



Regolamento Concorso Oleario Internazionale EVO IOOC ITALY EVO International Olive Oil Contest®

1. Organizzazione

Al fine di promuovere e valorizzare il settore dell'olio extravergine di oliva di alta qualità è stato istituito nel 2016 il concorso oleario internazionale **EVO IOOC Italy EVO International Olive Oil Contest®** nato per premiare i migliori oli extravergine di oliva e i condimenti a base di olio extravergine di oliva del mondo.

Il concorso consta di due distinte sezioni: **EVO IOOC Italy EVO International Olive Oil Contest®** riservato agli **Oli Extravergine di Oliva**, ed **EVO IOOC Italy EVO International Olive Oil Contest®** riservato ai **Condimenti a base di Olio**. Il contest internazionale, che si svolge in Italia, è organizzato dall'Associazione EVO IOOC, per conto di EVO IOOC Italy EVO International Olive Oil Contest®.

2. Mission

EVO IOOC Italy è un concorso organizzato per raggiungere i seguenti obiettivi:

- ✓ Premiare i migliori oli extravergine di oliva ed i condimenti a base di olio EVO presentati al concorso, per favorirne conoscenza e diffusione.
- ✓ Promuovere tutti i benefici salutistici e nutrizionali dell'olio extravergine d'oliva direttamente ai consumatori.
- ✓ Promuovere la conoscenza e divulgare le proprietà salutistiche, farmacologiche e nutritive (nutraceutica) dell'olio EVO presso i consumatori mondiali.
- ✓ Incoraggiare il mercato internazionale verso l'utilizzo in cucina di questo alimento base, viste le eccezionali qualità dell'olio extravergine d'oliva prodotto nei diversi paesi.
- ✓ Promuovere e rendere percepibile il mercato dell'olio extravergine di oliva e dei condimenti in Italia, nell'area del Mediterraneo e nel resto del mondo.
- ✓ Diffondere i vantaggi che comporta l'utilizzo dell'olio extravergine di oliva nella dieta mediterranea.
- ✓ Promuovere le aziende vincitrici presso consumatori, potenziali importatori, mercati internazionali e media.
- ✓ Far aumentare il consumo internazionale di olio extravergine di oliva di alta qualità.
- ✓ Stimolare i produttori, attraverso il confronto e la competizione, al miglioramento della qualità globale del prodotto ed all'ottenimento di prodotti di qualità elevata.
- ✓ Mettere in luce i migliori produttori di Olio EVO e Condimenti ed il territorio di produzione.

Inoltre, il Concorso EVO IOOC Italy:

- ✓ I prodotti in gara saranno giudicati e premiati da una professionale e competente competizione mondiale sull'olio di oliva con un processo di valutazione tra i più rigorosi al mondo.
- ✓ Tutti i campioni saranno sottoposti all'assaggio da parte di inflessibili giudici assaggiatori provenienti da tutto il mondo, guidati dal capo panel internazionale Antonio G. Lauro.
- ✓ I trofei del concorso EVO IOOC Italy rafforzeranno i marchi vincenti nei mercati internazionali, portando privilegi unici, essendo EVO IOOC Italy la giusta strada per presentare i prodotti vincitori ai più importanti distributori ed importatori al mondo.
- ✓ Un trofeo speciale assoluto sarà assegnato ai vincitori delle categorie di Olio EVO in gara (Convenzionale, Biologico, DOP/IGP, Monovarietale, Blend, Condimento).
- ✓ Si potrà ottenere il massimo nel Ranking mondiale degli oli di qualità. Affermarsi al contest EVO IOOC Italy darà diritto a 10 punti validi per il ranking mondiale curato dalla EVOOVR (World Ranking of EVOOs).
- ✓ Si potranno sorprendere i consumatori con i certificati di eccellenza (Best in Class; Best of Country; Special Awards; Gold e Silver Medals) rilasciati dall'EVO IOOC Italy.
- ✓ Tutti i vincitori otterranno una pubblicizzazione globale, attraverso il nostro sito web ufficiale ed i Social Media dell'EVO IOOC Italy (Facebook, Twitter, Instagram) e grazie alla newsletter periodica del contest inviata alle migliaia di consumatori, appassionati, influencer, chef, buyers, catene di vendita on-line ed off-line e

professionisti del settore food; inoltre, i vincitori verranno promossi sia dai nostri Media Partners (Media coverage) e sia attraverso articoli dedicati del nostro blog.

- ✓ Promuovere la conoscenza, presso i consumatori, delle proprietà salutistiche, farmacologiche e nutritive (nutraceutica) dell'olio EVO.
- ✓ Gli Oli EVO ed i Condimenti delle società vincitrici verranno presentati ai consumatori ed agli chef all'interno di scuole di cucina e ristoranti, sia in Italia e sia all'estero, nel corso di eventi legati alla oleo-gastronomia.
- ✓ Il bollino farà la differenza. Tutte le bottiglie vincitrici potranno fregiarsi del bollino di qualità (Best in Class; Best of Country; Special Awards; Gold e Silver Medals) rilasciato dall'organizzazione.
- ✓ Ogni prodotto in concorso si confronterà con i migliori oli EVO e condimenti a base di olio EVO del mondo.
- ✓ Tutti i produttori avranno l'opportunità di misurare i propri standard qualitativi nel confronto internazionale ed i premi ricevuti costituiranno un prestigioso strumento di marketing dei prodotti.

3. Prodotti ammessi all'EVO IOOC Italy⁽¹⁾

Sono ammessi a partecipare al concorso EVO IOOC Italy - EVO International Olive Oil Contest® gli **Oli Extravergine di Oliva** provenienti da tutto il mondo (Emisfero Nord e Sud):

- A) *Olio Extravergine di oliva convenzionale;*
- B) *Olio Extravergine di oliva da Agricoltura Biologica;*
- C) *Olio Extravergine di oliva a denominazione d'origine (DOP/IGP).*

Inoltre, l'Olio EVO potrà essere:

- D) *Olio Extravergine di oliva Monovarietale;*
- E) *Olio Extravergine di oliva Coupage* (Blend di due o più varietà).

Sono altresì ammessi a partecipare al concorso, i **Condimenti a Base di Olio Extravergine di Oliva**:

- F) *Condimento a base di Olio Extravergine di Oliva.*

⁽¹⁾Nelle categorie indicate, possono partecipare tutti i prodotti che abbiano un imballaggio commerciale e che siano confezionati ed etichettati a norma di legge vigente nel proprio paese d'origine.

La partecipazione a questo Concorso Internazionale implica l'accettazione delle presenti regole, accogliendo la valutazione del panel di giudici esperti assaggiatori.

Oli EVO

Tutti gli oli extravergine di oliva presentati al contest devono essere corredati da:

- ✓ analisi chimiche che comprendano almeno acidi grassi liberi, numero di perossidi, costanti spettrofotometriche (K_{232nm} , K_{270nm} , ΔK), rilasciate da un laboratorio di analisi accreditato;
- ✓ panel test rilasciato da un comitato di assaggio o autocertificazione attestante la categoria di fruttato, amaro e piccante con indicazioni delle rispettive intensità (delicato, medio, robusto) ed assenza di difetti;
- ✓ solamente nel caso delle produzioni biologiche e/o a denominazione DOP/IGP, va allegata idonea certificazione rilasciata dall'organismo di controllo.

Si ricorda che le analisi devono fare riferimento allo stesso lotto del campione inviato al concorso e non possono essere più vecchie di 180 giorni dalla data di presentazione del campione stesso. Inoltre, i campioni devono essere esenti da difetti ($Md=0$) e con la mediana del fruttato maggiore di zero ($Mf>0$) ed i parametri riportati sul certificato delle analisi chimiche devono rientrare nei limiti imposti dal COI (COI/T.20) e dall'Unione Europea (Regolamento delegato (UE) 2022/2104 e Regolamento di esecuzione (UE) 2022/2105).

Condimenti

I condimenti biologici andranno corredati da idonea certificazione rilasciata dall'organismo di controllo.

4. Partecipazione

Il concorso EVO IOOC Italy è aperto a Olivicoltori, Produttori, Frantoi, Oleifici Sociali e Cooperativi, Cooperative ed Organizzazioni di Produttori, Imbottigiatori, Associazioni di Produttori, Commercianti (Esportatori, Importatori e Commercianti di Olio da Olive), Confezionatori.

Tutti devono garantire mediante opportuna documentazione, su richiesta dell'organizzazione, la tracciabilità e la provenienza dell'olio presentato al concorso.

I campioni devono avere un'etichettatura valida nel paese d'origine.

I campioni di **Olio EVO** presentati all'EVO IOOC Italy EVO International Olive Oil Contest® devono:

- ✓ provenire da un lotto omogeneo (volume minimo di 500 litri);
- ✓ essere confezionati in idonei contenitori di volume massimo 1,0 litro;

- ✓ essere accompagnati dalle analisi di laboratorio accreditato (analisi chimiche e panel test).

I **Condimenti a base di olio extravergine di oliva** presentati all'EVO IOOC Italy - EVO International Olive Oil Contest® devono:

- ✓ provenire da un lotto omogeneo (volume minimo di 100 litri);
- ✓ essere confezionati in idonei contenitori di volume massimo 1,0 litro.

Eventuali deroghe al presente articolo possono essere autorizzate, eccezionalmente e su motivata richiesta scritta, solamente dal Presidente del Concorso.

5. Pagamenti

Modalità di Pagamento di EVO IOOC Italy EVO International Olive Oil Contest®:

- ✓ Pagamento con carta di credito via PayPal
- ✓ Pagamento con PayPal
- ✓ Pagamento con trasferimento bancario (libero di ogni onere):

Associazione EVO IOOC
COORDINATE BANCARIE
BPER Banca
Via Roma, 44 - 89015 Palmi (RC)
IBAN: IT02Q0538781490000043039713
BIC SWIFT: BPMOIT22XXX

Nella causale andranno indicati: il numero di registrazione (FLV EVOO CODE) reperibile nella DASHBOARD personale ed il nome dell'azienda iscritta al concorso.

I campioni non in regola con i pagamenti della quota di iscrizione, o di eventuali spese per lo sdoganamento dei colli, non saranno ammessi al concorso.

6. Fatturazione Campioni

La fattura (obbligatoria nel caso di spedizioni Extra-UE) dovrà indicare il nome degli oli EVO e/o dei condimenti iscritti e riportare come causale 'Iscrizione al Concorso EVO IOOC Italy'.

Dati fatturazione Campioni

Associazione EVO IOOC Italy
Via Giotto 11 - 89015 Palmi (RC)
Codice Fiscale: 91032030800

7. Valutazione dei campioni

Dopo la verifica dei documenti che accompagnano il campione, questo viene classificato nelle specifiche categorie. Per la valutazione dei campioni, nel corso delle sedute di assaggio verrà utilizzata una applicazione informatizzata appositamente creata per EVO IOOC Italy EVO International Olive Oil Contest®, che riporta la scheda ufficiale di assaggio ed un sistema a punti compreso tra 0 e 100.

8. La giuria

Il Presidente ed il comitato tecnico selezioneranno la giuria ed i membri della commissione. Il numero totale di giudici internazionali che saranno impegnati nelle sessioni di assaggio dipenderà dalla quantità di campioni presentati per il concorso.

A presiedere il concorso vi saranno il Presidente, con le funzioni di Panel Leder ed il Direttore Generale di EVO IOOC Italy. La giuria sarà composta da personalità che godono di una grande reputazione nel mondo dell'olio EVO ed universalmente riconosciuti quali opinion leaders nelle proprie regioni di appartenenza. La loro alta conoscenza del settore dell'olio di oliva ed il loro know-how contribuiranno al successo del concorso, aumentandone la reputazione in tutto il mondo. Al fine di mantenere il massimo livello di trasparenza del Concorso EVO IOOC Italy, nessun giudice potrà assaggiare oli EVO e condimenti a base di olio EVO prodotti da società in cui loro stessi, o membri della propria famiglia, hanno un interesse specifico (produttori, distributori, confezionatori, ecc.). Tutti i giudici sono tenuti a fornire una liberatoria, in cui si evidenzia la presenza, o meno, di un qualsiasi coinvolgimento con aziende iscritte al concorso (assenza di conflitto di interessi). Nel caso in cui uno o più giudici risultino coinvolti ed abbiano interessi specifici, questi saranno chiamati a giudicare solamente i campioni per i quali non vi sia conflitto di interessi.

9. Risultati generali

Tutti i vincitori saranno informati attraverso il sito web dell'EVO IOOC Italy (www.evo-iooc.com), sui risultati del concorso e riceveranno una e-mail di avviso in tal senso. Successivamente alla proclamazione dei risultati, gli aventi diritto troveranno nell'area riservata del sito appevo-iooc.it (DOCUMENTI) il certificato del premio vinto (Diploma).

La pubblicazione dei risultati sul sito web del concorso costituisce l'unico avviso ufficiale che attesta l'aggiudicazione del premio assegnato alla società, e riconoscerà l'elevata qualità del prodotto, come da giudizio rilasciato dal panel ufficiale del concorso. Qualunque altra forma di pubblicità dei risultati del concorso sarà da ritenersi 'provvisoria' in attesa dei risultati definitivi pubblicati, come detto, sul sito ufficiale del concorso. Su richiesta scritta delle aziende interessate, sarà possibile fornire una breve descrizione dell'olio EVO o del condimento inviato al concorso e informazioni sulla sua classificazione al premio oleario (eventuale punteggio/pregi/difetti, ecc.).

Nel concorso sono state istituite diverse categorie di premi:

Olio Extravergine di Oliva:

- ✓ Premi assoluti⁽⁴⁾ (Best in Class), Premi Speciali (Special Award) e Best of Country;
- ✓ Altri premi⁽⁵⁾ (Gold Medal; Silver Medal).

Condimenti a base di Olio Extravergine di Oliva:

- ✓ Premi assoluti⁽⁴⁾ (Best in Class);
- ✓ Altri premi⁽⁵⁾ (Gold Medal; Silver Medal).

⁽⁴⁾Ai vincitori assoluti delle singole categorie in concorso verrà assegnato un trofeo dell'EVO IOOC Italy ed un certificato che convaliderà il premio vinto. I trofei potranno essere ritirati direttamente presso la sede del concorso dal titolare dell'azienda, o suo delegato, nel corso della cerimonia di premiazione, o nei giorni immediatamente successivi; in alternativa, questi potranno essere spediti, su richiesta dell'azienda vincitrice e con spese a proprio carico, direttamente all'indirizzo specificato dalla società nel modulo di partecipazione.

⁽⁵⁾A tutte le aziende vincitrici verrà rilasciato un certificato che convaliderà il premio vinto e riporterà la categoria di premio assegnato. Tutti i certificati potranno essere scaricati direttamente dal sito web del concorso, dopo la conclusione delle operazioni concorsuali.

10. Premi

Il concorso consta di due distinte sezioni:

1. **EVO IOOC Italy EVO International Olive Oil Contest® riservato agli Oli Extravergine di Oliva**
2. **EVO IOOC Italy EVO International Olive Oil Contest® riservato ai Condimenti a base di Olio EVO**

e conferisce i seguenti riconoscimenti:

EVO IOOC Italy EVO International Olive Oil Contest®

I premi assoluti del concorso consistono nei Premi Best in Class conferiti ai migliori oli EVO o Condimenti nella categoria di appartenenza.

A. EVO IOOC Italy EVO International Olive Oil Contest® - Olio Extravergine di Oliva.

Premi assoluti (**Best in Class**) suddivisi in oli extravergine di oliva provenienti dall'Emisfero Nord o dall'Emisfero Sud:

- ⊗ EVO IOOC Italy Best International Award - North Hemisphere: premio riservato al miglior olio EVO in concorso (punteggio più alto), sia esso monovarietale, coupage o biologico dell'Emisfero Nord del mondo.
- ⊗ EVO IOOC Italy Best International Award - South Hemisphere: premio riservato al miglior olio EVO in concorso (punteggio più alto), sia esso monovarietale, coupage o biologico dell'Emisfero Sud del mondo.
- ⊗ EVO IOOC Italy Best International Organic - North Hemisphere: premio riservato al miglior olio extravergine di oliva da agricoltura biologica in concorso dell'Emisfero Nord del mondo.
- ⊗ EVO IOOC Italy Best International Organic - South Hemisphere: premio riservato al miglior olio extravergine di oliva da agricoltura biologica in concorso dell'Emisfero Sud del mondo.
- ⊗ EVO IOOC Italy Best International DOP/IGP - North Hemisphere: premio riservato al miglior olio extravergine di oliva a denominazione di origine (DOP/IGP) in concorso dell'Emisfero Nord del mondo.
- ⊗ EVO IOOC Italy Best International Monovarietal - North Hemisphere: premio riservato al miglior olio extravergine di oliva monovarietale in concorso dell'Emisfero Nord del mondo.
- ⊗ EVO IOOC Italy Best International Monovarietal - South Hemisphere: premio riservato al miglior olio extravergine di oliva monovarietale in concorso dell'Emisfero Sud del mondo.
- ⊗ EVO IOOC Italy Best International Coupage - North Hemisphere: premio riservato al miglior coupage (blend) di olio extravergine di oliva in concorso dell'Emisfero Nord del mondo.
- ⊗ EVO IOOC Italy Best International Coupage - South Hemisphere: premio riservato al miglior coupage (blend) di olio extravergine di oliva in concorso dell'Emisfero Sud del mondo.

Ai premi assoluti sopraelencati si aggiungono alcuni Premi Speciali (Special Awards) ed i Best of Country.

Premi speciali (**Special Award**)

- ⊗ EVO IOOC Italy Best of Regione Ospitante: premio riservato al miglior olio extravergine di oliva in concorso, sia esso monovarietale, blend (coupage) o biologico della regione italiana ospitante il concorso.
- ⊗ EVO IOOC Italy Ràul C. Castellani Best of South America, dedicato al già direttore tecnico e co-fondatore del concorso: premio riservato al miglior olio extravergine di oliva prodotto in America del Sud.
- ⊗ EVO IOOC Italy Best Of Area, riservato a oli provenienti da una determinata Regione, Denominazione, Area, ecc..

Best Of Country

- ⊗ EVO IOOC Italy Best of Country, riservato a oli provenienti da un determinato Paese produttore, riservato al miglior olio extravergine di oliva del Paese.

B. EVO IOOC Italy EVO International Olive Oil Contest® - Condimenti a Base di Olio Extravergine di Oliva.

Premio Assoluto (**Best in Class**):

- ⊗ EVO IOOC Italy Best International Flavoured EVOO: premio riservato al miglior condimento a base di olio extravergine di oliva in concorso.

Altri premi (Medaglie **Gold** e **Silver**) per l'Olio Extravergine di Oliva ed i Condimenti a Base di Olio EVO:

- ⊗ EVO IOOC Italy Gold Medal (da 84 a 100 punti);
- ⊗ EVO IOOC Italy Silver Medal (da 65 a <84 punti).

Ad uno stesso olio extravergine di oliva che otterrà il punteggio più elevato in più di una delle categorie in concorso, verrà attribuito solamente un riconoscimento, seguendo questo ordine:

- ✓ Best International;
- ✓ Best Organic;
- ✓ Best PDO/PGI;
- ✓ Best Monovarietal;
- ✓ Best Coupage;
- ✓ Best of Country;
- ✓ Special Award.

11. Bollini⁽⁶⁾

Ai fini di incentivare l'attività commerciale e di promozione dei prodotti premiati al concorso, l'organizzazione provvederà a fornire il file in alta definizione del bollino adesivo riportante la categoria di premio vinta (Best in Class; Best of Country; Special Awards; Gold Medal; Silver Medal) da stampare ed apporre in etichetta.

I partecipanti potranno scaricare gratuitamente i file dei bollini attestanti la categoria di premio vinta direttamente dalla propria area personale oppure scrivendo all'indirizzo e-mail: info@evo-iooc.com

⁽⁶⁾**Specifiche tecniche di stampa per gli adesivi:** Dimensione di stampa: 30 mm x 30 mm - Requisiti dei bordi (dimensioni standard e minime) Dimensione minima: 2,54 mm, Dimensione massima: 2,54 mm.
Raccomandiamo di indicare la linea di taglio con un segno di 0.5 -1pt magenta.

I vincitori sono autorizzati ad apporre la riproduzione del bollino fornito dall'organizzazione solo sulle bottiglie della stessa annata di produzione e contenenti lo stesso olio extravergine di oliva o condimento (cfr. lotto di produzione) e con la stessa confezione del campione vincente. **Ogni altro uso del bollino del premio non è ammesso.**

12. Disposizioni legislative

Il comitato tecnico del concorso EVO IOOC Italy - EVO International Olive Oil Contest® si riserva il diritto di effettuare un controllo analitico degli oli extravergine di oliva e dei condimenti che si aggiudicheranno uno dei premi del concorso, mediante l'invio del campione ad un laboratorio di analisi accreditato per la verifica della conformità

commerciale. Un campione di tutti gli i prodotti vincitori sarà conservato, a cura del Presidente del concorso, per 30 giorni dalla conclusione del premio per poter essere eventualmente sottoposto ad analisi e controlli.

Inoltre, tutti i campioni conservati potranno essere utilizzati per azioni di promozione, formazione e divulgazione della qualità dell'olio extravergine di oliva e dei condimenti a base di olio EVO.

La singola società o persona fisica partecipante è responsabile di tutti i dati riportati sul modulo di iscrizione e il comitato tecnico ha il diritto di verificarne l'autenticità.

E' illegale riprodurre, o falsificare, il nome, il logo del concorso, il bollino adesivo ed il certificato dei premi vinti. Sono di libero utilizzo, esclusivamente per le aziende vincitrici, il certificato di attestazione del premio conseguito, il nome ed il logo del concorso; mentre può essere utilizzato, a pagamento, il bollino del concorso. I trasgressori saranno perseguiti come per legge.

In caso di controversie legali con il contest EVO IOOC Italy, l'unico foro competente è quello di Palmi (RC – Italia), a prescindere dalla nazionalità del partecipante.

Al concorso, saranno considerati ufficiali solamente i documenti scritti in lingua italiana ed inglese. L'organizzazione si riserva, in qualunque momento e qualora se ne ravvisi la necessità, di modificare il presente regolamento.

CONTESTAZIONI di EVO IOOC Italy - EVO International Olive Oil Contest®: in nessun caso i campioni saranno sottoposti nuovamente al giudizio dei giudici in quanto il deliberato della giuria del concorso è insindacabile; si rammenta che la partecipazione al premio implica anche la specifica accettazione di questa norma.

13. Contatti

- *EVO IOOC Italy EVO International Olive Oil Contest*
Sede legale: Via Giotto, 11 - 89015 PALMI (RC)
Codice Fiscale: 91032030800 - e-mail: info@evo-iooc.com
- *Presidenza Concorso EVO IOOC Italy: **Antonio G. Lauro***
Via Giotto, 11 - 89015 Palmi (RC) - e-mail: lauro@evo-iooc.com
- *Direzione Generale Concorso EVO IOOC Italy: **Stefania Reggio***
Corso Europa, 16 - 20060 Pessano Con Bornago (MI) - e-mail: reggio@evo-iooc.com
- *Direzione Tecnica Concorso EVO IOOC Italy: **Leonardo Castellani***
Città di Mendoza (Argentina) - e-mail: info@evo-iooc.com
- *Sito web: www.evo-iooc.com - E-mail ufficiale: info@evo-iooc.com*