura biologica)**;
- 3) **olio extra vergine di oliva MONOARIETALE**;
- 4) **olio extra vergine di oliva I.O.O.% ITALIANO**;
- 5) **olio extra vergine di oliva INTERNAZIONALI (bacino mediterraneo)**

Gli oli indipendentemente dalla categoria di appartenenza (DOP/IGP, Biologico, Monovarietale, 100% italiano, Internazionale) verranno suddivisi nelle tre classi di fruttato:

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

Art. 5 – Titolo per partecipare

Allo scopo di attivare e stimolare un più articolato momento di confronto tra le produzioni olearie di pregio aventi ottenuto qualificati e prestigiosi riconoscimenti nazionali ed internazionali, il Trofeo è riservato esclusivamente a quelle aziende rientranti nelle seguenti categorie, ovvero:

- 1) alle aziende che negli anni 2014, 2015 e 2016, hanno partecipato al "Concorso Aipo d'Argento" e che, in quelle edizioni, siano risultate vincitrici o, almeno, si siano classificate seconde;

R e g o l a m e n t o

2) alle aziende che possano documentare, **inequivocabilmente** (con ineccepibile certificazione o autocertificazione) di aver partecipato a Concorsi oleari, nazionali e internazionali, classificandosi, sempre negli anni 2014, 2015 e 2016, al primo e al secondo posto;

Ogni campione, indipendente dalla categoria cui verrà inserito (DOP / IGP; BIOLOGICO, MONOVARIETALE, 100% ITALIANO, INTERNAZIONALE) a giudizio, inappellabile, della Commissione Tecnica del Concorso, composta da membri appositamente selezionati dall'AIPO fra professionisti, italiani o esteri, di comprovata esperienza, verrà inserito nelle tre classi: fruttato leggero; fruttato medio; fruttato intenso.

Ciascun campione sarà soggetto alla valutazione in un apposito panel professionale che adotterà il metodo internazionale di valutazione degli oli del COI (vedi art. 9)

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 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 ad 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 2ª edizione del "EVOO TOP WINNERS"**

b) numero 3 etichette e eventuali controetichette, identiche a quelle del campione iscritto, su CD-ROM. Eventualmente, predetto materiale, può essere inviato a: **info@aipoverona.it** (formato jpg, pdf). Il formato dell'etichetta dovrà avere base 5 cm e altezza 13 cm

Tale materiale è indispensabile per la realizzazione del Catalogo dei Campioni e delle Aziende partecipanti all'edizione 2017 che sarà divulgato sia attraverso il sito ufficiale dell'AIPO (www.aipoverona.it) sia a mezzo un mailing selezionato di ristoranti;

L'AIPO, inoltre, si riserva di utilizzare parte dei campioni pervenuti in occasione delle numerose attività didattiche che sviluppa, tutto l'anno, allo scopo di incentivare la conoscenza e il consumo di prodotti oleari di certificata e riconoscibile qualità.

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. Ciascuna domanda di partecipazione dovrà essere, obbligatoriamente, corredata di Partita IVA e/o Codice Fiscale dell'Azienda.

d) ricevuta di versamento dei diritti di segreteria da effettuarsi a mezzo bonifico bancario, intestato ad Associazione Interregionale Produttori Olivicoli - AIPO (Cassa di Risparmio del Veneto - Filiale di Verona, Vicolo Ghiaia n.9 **IBAN: IT94S0622511707100000012908 - 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) scheda olio extra vergine di oliva presentato alla competizione 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 a "EVOO TOP WINNERS", copia, come evidenziato in precedenza, dell'attestazione di vincita o idonea dichiarazione attraverso la quale sia desumibile il Concorso oleario a cui ha partecipato e la posizione in classifica raggiunta.

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 accettati campione/i privo/i, anche se solo in parte, della documentazione richiesta o della copia di versamento dei diritti di segreteria.

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

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,

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.

R e g o l a m e n t o

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 liberi da ogni onere o spesa per l'Ente organizzatore.

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 giovare, a proprio insindacabile giudizio, della collaborazione di personale di propria fiducia.

Allo stesso faranno capo allo stesso, per tutta la durata del Trofeo, il rispetto degli aspetti formali previsti dal regolamento e delle modalità operative 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 ufficialmente riconosciuto dallo Stato Italiano o abbiano conseguito la relativa 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 Trofeo si articoleranno in almeno 3 fasi e saranno precedute dall'analisi chimica di ogni campione iscritto; tale documento, 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 tecnico del Trofeo procederà, preventivamente, allo organizzazione screening degli oli pervenuti, provvedendo a eliminare i campioni che presentino difformità olfatto/gustative. 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 e riconoscimenti

Accederanno alla fase finale del Concorso i campioni che avranno superato, almeno, la soglia dei 85/100 di punteggio.

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 **2nd Edition "EVOO TOP WINNERS 2017"**.

Verrà premiato solamente il primo assoluto di ogni classe di fruttato (leggero, medio, intenso) con l'assegnazione del **"EVOO TOP WINNERS 2017"**.

A tutti gli altri, verrà assegnato, nella **categoria o sottocategoria di appartenenza**, dove siano stati **iscritti almeno 4 campioni**, il **Certificato di Distinzione**.

Solo su richiesta esplicita delle aziende non premiate, potrà essere rilasciato e inviato, a spese del richiedente, l'**Attestato di Partecipazione**.

La domanda di richiesta dovrà pervenire a mezzo mail (info@aipoverona.it) entro 10 giorni dalla conclusione delle premiazioni.

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

R e g o l a m e n t o

Tutte le Aziende partecipanti, il/i cui campione/i abbia/ano superato/i il primo screening (art. 9), 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 Trofeo

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

Lo stock minimo acquistabile sarà di n. 500 bollini (1 bobina) al costo (solo a titolo di rimborso spese) di € 0,15 per ciascun contrassegno (bollino).

Art. 13 – 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, 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 Trofeo 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.