



XXII CONCORSO INTERNAZIONALE DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Verona 11-18 MARZO 2024

REGOLAMENTO

Art. 1) Introduzione

Nell'ambito delle manifestazioni organizzate in occasione di SOL, in programma a Verona dal 14 al 17 aprile 2024, Veronafiere S.p.A. e A.I.P.O. Verona (Associazione Interregionale Produttori Olivicoli) animati dalle medesime finalità di intenti, indicano ed organizzano il XXII Concorso Internazionale SOL D'ORO EMISFERO NORD 2024 (Verona 11 - 18 marzo 2024) e la 21° edizione del Concorso Oleario Internazionale "AIPO D'ARGENTO".

La finalità di entrambi i Concorsi è quella di:

- *evidenziare* le migliori produzioni oleicole, facendole conoscere a consumatori ed operatori nazionali ed esteri;
- *valorizzare* gli oli d'oliva extravergini tipici nelle loro diverse varietà, specialmente connesse all'origine geografica;
- *stimolare e premiare* lo sforzo delle aziende inteso al continuo miglioramento qualitativo dei prodotti
- *ottimizzare* la partecipazione delle aziende

che con l'iscrizione al Concorso Internazionale Sol d'Oro, oppure al Concorso Internazionale Aipo d'Argento, automaticamente partecipano ad entrambi i concorsi.

Art. 2) Criteri di ammissione

Sono ammessi al XXII Concorso Internazionale Sol d'Oro Emisfero Nord 2024 tutti gli oli d'oliva extravergini prodotti e commercializzati dai seguenti soggetti:

- *aziende agricole (singole o associate) produttrici di olive e del relativo olio presso un frantoio;*
 - *frantoi con produzione di oli con olive acquistate o di proprietà dello stesso frantoiano.*
- Tali aziende o frantoi devono presentare, entro i termini indicati, regolare domanda di partecipazione a condizione che producano un quantitativo minimo di n° 1500 litri (1.000 litri per la categoria DOP), o equivalente produzione, per ciascun olio inviato al concorso.

Art. 3) Categorie del Concorso

Gli oli d'oliva extravergini presentati sono divisi in quattro categorie:

Extravergini - DOP - Monovarietali - Biologici.

La sola categoria Extravergini è a sua volta divisa in:

- Oli con fruttato leggero;
- Oli con fruttato medio;
- Oli con fruttato intenso.

Ciascuna Azienda può partecipare al Concorso con un massimo di quattro diversi oli e quindi diverse etichette (una per ogni categoria), e potrà aderire alle quattro diverse categorie sopra riportate specificandolo nella domanda di partecipazione.

Per la categoria Extravergini, la suddivisione in base al fruttato verrà fatta dalla Comitato di Assaggio

Ufficiale di A.I.P.O., con il coordinamento del capo panel del Concorso.

Per la categoria Monovarietali sull'etichetta deve risultare il nome della varietà di olive.

Per la categoria DOP potranno partecipare solo gli oli di aziende agricole singole o associate e di frantoi rientranti nelle caratteristiche riportate all'art. 2.

Art. 4) Per valorizzare anche i piccoli produttori di olio extravergine di oliva (che producono in totale al massimo 2.000 litri di olio all'anno) e offrire loro una indicazione sul livello qualitativo raggiunto, è introdotta una particolare categoria di concorso denominata **Absolute Beginners** alla quale possono partecipare le aziende agricole e i frantoi (vedi art. 2) che producono e commercializzano un olio in un quantitativo da 500 a 1.499 litri. Gli oli iscritti alla categoria **Extravergini Absolute Beginners**, partecipano senza distinzione di intensità di fruttato e i primi tre classificati, che avranno ottenuto dalla Giuria Internazionale una valutazione maggiore o uguale a 70/90, riferita alla media delle votazioni dei giurati con le schede di assaggio del concorso, verranno premiati rispettivamente con:

- Targa d'Oro Absolute Beginners 1° classificato
- Targa d'Argento Absolute Beginners 2° classificato
- Targa di Bronzo Absolute Beginners 3° classificato.

Inoltre i successivi cinque oli classificati riceveranno un diploma di Gran Menzione Absolute Beginners.

L'azienda presentatrice dovrà seguire quanto riportato negli articoli 5 (un solo campione presentato in sei bottiglie), 6, 7.

4a) Riconosciuta l'importanza del mercato oleario detenuto da grandi industrie olearie, società commerciali e di imbottigliamento, cooperative, organizzazioni di produttori in qualsiasi forma giuridica e per offrire un'occasione di confronto tra pari, sul fronte del livello qualitativo dell'olio extravergine di oliva dalle stesse commercializzato, viene istituita una particolare categoria di concorso denominata **Big Producers**.

A tale categoria possono partecipare le aziende italiane ed estere che commercializzano oli extravergini con un volume complessivo superiore ai 500.000 litri di olio extra vergine di oliva o un fatturato complessivo superiore ai 50 milioni di euro. *Fanno parte dei Big Producers anche le micro, piccole o medie imprese, che, indipendentemente dal volume di produzione e dalla forma giuridica, sono partecipate, controllate o correlate, direttamente o indirettamente (tramite persone fisiche, fiduciarie o trust, ivi compresi patti sindacali o parasociali), con le industrie, società, cooperative o organizzazioni di produttori di cui sopra.*

Le aziende che partecipano nella categoria **Big Producers** possono presentare un unico campione di olio extra vergine di oliva, al 100% originario della nazione in cui hanno la sede legale. Non sono ammessi blend o miscele di oli extra vergine di oliva di diversi Paesi.

Unitamente ai campioni, l'azienda si impegna a *fornire il numero di lotto, univoco e irripetibile*, che contraddistingue la partita oggetto della valutazione da parte della Giuria del Sol d'Oro.

Le selezioni avverranno con le stesse modalità delle altre categorie del concorso: il premio conseguito dall'olio Big Producers si intende conferito al lotto, univoco e irripetibile e non al marchio o alla produzione dell'intera azienda.

È quindi fatto divieto all'azienda di pubblicizzare, promuovere o comunicare, con qualsiasi mezzo, il premio conferito disgiuntamente dall'indicazione del lotto del prodotto premiato. E' altresì vietata, anche attraverso l'evocazione, la pubblicità, la promozione o la comunicazione del premio conseguito, riferendolo all'azienda o ai marchi dell'azienda nel loro complesso (compreso l'eventuale marchio associato al lotto presentato al concorso).

Gli oli iscritti alla categoria **Extravergini Big Producers**, partecipano senza distinzione di intensità di fruttato e i primi tre classificati, che avranno ottenuto dalla Giuria Internazionale una valutazione maggiore o uguale a 70/90, riferita alla media delle votazioni dei giurati con le schede di assaggio del concorso, verranno premiati rispettivamente con:

- Targa d'Oro Big Producers 1° classificato
- Targa d'Argento Big Producers 2° classificato
- Targa di Bronzo Big Producers 3° classificato

Inoltre i successivi cinque oli classificati riceveranno un diploma di Gran Menzione Big Producers.

L'azienda presentatrice dovrà seguire quanto riportato negli articoli 5 (un solo campione presentato in sei bottiglie), 6, 7.

Art. 5) Iscrizione

Entro il 8 marzo 2024, l'Azienda deve iscriversi sul sito web (<https://www.solagrifood.com/it/sol-d-oro/sol-doro-emisfero-nord>) e far pervenire on line o via mail (segreteria@doro.veronafiere.it).

5a) Certificati di analisi dei campioni di oli presentati, che indichino almeno acidità oleica libera e numero di perossidi; sui certificati deve chiaramente apparire anche il nome dell'azienda.

5b) Categoria DOP: il campione dovrà essere corredato della documentazione rilasciata dall'Organismo certificatore, e certificato nella campagna olearia 2023/2024, che attesti la certificazione del lotto omogeneo di almeno litri 1.000.

Art. 6) Ricevimento campioni e spedizione

- a) Le Aziende devono far pervenire, **entro il 8 marzo 2024**, un massimo di quattro diverse tipologie di olio extravergine di oliva (art.3), confezionate ed etichettate in **n° 6 bottiglie (per ogni campione presentato)** di capacità di Lt. 0,50 (massimo 24 bottiglie per azienda con quattro differenti oli extravergini di oliva) o l'equivalente quantità di olio in contenitori di altro formato.
- b) La scelta del corriere è a discrezione delle aziende e l'indirizzo di spedizione è il seguente:
A.I.P.O. – Concorso Internazionale Sol d'Oro Emisfero Nord 2024 – Viale del Lavoro n° 52 – 37135 Verona (Italia).
- c) Gli Organizzatori declinano ogni responsabilità per l'eventuale arrivo ritardato dei campioni rispetto alla data stabilita, per la perdita totale o parziale dei campioni nel corso del trasporto, per alterazioni chimico-fisiche ed organolettiche dei campioni per effetto di escursione termica, per rotture o per altre anomalie subite durante il trasporto.

Le spese di spedizione, sdoganamento e successivo trasporto fino alla **destinazione: A.I.P.O. – Concorso Internazionale Sol d'Oro Emisfero Nord 2024, Viale del Lavoro n°52 – 37135 Verona (Italia)**, sono a completo carico delle Aziende partecipanti: tali spese devono essere saldate direttamente allo spedizioniere.

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

I campioni non in regola e giudicati non conformi ai gruppi e alle caratteristiche previste dal Concorso e regolate dal precedente art. 5 saranno automaticamente esclusi dal Concorso: ciò non darà diritto all'Azienda alla restituzione della tassa di iscrizione versata, né alla restituzione dei campioni inviati.

Art. 7) Quota di iscrizione e pagamento

- a) espositori SOL: primo campione € 150,00 + iva; campioni successivi: € 100,00 + iva
b) non espositori SOL: € 150,00 + iva per ciascun campione iscritto.

NB: La quota di iscrizione è da ritenersi obbligatoria: al termine del concorso agli espositori di SOL verrà rimborsata integralmente la quota di iscrizione del primo campione.

I pagamenti devono essere effettuati con chiara indicazione del Cliente ordinante e del Concorso (Concorso Internazionale Sol d'Oro Emisfero Nord 2024) cui si riferisce il pagamento a mezzo:

1) Bonifico bancario presso:

Banco BPM Ag. Cassa Mercato Verona
IBAN: IT37K 05034 11751 0000 0012 4030
SWIFT/BIC: BAPPIT 21011

2) Carta di credito/pagamento PayPal

Eventuali spese bancarie sono a completo carico del mittente. Non sono ammessi al concorso gli oli di aziende che non abbiano effettuato il pagamento della quota di iscrizione.

Nessun pagamento è valido se non fatto direttamente a Veronafiore S.p.A.

La quota di iscrizione al Concorso Internazionale Sol d'Oro garantisce l'automatica iscrizione anche al Concorso Internazionale Aipo d'Argento.

Art.8) Ricezione, anonimizzazione e processo di valutazione

Dalla ricezione alla presentazione dei campioni alla Giuria, è cura di A.I.P.O. e Veronafiore S.p.A. conservare i campioni in modo scrupoloso e adeguato in modo da assicurare l'integrità degli stessi.

Ogni campione verrà sottoposto (a cura di A.I.P.O.) all'analisi chimica per valutarne l'appartenenza alla categoria degli oli extravergini di oliva, documento che successivamente sarà ceduto, a titolo gratuito, all'Azienda partecipante, sempre e solo se in regola con il pagamento della quota di iscrizione.

Dopo la prima selezione svolta dal Comitato di Assaggio Ufficiale di AIPO che individuerà i campioni con difformità olfatto/gustative, sarà cura di un legale incaricato da Veronafiore S.p.A.:

- rendere anonimi con un codice segreto i campioni di oli d'oliva extravergini pervenuti,
- garantire gli aspetti formali e le modalità operative,
- sovrintendere alle operazioni della Giuria
- stilare il verbale con le graduatorie.

8a) Le attività di analisi dei campioni iscritti al Concorso si articoleranno come segue:

• **1ª Fase:** ogni campione verrà sottoposto all'analisi chimica per valutarne l'appartenenza alla categoria merceologica degli oli extravergini 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:** il Comitato di Assaggio Ufficiale di AIPO, coordinato dal Capo Panel e dal responsabile organizzativo del Concorso, procederà all'analisi sensoriale degli oli pervenuti, individuerà ed eliminerà i campioni con difformità olfatto/gustative, provvederà alla suddivisione, per la categoria Extravergini, nelle diverse sezioni (fruttato leggero, medio e intenso).

• **3ª Fase:** la Commissione di assaggio del Concorso Sol d'Oro, coordinata dal Capo Panel e dal legale del Concorso, procederà alla valutazione, sempre in blind testing, dei campioni che hanno superato la 2ª fase procedendo man mano fino ad arrivare alla fase finale secondo quanto riportato nel successivo art. 9.

Art. 9) La Giuria è composta da una Commissione di assaggio composta da tecnici degustatori provenienti da Panel diversi ed esperti internazionali scelti e nominati dal Responsabile Tecnico – Capo Panel del Concorso.

Il metodo di valutazione è predisposto su apposita scheda elaborata dal Responsabile Tecnico – Capo Panel del Concorso Internazionale Sol d'Oro Emisfero Nord 2024.

Il punteggio finale di ogni campione è la media aritmetica dei voti espressi nella tabella del

punteggio prevista dal metodo adottato: la Giuria emette giudizi inappellabili.

Per opportunità di riservatezza delle Aziende partecipanti, viene reso noto soltanto l'elenco degli oli d'oliva extravergini premiati e non quello delle Aziende partecipanti, né il punteggio assegnato ai singoli campioni

e né le schede del panel di assaggio. La valutazione sensoriale degli oli è finalizzata esclusivamente alla espletazione del concorso Sol d'Oro.

I primi tre oli extravergini di oliva che ottengono il miglior punteggio per ciascuna delle quattro categorie, vengono premiati rispettivamente con:

- Sol d'Oro al 1° classificato;
- Sol d'Argento al 2° classificato;
- Sol di Bronzo al 3° classificato.

Per la categoria Extravergini, essendo questa a sua volta suddivisa in tre sezioni in base all'intensità del fruttato, si attribuirà il Sol d'Oro, il Sol d'Argento e il Sol di Bronzo a ciascuna delle tre sezioni.

Per ciascuna delle quattro categorie verrà inoltre rilasciato un diploma di Gran Menzione ai primi 12 campioni di olio di oliva extravergine (per la categoria Extravergini l'assegnazione delle Gran Menzioni riguarda ciascuna delle tre sezioni) che abbiano comunque ottenuto dalla Commissione di assaggio una valutazione maggiore o uguale a 70/90, riferiti alla scheda di assaggio del Concorso.

9a) La proclamazione degli oli vincitori è prevista in occasione di una diretta Facebook organizzata da Veronafiore S.p.A. nel pomeriggio di **lunedì 18 marzo 2024**.

La consegna ai vincitori delle Targhe Absolute Beginners e Targhe Big Producers nonché dei diplomi a tutte le aziende vincitrici di Gran Menzione è prevista nell'ambito della manifestazione **SOL domenica 14 aprile 2024**.

La consegna dei Trofei Sol d'Oro – Sol d'Argento e Sol di Bronzo è prevista in occasione di Evo Gala Dinner, cena in onore dei vincitori, organizzata da Veronafiore S.p.A. **martedì 16 aprile 2024**.

I premi non ritirati durante SOL, rimarranno a disposizione delle aziende vincitrici presso Veronafiore S.p.A., dove potranno essere ritirati in ogni momento dell'anno.

Art. 10) Per sensibilizzare le aziende a prender parte al Concorso e soprattutto a presentare prodotti di grande qualità, Veronafiore S.p.A. istituisce il premio **SOL D'ORO Challenge 2024** che si assegnerà

all'azienda che otterrà il maggior punteggio con i quattro (o meno) oli presentati al Concorso secondo la seguente valutazione:

- Sol d'Oro: 10 punti
- Sol d'Argento: 7 punti
- Sol di Bronzo: 5 punti
- Gran Menzione: 3 punti

Olio presentato ma non vincitore: 1 punto

L'Azienda vincitrice del Challenge parteciperà gratuitamente come espositore di SOL 2025

Art. 11) Veronafiore S.p.A. al fine di promuovere il Concorso e dare maggior risalto agli oli premiati, si riserva di:

- realizzare le "Presentazioni sensoriali degli oli vincitori i Sol d'Oro – Sol d'Argento – Sol di Bronzo", guida agli oli premiati del concorso, da distribuire a vincitori e buyers selezionati da Veronafiore S.p.A.;
- presentare i vincitori del Sol d'Oro, Sol d'Argento, Sol di Bronzo nonché delle Targhe Absolute Beginners e Targhe Big Producers nell'area EVO OIL Tasting (14 - 17 aprile 2024);
- organizzare due degustazioni degli oli vincitori Sol d'Oro, Sol d'Argento e Sol di Bronzo nell'area EVO OIL Tasting in occasione di SOL (14 - 17 aprile 2024);
- organizzare un Walk Around Tasting degli oli vincitori Sol d'Oro, Sol d'Argento e Sol di Bronzo presenti in manifestazione, per una selezione di operatori internazionali;
- organizzare l'EVO Gala Dinner, cena in onore degli oli vincitori Sol d'Oro, Sol d'Argento e Sol di Bronzo, dedicata ad una delegazione di operatori esteri dell'olio evo.
- presentare i vincitori Sol d'Oro, d'Argento e di Bronzo nelle manifestazioni internazionali che verranno in seguito programmate;
- riunire gli oli premiati in un elenco che verrà divulgato sia alla stampa italiana che internazionale nonché sul sito della manifestazione;

Per le suddette attività promozionali, i produttori degli oli vincitori del Concorso e delle Gran Menzioni dovranno far pervenire n° 4 bottiglie dell'olio premiato.

Art. 12) Veronafiore S.p.A. rilascia a tutte le Aziende vincitrici l'autorizzazione a stampare un corrispondente numero di etichette o di bollini, al fine di applicarle sulle bottiglie contenenti l'olio premiato, riportanti la dizione Concorso Internazionale Sol d'Oro Emisfero Nord 2024 con colori e diciture diverse a seconda del premio attribuito (Sol d'Oro – Sol d'Argento – Sol di Bronzo – Sol d'Oro Gran Menzione – Targa d'Oro Absolute Beginners - Targa d'Argento Absolute Beginners - Targa di Bronzo Absolute Beginners - Targa d'Oro Big Producers - Targa d'Argento Big Producers - Targa di Bronzo Big Producers - Gran Menzione Absolute Beginners - Gran Menzione Big Producers) e secondo le dimensioni ed i colori forniti da Veronafiore S.p.A. L'Azienda riceverà via mail entro 30 giorni dall'assegnazione del premio il bollino relativo.

Il numero delle etichette o bollini deve corrispondere al quantitativo di bottiglie dell'olio vincitore del Concorso, secondo la quantità dichiarata nella domanda di ammissione al Concorso medesimo e si vieta assolutamente un uso fraudolento delle etichette o bollini su oli non risultati vincitori.

I costi della stampa delle etichette o bollini sono a carico dell'azienda richiedente.

Art.13) Veronafiore S.p.A. si riserva il diritto di modificare il presente Regolamento in qualsiasi momento ove ciò si rendesse necessario. Per qualsiasi controversia il Foro competente è quello di Verona.

SOL

28th INTERNATIONAL
OLIVE OIL TRADE SHOW
VERONA 14-17 APRILE 2024