



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 2 1**



**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**

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

**5<sup>rd</sup> Premio EVOO TOP WINNERS (italiano e internazionale)**

## Regolamento

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

L'A.I.P.O. - Associazione Interregionale Produttori Olivicoli di Verona organizza, con la partnership e medesime finalità d'intenti del Gruppo Editoriale "L'Informatore Agrario" di Verona, nel periodo **febbraio-maggio 2021**, il **18° Concorso Oleario Internazionale "AIPO D'ARGENTO"** e, contemporaneamente, la **6ª Edizione del Premio "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, mediante rigorose, imparziali, 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, dei 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 forestali della Repubblica Italiana.

Le valutazioni dei campioni da parte della Giuria effettuata adottando il metodo di analisi del C.O.I. (Consiglio Oleicolo Internazionale).

I rappresentanti legali del Ministero e/o di altri, eventuali, Enti e Istituzioni patrocinanti, 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 sarà dallo stesso presieduto.

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

Saranno ammessi al **18° 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 e 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 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 al Premio Evoo Top Winners**

Saranno ammessi alla **6ª 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 e 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 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.

La partecipazione è riservata esclusivamente alle aziende di cui al comma 1 punti a), b), c), che negli anni 2019 e 2020 abbiano partecipato al "Concorso Internazionale Aipo d'Argento" risultando vincitrici in una delle categorie o, almeno, si siano classificate seconde o alle aziende di cui al comma 1 punti a), b), c), che possano documentare, **inequivocabilmente** (attraverso ineccepibile certificazione o autocertificazione), di aver partecipato a Concorsi oleari, di livello nazionale e internazionale, classificandosi, sempre negli anni 2019 e 2020 al primo e al secondo posto;

### Regolamento

A comprova si richiede un documento ufficiale che attesti la classifica raggiunta o la documentata autocertificazione che avrà valore legale in caso di controversia.

**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. 5 – Categorie e sottocategorie**

Ciascun campione presentato sarà regolarmente iscritto palla **17ª edizione della Competizione** e inserito d'ufficio, anonimizzato, da un autorevole Commissione Tecnica all'uopo istituita, in una delle seguenti categorie:

- |                                |                         |                                    |
|--------------------------------|-------------------------|------------------------------------|
| 1) olio extra vergine di oliva | <b>DOP/IGP</b>          | <b>(italiano e internazionale)</b> |
| 2) olio extra vergine di oliva | <b>BIOLOGICO</b>        | <b>(italiano e internazionale)</b> |
| 3) olio extra vergine di oliva | <b>MONOARIETALE</b>     | <b>(italiano e internazionale)</b> |
| 4) olio extra vergine di oliva | <b>100% ITALIANO</b>    |                                    |
| 5) olio extra vergine di oliva | <b>INTERNAZIONALE</b>   |                                    |
| 6) 6 <sup>rd</sup> Edition     | <b>EVOO TOP WINNERS</b> | <b>(italiano e internazionale)</b> |
| 7) olio extra vergine di oliva | <b>AROMATIZZATI</b>     | <b>(italiano e internazionale)</b> |

Per le categorie 1) 2) 3) 4) 5) e 6) ciascun campione verrà inserito come previsto dal successivo art. 9 in uno dei seguenti sottogruppi:

- fruttato leggero
- fruttato medio
- fruttato intenso

Per la categoria 7) ciascun campione verrà inserito come previsto dal successivo art. 9 in uno dei seguenti sottogruppi:

- spezie** (tipo: noce moscata, chiodi di garofano, cannella, pepe, curcuma, altro)
- agrumi** (tipo: limone, lime, arancio, mandarino, cedro, pompelmo, altro)
- vegetali ortaggio/erbe fresche** (tipo: peperone verde, peperoncino, aneto, timo, menta, erba cipollina, basilico, eucalipto, rosmarino, maggiorana, alloro, pomodoro, altro). Per quanto concerne gli oli aromatizzati al peperoncino, essi saranno analizzati separatamente dall'apposita commissione di assaggio.

#### **Art. 6 – Modulistica, invio e costi di partecipazione**

Per ciascun campione iscritto, l'Azienda concorrente dovrà assolvere ai seguenti impegni:

- inviare a mezzo corriere e/o pacco postale "prioritario", entro e non oltre il 05 marzo 2021**, alla Segreteria Organizzativa (AIPO, Viale del Lavoro 52, 37135 Verona • Tel. +39 045 8678260), **n. 3 bottiglie confezionate ed etichettate da 500 ml. + n. 1 bottiglia aggiuntiva per ogni altra categoria a cui l'azienda intende iscrivere il/i medesimo prodotto** (esempio: se si intende partecipare con la stessa tipologia di olio extra vergine di oliva alle categorie DOP/IGP, Biologico, verranno considerati n. 2 campioni quindi dovranno essere inviate n. 4 bottiglie, oppure se si intende partecipare con la stessa tipologia di olio extra vergine di oliva alle categorie DOP/IGP, Biologico e 100% italiano, verranno considerati n. 3 campioni quindi dovranno essere inviate n. 5 bottiglie, e così via....), adeguatamente imballate (allo scopo di evitare rotture o quant'altro possa danneggiare il prodotto).

Ciascun cartone dovrà, obbligatoriamente, riportare all'esterno la seguente scritta: **"CAMPIONE NON COMMERCIALE partecipante alla 18ª edizione del Concorso Oleario Internazionale "AIPO D'ARGENTO 2020"**.

- inviare numero 1 etichette se cartacea**, con eventuali retro-etichette, identiche a quelle del campione iscritto, o in alternativa inviata 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.

Pubblicazione che sarà divulgata, primariamente a mezzo del sito ufficiale del Concorso ([www.aipodargento.it](http://www.aipodargento.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.

- 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. Impegno che deve essere assolto anche per quanti intendono partecipare all'EVOO TOP WINNERS, anche in combinazione con l'Aipo d'Argento.

Regolamento

Gli Organizzatori, successivamente al ricevimento della/e domanda/e 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 nel data base della Competizione.

- d) **scheda olio** di ciascun campione iscritto unitamente alla **scheda aziendale**, entrambe compilate, in tutte le loro parti, in modo leggibile, altrimenti potrà essere richiesto di inviare i dati su apposito programma informatico previa richiesta da inserire in domanda di partecipazione.
- e) **ricevuta di versamento** dei diritti di segreteria da effettuarsi a mezzo bonifico bancario, intestato ad Associazione Interregionale Produttori Olivicoli – A.I.P.O. (Intesa San Paolo - Filiale di Verona, Vicolo Ghiaia n.9 **IBAN: IT35A0306918463100000003934 - SWIFT BIC BCITITMM**) e/o da far pervenire contestualmente alla domanda di partecipazione (pena esclusione dal Concorso). 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.
- f) **L'importo della quota di partecipazione** è fissato nella seguente misura:

N. CAMPIONI	IMPORTO QUOTA PARTECIPAZIONE
1	€ 75,00 (iva compresa)
2	€ 130,00 (iva compresa)
3	€ 185,00 (iva compresa)
4	€ 240,00 (iva compresa)
5	€ 295,00 (iva compresa)
6	€ 350,00 (iva compresa)
7	€ 405,00 (iva compresa)
8	€ 460,00 (iva compresa)
<b>ecc, ecc</b>	

Per i campioni che provengono dagli stati esteri l'IVA non verrà scorporata in quanto trattasi di servizio reso in Italia.

**Non verranno ammessi alla competizione il/i campione/i privo/i**, anche solo in parte, **della documentazione richiesta e non saranno accettati pagamenti diversi da quelli effettuati con Bonifico Bancario e/o 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 indicata nell'art. 6 del presente 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;  
 d) altre anomalie subite dal/i campione/i 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 (mediante processo di doppia anonimizzazione) e, a sua volta, 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.

### Regolamento

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**

Le attività di analisi dei campioni iscritti al Concorso si articoleranno per le categorie 1) 2) 3) 4) 5) e 6) di cui all'art. 5 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 3ª fase.

Il Panel sarà composto da n.8 assaggiatori regolarmente iscritti nell'apposito Albo e facenti parte del **Comitato di Assaggio Ufficiale dell'AIPO, ufficialmente riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari forestali**.

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

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 proprio insindacabile giudizio a tutti i campioni, che abbiano superato almeno il punteggio di 70/100, il simbolo della **Goccia (giallo oro)** secondo le seguenti modalità: **1 goccia** per i campioni con votazione da 70/100 a 80/100; **2 gocce** per tutti quelli che hanno ottenuto voti da 81/100 a 89/100; **3 gocce** per tutti quelli con votazione superiore a 90/100.

Per la categoria 7) degli **oli extra vergine di oliva aromatizzati** di cui all'art. 5 verrà istituita una apposita commissione di assaggio che provvederà alla valutazione dei campioni iscritti purchè siano superiori a 4 per ogni sottogruppo. Per quanto concerne gli oli aromatizzati al peperoncino, essi saranno analizzati separatamente dall'apposita commissione di assaggio.

#### **Art. 10 – Premi – AIPO D'ARGENTO**

Ai campioni finalisti di ciascuna categoria e sottogruppo di cui all'art. 5 comma 1 punti 1), 2), 3), 4), 5), 7), che avranno ottenuto il punteggio più elevato, verrà assegnato il **Premio "AIPO D'ARGENTO 2021"**.

Potrà essere, 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 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"**.

Potrà anche essere rilasciato un riconoscimento particolare a tutti quei campioni che avranno ottenuto il secondo e il terzo punteggio più elevato nella fase finale di detta competizione in ciascuna categoria e/o sottocategoria.

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

I campioni iscritti entreranno a far parte in un ulteriore, apposito catalogo, che verrà divulgato a cura sia dall'AIPO e sia dal Gruppo editoriale "Informatore Agrario", attraverso il sito dell'organizzazione e del co-organizzatore, nonché mediante gli strumenti e i mezzi ritenuti più efficaci e affidabili.

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

Le Aziende partecipanti, il/i cui campione/i abbia/ano superato/i la fase propedeutica di selezione (art. 9 fase 1 e 2), e intendano sottolineare l'evento nella propria attività promozionale e di commercializzazione (attenendosi comunque alle



Regolamento

norme vigenti in ciascun Paese), potranno fare richiesta scritta (con l'apposito modulo allegato alla domanda di partecipazione o a mezzo mail alla Segreteria Organizzativa) del logo del Concorso di seguito illustrato:

**Azienda Selezionata**  
**CONCORSO OLEARIO INTERNAZIONALE AIPO D'ARGENTO**  
**Selected Company**  
**INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION**

**BOLLINO**  
(misura 30mm x 30mm)



**COLLARINO**  
(misura 65mm x 140mm, aperture collo 35/45 mm)



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

I bollini o collarini saranno **disponibili solo in bobine o confezioni, 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 fase 1 e 2), 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 mail alla Segreteria Organizzativa) del logo del Concorso di seguito illustrato:

**Azienda Selezionata**  
**“EVOO TOP WINNERS”**  
**Selected Company**  
**“EVOO TOP WINNERS”**



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 solo 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 “L'Informatore Agrario” compatibilmente con le normative e restrizioni Covid 19 del momento. Si potrà eventualmente utilizzare anche forme digitali o attraverso piattaforme social.

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



R e g o l a m e n t o

***I riconoscimenti non ritirati*** durante la cerimonia di premiazione rimarranno a disposizione presso la Segreteria del Concorso e ***potranno essere richiesti con richiesta inviata a mezzo fax e/o e-mail.***

La segreteria della Competizione potrà provvedere, solo su richiesta documentata e/o documentabile, 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, in tutto o in parte, le disposizioni previste nel presente Regolamento qualora lo ritenesse indispensabile per il miglior svolgimento dell'evento, del suo successo e nell'interesse delle aziende partecipanti.

Per qualsiasi controversia il foro competente è quello di Verona.