

C O N C O R S O

O L E A R I O

A I P O D ' A R G E N T O

2 0 1 3



CATEGORIE IN CONCORSO

Olio Extra Vergine di oliva DOP (Denominazione di Origine Protetta)

Olio Extra Vergine di Oliva 100% italiano

Olio Extra Vergine di Oliva del Bacino Mediterraneo

CONCORSO OLEARIO - AIPO D'ARGENTO 2013

Regolamento

Art. 1

L'A.I.P.O. - Associazione Interregionale Produttori Olivicoli, in collaborazione con Unaprol - Consorzio Olivicolo Italiano, organizza a Verona, per il periodo maggio-settembre 2013, la **10ª edizione del Concorso Oleario "AIPO D'ARGENTO"** nell'intento di evidenziare la migliore produzione olearia nazionale e internazionale, esaltandone le caratteristiche nell'intento di coinvolgere gli operatori del mercato interno e internazionale, anche allo scopo di incentivare la crescita qualitativa delle produzioni di oli extravergine d'oliva prodotti nell'area del Mediterraneo. Nel proseguo del presente regolamento, il Concorso Oleario "AIPO D'ARGENTO" sarà individuato con il termine "**Concorso**" e/o "**evento**".

Art. 2

Il Concorso si svolge con i patrocini del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, del Ministero dello Sviluppo Economico della Repubblica Italiana, dell'Unione Europea, del COI (Consiglio Oleicolo Internazionale), delle Regioni Veneto, Friuli V.G. e Trentino A.A., oltre che dell'Unioncamere di Veneto, Friuli V.G. e Trentino A.A..

I rappresentanti legali degli Enti patrocinatori, o loro delegati, entreranno a far parte, di diritto, del Comitato di Gestione e dei Garanti, presieduto dal presidente dell'AIPO.

Art. 3

Sono ammessi al **10° Concorso Oleario "AIPO D'ARGENTO"** gli oli extra vergine d'oliva presentati da:

- olivicoltori produttori d'olio in proprio;
- oleifici cooperativi e/o organizzazioni di produttori;
- titolari di aziende e/o ditte imbottigliatrici-confezionatrici, sottoposte a qualsivoglia sistema di controlli o di certificazione, detentori, nella zona, di prodotto pronto per l'immissione al consumo.

Sono esclusi dalla competizione 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 al **10° Concorso Oleario "AIPO D'ARGENTO"** solo imprese che possano documentare che il/i campione/i di olio extravergine d'oliva presentato sia prodotto in quantità non inferiore a Kg. 250.

Saranno esclusi dal Concorso Oleario tutti i campioni non in regola con quanto disposto dal presente regolamento e quelli non in regola con il versamento dei diritti di segreteria dovuti (art.5).

Art. 4

I campioni presentati alla **10ª edizione del Concorso** saranno inseriti nelle seguenti categorie:

- olio extra vergine d'oliva DOP;**
- olio extra vergine d'oliva I.O.O.% italiano;**
- olio extra vergine d'oliva del Bacino Mediterraneo.**

Ciascuna delle sopracitate categorie verrà a sua volta, e su indicazione di un apposito panel d'assaggio, suddivisa nelle seguenti sessioni:

- fruttato leggero;
- fruttato medio;
- fruttato intenso.

Art. 5

Per ciascun campione presentato, l'Azienda concorrente dovrà assolvere i seguenti impegni:

a) far pervenire a mezzo corriere e/o posta prioritaria, entro e non oltre il 10 maggio 2013, alla Segreteria Organizzativa (AIPO, Viale del Lavoro 52, 37135 Verona • Tel. +39 045 8678260), **n. 3 bottiglie da min. 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 il 10° Concorso Oleario "AIPO D'ARGENTO" 2013";

b) numero 3 etichette, con eventuali contro etichette, identiche a quelle del campione iscritto. In alternativa, il sopra citato materiale può essere trasmesso su supporto CD-ROM (formato jpg, pdf) e verrà utilizzato per la realizzazione del Catalogo dei Campioni e delle Aziende partecipanti all'edizione 2013, divulgato anche a mezzo del sito AIPO (www.aipoverona.it);

c) domanda di partecipazione, redatta in stampatello e/o comunque in maniera leggibile, firmata dal responsabile dell'Azienda concorrente;

d) copia della ricevuta del versamento dei diritti di segreteria da effettuarsi a mezzo bonifico (IBAN: IT35 N 06225 11701 07406011274A) o, se in contanti, saldato contestualmente alla presentazione della domanda allegando l'importo, in busta sigillata, alla documentazione inserita all'interno dell'imballo contenente il/i campione/i iscritto/i. Il pagamento a mezzo bonifico bancario comporterà obbligatoriamente l'emissione di fattura.

L'importo dei diritti di Segreteria è fissato nella seguente misura:

- € 50,00 + Iva (€ 60,50 Iva compresa) per un campione d'olio;
- € 90,00 + Iva (€ 108,90 Iva compresa) complessivi per due campioni di olio;
- € 120,00 + Iva (€ 145,20 Iva compresa) complessivi per tre campioni di olio;
- € 140,00 + Iva (€ 169,40 Iva compresa) complessivi per quattro campioni di olio;
- € 150,00 + Iva (€ 181,50 Iva compresa) complessivi per cinque campioni di olio;

dal sesto campione di olio, e successivi, la maggiorazione per ciascun campione è di € 30,00 cad. + Iva.

Se l'Azienda richiede la fatturazione del versamento effettuato verrà applicata, all'importo dovuto, l'IVA di legge;

e) la scheda olio extra vergine di oliva e scheda aziendali compilate in modo leggibile in tutte le sue parti (stampatello o con macchina per scrivere/computer).

Non saranno accettati quei campioni privi, in tutto o in parte, del predetto materiale. Non saranno accettate forme di pagamento diverse dal bonifico bancario e/o in contanti.

Art. 6

La segreteria organizzativa dell'AIPO declina ogni responsabilità:

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

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

La non osservanza di tali disposizioni è motivo di esclusione del/la campione/i dal Concorso.

L'Azienda non potrà richiedere la restituzione della quota d'iscrizione versata; la spedizione è fatta a totale carico e responsabilità dell'azienda partecipante che dovrà sopportarne tutti i rischi connessi.

I campioni spediti in porto a carico saranno rifiutati e non verranno rispediti.

Art. 7

Dalla ricezione all'inizio delle analisi sensoriali, sarà cura dell'Organizzazione la conservazione, in ambiente idoneo, dei campioni che, prima di essere sottoposti all'esame del Comitato di assaggio, saranno adeguatamente resi anonimi e contrassegnati da apposito codice di riconoscimento.

Il responsabile dell'Organizzazione è al tempo stesso responsabile legale della correttezza di tutte le attività e operazioni propedeutiche la fase finale 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, per tutta la durata del Concorso, il rispetto degli aspetti formali e delle modalità operative dello stesso.

Sarà, inoltre, il garante della conservazione dei campioni dal momento della loro anonimizzazione, alla verifica della correttezza delle graduatorie parziali e finali del Concorso.

Art. 8

Il Comitato di assaggio è composto da n. 8 assaggiatori iscritti nell'apposito albo.

Il metodo di valutazione dei campioni è quello adottato comunemente nelle similari competizioni internazionali.

Le attività del Concorso saranno precedute dall'analisi chimica dei campioni pervenuti, documento che successivamente sarà ceduto, a titolo gratuito, all'Azienda partecipante, sempre se in regola con il pagamento dei diritti di Segreteria.

Il Comitato di assaggio, coordinato dal capo panel e dal responsabile dell'Organizzazione del Concorso, procederà alla effettuazione di un primo screening degli oli pervenuti, provvedendo a eliminare i campioni che presentano difformità olfattiva/gustativa e all'inserimento dei campioni nella categoria e/o sessione di competenza.

Ogni componente il Comitato di assaggio, in qualsiasi fase delle attività programmate, esprimerà il proprio giudizio autonomamente e le sue valutazioni dovranno essere espresse in centesimi.

Il punteggio finale sarà la risultante della media aritmetica dei giudizi di ciascun membro del Comitato di assaggio espresso in centesimi.

I giudizi del Comitato di assaggio sono inappellabili.

Art. 9

Accederanno alla fase finale del Concorso solo quei campioni che avranno superato la soglia dei 93/100 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 2013"**.

Sarà, inoltre, rilasciato il **Diploma d'Onore con Punzone d'Argento** a tutti i campioni che avranno ricevuto il secondo punteggio più elevato nelle 3 sessioni di ciascuna categoria.

A tutti gli altri, e precisamente a:

- olio extra vergine d'oliva "Garda Bresciano Dop";
- olio extra vergine d'oliva "Garda Orientale Dop";
- olio extra vergine d'oliva "Garda Trentino Dop";
- olio extra vergine d'oliva "Veneto Valpolicella Dop";
- olio extra vergine d'oliva "Veneto Euganei e Berici Dop";
- olio extra vergine d'oliva "Veneto del Grappa Dop";
- olio extra vergine d'oliva "Laghi Lombardi Sebino Dop";

Segreteria Concorso AiPO d'Argento 2013:

Viale Del lavoro, 52 – 37135 Verona Tel. +39 045 86 78 260 Fax +39 045 80 34 468 info@aipoverona.it www.aipoverona.it

- olio extra vergine d'oliva "Laghi Lombardi Lario Dop";
 - olio extra vergine d'oliva "Tergeste Dop";
 - olio extra vergine d'oliva I.O.O.% italiano;
 - olio extra vergine d'oliva da Agricoltura Biologica;
 - olio extra vergine d'oliva "Bacino Mediterraneo";
- sarà assegnato il **Diploma di Gran Menzione** a quei campioni che hanno superato, per aver diritto ai riconoscimenti previsti (art. 9), il **punteggio di 93/100** e che a ciascuna delle **sopra elencate categorie e sessioni** (art.4) **siano stati scritti un minimo di 5 campioni.**

A tutte le Aziende partecipanti sarà comunque riconosciuto l'**Attestato di Partecipazione.**

Art. 10

Tutti i campioni regolarmente iscritti al Concorso parteciperanno all'assegnazione del **Premio Migliore Confezione**, in base al giudizio espresso dalla Commissione composta da:

- un ristoratore;
- un esperto in rappresentanza delle associazioni dei consumatori;
- un giornalista;
- un grafico pubblicitario.

La Commissione sarà presieduta, con diritto di voto, dal presidente pro tempore dell'AIPO.

La selezione verrà effettuata tenendo conto dei seguenti elementi:

- a) design, eleganza e funzionalità del contenitore (bottiglia), dell'originalità dell'etichetta, contro etichetta e/o collarino, dell'eventuale scatola o altro elemento che sia parte integrante della confezione;
- b) materiali innovativi utilizzati per la confezione e che abbiano valorizzato la qualità, l'origine del prodotto, la sua visibilità.

Il giudizio non sarà vincolante sui giudizi espressi dal Comitato di assaggio di assaggio né potrà modificare in alcun modo la graduatoria finale emersa dalle analisi sensoriali.

Art. 11

La proclamazione dei vincitori sarà oggetto di un'apposita manifestazione organizzata dall'AIPO presumibilmente nella prima decade di ottobre 2013.

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

Gli oli premiati saranno oggetto di un apposito elenco divulgato a cura di AIPO nei modi che riterrà opportuni.

Le Aziende partecipanti che avranno superato il primo screening (art. 8) e che accederanno alle fasi successive del Concorso, che intendano farne menzione nella propria attività commerciale (attenendosi comunque alle norme vigenti in ciascun Paese), potranno far richiesta scritta alla Segreteria Organizzativa del logo del Concorso, nella misura e nelle quantità loro necessarie, con il versamento di un contributo, a titolo di rimborso spese, pari a € 0,10 per ciascun contrassegno (bollino) per un ordine minimo di 200 pezzi.

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.

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.

CONCORSO OLEARIO AIPO D'ARGENTO 2013 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

(da compilare in stampatello, macchina da scrivere o computer)

Il sottoscritto/a (cognome e nome) _____

nella qualità di: (Titolare, Rappresentante legale, ecc.) dell' Azienda _____

Cap _____ Città _____ Prov. _____ Nazione _____

Via _____ n. _____

Partita Iva n. _____ Codice fiscale _____

Telefono _____ Fax _____ E-mail _____ @ _____

Operatore di riferimento _____ tel. _____

CHIEDE

di poter partecipare al "10° Concorso Oleario AIPO D'ARGENTO 2013" con i campioni suddetti (di cui allega scheda):

- 1) **campione n. 1** – nome dell'olio _____
- 2) **campione n. 2** – nome dell'olio _____
- 3) **campione n. 3** – nome dell'olio _____
- 4) **campione n. 4** – nome dell'olio _____
- 5) **campione n. 5** – nome dell'olio _____

e tutto quanto previsto dagli art. 5, 6 e 7 del Regolamento del Concorso.

Il Sottoscritto, preso atto del Regolamento del Concorso, dichiara di accettarlo integralmente e specificamente il giudizio inappellabile del Comitato di Assaggio Ufficiale che renderà noto soltanto l'elenco degli oli extra vergini di oliva premiati, e non quello delle aziende partecipanti, e il punteggio assegnato ai singoli campioni.

Alla presente domanda allega € _____ come previsto dall'art. 5 del regolamento a mezzo:

pagamento in contanti; richiedo l'emissione di fattura SI NO

bonifico bancario (IBAN: IT 35 N 06225 11701 07406011274A) – seguirà fattura

Richiedo la fornitura di n. _____ bollini del logo del Concorso come previsto dall'art. 11

IL RAPPRESENTANTE LEGALE

Data _____

_____ (timbro e firma)

SPAZIO RISERVATO ALLA SEGRETERIA DEL CONCORSO

Ritirato il titolo, per _____ emessa Ricevuta Fiscale n. _____ in data _____