

**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 1



CATEGORIE IN CONCORSO

olio extravergine d'oliva a Denominazione di Origine Protetta (DOP)

olio extravergine d'oliva 100% italiano
(prodotto in quantità inferiore a 1000 Kg)

olio extravergine d'oliva 100% italiano
(prodotto in quantità superiore a 1000 Kg.)

olio extravergine d'oliva prodotto nell'area Mediterranea
(Croazia, Slovenia e altri Paesi)

CONCORSO OLEARIO - A I P O D' A R G E N T O 2 0 1 1

Regolamento

Art. 1

L'**AiPO**, Associazione Interregionale Produttori Olivicoli, con sede in Verona, Viale del Lavoro 52 (cap, 37135), nell'ambito delle attività previste dal Reg. CE 867/08 e allo scopo di stimolare una più diffusa conoscenza delle caratteristiche qualitative, organolettiche e di tipicità dell'olio extravergine d'oliva prodotto nell'area veneta, lombarda, trentina, friulana, piemontese, valdostana, italiana, croata, slovena e del bacino del Mediterraneo, promuove e organizza l'8° edizione e del **Concorso Oleario "AIPO D'ARGENTO 2011"** riservato agli Oli Extravergine d'Oliva a Denominazione di Origine Controllata (DOP), agli oli extravergine d'oliva prodotti in Italia e nelle diverse aree del bacino del Mediterraneo, nonché agli oli, regolarmente commercializzati, in possesso di certificazione consortile riconosciuta dallo stato italiano. Nel proseguo del presente regolamento, il Concorso Oleario AIPO D'AREGENTO 2011 sarà individuato con il termine "**Concorso**" e/o "**evento**".

Art. 2

Il **Concorso** si svolge con il patrocinio dei Ministeri delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali di Italia, Croazia e Slovenia, oltre che degli Assessorati all'Agricoltura delle Regioni Veneto, Lombardia, Trentino A.A., Friuli V.G., Piemonte, Valle d'Aosta, degli Assessorati Provinciali all'Agricoltura italiani e non, degli Enti Camerali di Alessandria, Aosta, Asti, Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cuneo, Gorizia, Lecco, Novara, Padova, Pordenone, Torino, Trento, Treviso, Trieste, Verona, Udine, Vicenza, nonché di quelle dei Paesi dell'Area Mediterranea, di Croazia e Slovenia.

I rappresentanti legali di tali Istituzioni, o dei loro delegati, entreranno di diritto a far parte del "Comitato d'Onore e di Indirizzo" del Concorso.

Saranno proposti ed invitati a Comporre il "Comitato Tecnico", garante della correttezza e della trasparenza delle diverse fasi del Concorso, i rappresentanti delle Organizzazioni imprenditoriali di settore, dei Consorzi di Tutela delle DOP coinvolti, gli esponenti delle sezioni provinciali di Confcommercio, i rappresentanti delle pubbliche amministrazioni di Croazia, Slovenia e dei vari Paesi del bacino Mediterraneo o, in loro vece, i funzionari amministrativi pubblici del comparto agricolo, agroalimentare e/o turistico.

Art. 3

Il **Concorso** è riservato agli olio extravergine d'oliva prodotto nella campagna olearia 2010/11, prodotto confezionato con etichetta e regolarmente commercializzato da almeno 12 mesi come olio extravergine d'oliva.

Possono partecipare al **Concorso AIPO D'ARGENTO 2011**:

- olivicoltori produttori** d'olio in proprio;
- oleifici cooperativi e organizzazioni di produttori**, quali **consorzi, cooperative e reti d'impresa**, come definite all'art. 3 del DL 10 febbraio 2009 n. 5 convertito in legge il 9 aprile 2009 n. 33;
- titolari di aziende/ditte imbottigliatrici-confezionatrici**, sottoposte a qualsivoglia sistema di controlli e/o di certificazione, detentori, nella relativa zona, di prodotto pronto per l'immissione al consumo.

Sono invece esclusi dalla competizione i frantoi che non siano in possesso dei requisiti di cui ai punti a), b), c) del presente articolo del regolamento.

Ciascun produttore dovrà certificare, inequivocabilmente, che è titolare di una quantità prodotta, oltre che commercializzata, di un lotto omogeneo minimo di Kg. 100.

Per i campioni in **Concorso**, di cui all'art. 4 lettera b) e c), la selezione avverrà per classi di produzione, ovvero:

- 1) da Kg. 100 a Kg. 1000;
- 2) oltre Kg. 1000.

Art. 4

I campioni presentati in Concorso saranno suddivisi in tre sezioni:

- 1) fruttato leggero;
- 2) fruttato medio;
- 3) fruttato intenso.

Secondo la tipologia e la provenienza sono suddivisi nelle seguenti categorie:

- a) **olio extravergine d'oliva a Denominazione di Origine Protetta (DOP)**;
- b) **olio extravergine d'oliva 100% italiano** (prodotto in quantità inferiore a 1000 Kg);
- c) **olio extravergine d'oliva 100% italiano** (prodotto in quantità superiore a 1000 Kg.);
- d) **olio extravergine d'oliva prodotto nell'area Mediterranea** (Croazia; Slovenia e altri Paesi);

Art. 5

I campioni, dell'**annata 2010/2011**, dovranno pervenire, a mezzo corriere o pacco postale prioritario, alla **Segreteria** del **Concorso** (c/o AIPO, Viale del Lavoro 52, 37135 Verona – tel. +39 045 86 78 260 – fax +39 045 80 34 468) entro e non oltre la data del **30 maggio 2011** (farà fede la data riportata sulla "bolla di consegna" o "il timbro postale").

Per eventuali informazioni sul regolamento e quant'altro necessario alla regolare iscrizione dell'azienda, il personale della Segreteria Organizzativa (tra le ore 8,30-12,30 e le ore 14,30-1700, dal lunedì al venerdì) - è a disposizione per telefono, ai seguenti numeri (**+39 045 86 78 260**, oppure **cell. +39 348 35 86 091**), nonché per fax (**+39 045 80 34 468**) e a mezzo posta elettronica (**aipo.verona@libero.it**).

Ciascun **collo-campione** iscritto (formato da **n. 4 bottiglie da minimo 0,50 litri**) dovrà essere accompagnato, in busta chiusa e sigillata, dalla seguente documentazione:

a) **domanda di partecipazione**, compilata in modo leggibile (stampatello o mediante macchina per scrivere/computer), e riportante tutti i dati dell'azienda (ragione sociale, sede legale e operativa, codice fiscale, partita IVA, nome del legale rappresentante, operatore di riferimento per eventuali e successive comunicazioni da parte della Segreteria del Concorso);

b) **copia della ricevuta di versamento dei diritti di segreteria**, nella seguente misura:

1. per le **aziende associate AIPO**:

- per gli **oli extravergine d'oliva a Denominazione d'Origine Protetta/DOP**:
 - i. **€ 30,00 (Euro trenta/00)** con copia dell'analisi riferita alla certificazione del prodotto per l'anno 2010/2011 e riferita a ogni collo-campione in concorso;
- per gli **oli extravergine d'oliva**:
 - **€ 30,00 (Euro trenta/00)** per quei campioni corredati dal certificato di analisi indicante, obbligatoriamente, i

seguenti parametri: livello di acidità oleica libera; numero dei perossidi; delta K; K 232; K 270, composizione acidi grassi, polifenoli e tocoferoli;

- per i **campioni sprovvisti del/i certificato/i di analisi richiesto/i e riferito ad ogni collo-campione iscritto:**
 - **€ 50,00 (Euro cinquanta/00).** In questo caso la Segreteria del Concorso provvederà, autonomamente, ad eseguire le analisi necessarie per la determinazione di: livello di acidità oleica libera; numero dei perossidi; delta K; K 232; K 270, composizione acidi grassi, polifenoli e tocoferoli.
- 2. per le **aziende non associate AIPO**, la quota di partecipazione, comprendente le analisi, è fissata in:
 - **€ 50,00 + IVA (Euro cinquanta/00 + IVA).** La Segreteria del Concorso contestualmente all'invio del documento di analisi (determinazione del livello di acidità oleica libera; numero dei perossidi; delta K; K 232; K 270, composizione acidi grassi, polifenoli e tocoferoli), invierà regolare fattura pari all'importo di partecipazione versato.

Il pagamento dovrà essere effettuato con **assegno circolare o bancario "non trasferibile"** intestato all'AIPO, o **in contanti** all'atto della presentazione della domanda di partecipazione. Comunque, ogni collo-campione dovrà essere corredato (vedi comma 3 art. 5) della ricevuta dell'avvenuto pagamento dei diritti di segreteria.

Art. 6

La segreteria organizzativa declina ogni qualsivoglia tipo di responsabilità per:

- a) arrivo ritardato dei campioni, rispetto alla scadenza stabilita dal presente regolamento;
- b) la perdita totale o parziale dei campioni, durante il trasporto e/o nella successiva fase di consegna da parte del vettore;
- c) qualsivoglia tipo di alterazioni chimico-fisiche ed organolettiche per escursione termica, rotture e/o altre anomalie che si siano verificate nella conservazione e/o predisposizione dei campioni nonché durante l'attività di trasporto.

Non saranno presi in considerazione quei colli-campione che risultino, a qualsivoglia titolo e/o motivo, manomessi.

Art. 7

Dalla presa in consegna, da parte della Segreteria del Concorso, dei campioni iscritti dalle aziende, sarà cura e responsabilità della stessa la loro idonea e corretta conservazione.

Sarà sempre cura della Segreteria procedere alla registrazione e anonimizzazione dei singoli campioni. La correttezza di tale operazione avverrà alla presenza di un esperto legale (avvocato e/o suo delegato) cui farà carico assicurare il rispetto formale e sostanziale del presente regolamento, delle modalità operative del Concorso, dei rapporti con il panel d'assaggio, della corretta compilazione delle schede di giudizio e della regolarità comportamentale di ogni singolo membro del panel d'assaggio nonché di ogni fase di attività dell'analisi sensoriale.

Art. 8

La Commissione giudicatrice sarà formata da un **Panel di Assaggio** composto da tecnici e/o giornalisti di comprovata capacità ed esperienza.

La valutazione dei campioni avverrà su apposita scheda (una per ciascun dei campioni iscritti) e correttamente compilata (quindi, prova di correzioni o abrasioni di qualsivoglia tipo) e sottoposto al **panel di assaggio**. Il direttore tecnico del Concorso sarà garante assoluto della correttezza e validità di ciascuna scheda.

Il punteggio finale sarà rappresentato dalla media aritmetica dei voti riportati in scheda per ciascun campione, da ogni membro il

panel di assaggi, secondo il metodo adottato dalla Direzione Tecnica del Concorso.

Il giudizio del Panel d'Assaggio è inappellabile.

Al termine delle operazioni di valutazione sarà stilato l'elenco-graduatoria dei campioni per ogni singola categoria, privo dei punteggi.

Verranno proclamati vincitori di ciascuna sessione del Concorso (art. 4 del Regolamento) gli oli che avranno ottenuto il punteggio più elevato. Ad essi verrà assegnato il premio "**Concorso Oleario AIPO D'ARGENTO 2011**". E precisamente:

- **olio extravergine d'oliva a Denominazione di Origine Protetta (DOP);**
- **olio extravergine d'oliva 100% italiano** (inferiore a 1000 Kg.);
- **olio extravergine d'oliva 100% italiano** (superiore a 1000 Kg.);
- **olio extravergine d'oliva prodotto nell'area Mediterranea** (Croazia; Slovenia e altri Paesi);

Verrà, inoltre, rilasciato un **Diploma d'Onore con Punzone d'Argento** a quei campioni che invece avranno ricevuto il secondo punteggio più elevato nelle tre sezioni. E saranno riferite alle seguenti sottocategorie:

- olio extravergine d'oliva DOP
- olio extravergine d'oliva "Garda Bresciano DOP";
- olio extravergine d'oliva "Garda Orientale DOP";
- olio extravergine d'oliva "Garda Trentino DOP";
- olio extravergine d'oliva "Veneto Valpolicella DOP";
- olio extravergine d'oliva "Veneto Euganei e Berici DOP";
- olio extravergine d'oliva "Veneto del Grappa DOP";
- olio extravergine d'oliva "Laghi Lombardi Sebino DOP";
- olio extravergine d'oliva "Laghi Lombardi Lario DOP";
- olio extravergine d'oliva "Tergeste DOP";
- olio extravergine d'oliva I.O.O.% italiano;
- olio extravergine d'oliva da Agricoltura Biologica;
- olio extravergine d'oliva di Croazia;
- olio extravergine d'oliva di Slovenia;
- olio extravergine d'oliva del Bacino Mediterraneo.

Il **Diploma di Gran Menzione**, invece, sarà assegnato a quegli oli/campioni che avranno ottenuto, nelle votazioni, almeno il punteggio pari o superiore a 90/100.

A tutte le aziende produttrici partecipanti al Concorso verrà consegnato, in occasione della cerimonia di premiazione, il **Diploma di Partecipazione**.

Art. 9

Fra tutti i campioni regolarmente iscritti al Concorso sarà assegnato, da una Commissione composta da un ristoratore, un esperto in rappresentanza delle associazioni di consumatori, un giornalista, un rappresentante del commercio e da un grafico pubblicitario il **Premio per la Migliore Confezione**. 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 di questa Commissione non sarà vincolante di quanto espresso, autonomamente, dal panel di assaggio né potrà modificare quanto espresso dalla Commissione di degustazione.

Art. 10

La data, il luogo e l'ora della cerimonia di consegna dei riconoscimenti verrà comunicata a ciascuna azienda dalla Segreteria del Concorso tempestivamente, a mezzo fax e/o posta prioritaria, a ciascuna azienda partecipante.

Gli organizzatori si riservano il diritto di modificare, se ritenuto necessario, il presente Regolamento dandone tempestiva comunicazione alle istituzioni ed agli organi competenti.

CONCORSO OLEARIO AIPO D'ARGENTO 2011 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. _____

Produttore dell'olio extravergine di oliva denominato _____

ottenuto da olive (varietà) _____ con metodo di estrazione _____

di cui dichiara di produrre quintali _____ identificato con il lotto n. _____

CHIEDE

di poter partecipare al "8° Concorso Oleario AIPO 2011" con il Campione suddetto del quale allega le analisi richieste dal Regolamento (art. 5), rilasciate da: _____

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 della Giuria che renderà noto soltanto l'elenco degli oli d'oliva extravergini 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;

Assegno circolare o bancario non trasferibile intestato a A.I.P.O. - Associazione Interregionale Produttori Olivicolo.

IL RAPPRESENTANTE LEGALE

Data _____

_____ (timbro e firma)

SPAZIO RISERVATO ALLA SEGRETERIA DEL CONCORSO

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