



Regolamento Premio Biol 2024

Premessa

CIBI srl e l'Associazione BIOLITALIA promuovono il Premio Biol, premio riservato al miglior olio extravergine di oliva biologico ed assegnato ogni anno sulla base del giudizio espresso da un Panel internazionale di esperti.

Art. 1 Partecipanti

Possono partecipare al concorso i produttori individuali, le cooperative olivicole e confezionatori di olio extravergine di oliva che utilizzano e praticano il metodo di agricoltura biologica secondo gli standard dell'IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) e/o la normativa nazionale, comunitaria e internazionale vigente.

Art.2 Oli ammessi al concorso

Gli oli ammessi al concorso sono soltanto extravergini provenienti da agricoltura biologica, opportunamente controllati e certificati ai sensi delle norme IFOAM e delle normative nazionali, comunitarie, internazionali vigenti. Gli oli dovranno risultare conformi alla normativa COI in materia di classificazione degli oli di oliva, e provenire da un lotto omogeneo d'olio di almeno 500 litri, ottenuto nella recente campagna olivicola 2023-2024.

Art. 3 Iscrizione e tempi di consegna dei campioni

Per partecipare ogni concorrente deve:

- registrare l'azienda compilando il [modulo d'iscrizione](#);
- iscrivere il campione o i campioni all'evento nella sezione "gestione campioni" dell'area riservata accedendovi mediante il link ricevuto nella mail di conferma di registrazione azienda;
- inviare per mail all'indirizzo info@premiobiol.it il report di prova delle analisi chimiche riferite ai campioni presentati in concorso rilasciati da laboratori accreditati, certificato di conformità rilasciato dall'Organismo di controllo e copia contabile del pagamento del contributo di partecipazione al Premio e dati fiscali dell'azienda a cui intestare relativa ricevuta;
- inviare i campioni nelle modalità di cui al punto 4 del presente regolamento entro e non oltre il **30 novembre 2023** per il Biol Novello ed entro il **30 gennaio 2024** per il Biol 2024.



Art. 3.1 Costi di partecipazione e modalità di pagamento

Contributo di partecipazione

- Un campione euro 100,00
- Due campioni euro 175,00
- Dal terzo campione in poi, per ogni campione aggiuntivo, euro 50,00

I campioni aggiuntivi sono da intendersi come differente referenza rispetto al primo campione.

Pagamento con Bonifico Bancario intestato a:

Biolitalia – Poste Italiane;

Iban: IT 29W 07601 04000 00000 7691303;

Causale: Versamento quota associativa Biolitalia - Premio Biol 2024 + Nome dell'azienda iscritta

Il contributo di partecipazione consente di:

- partecipare al Biol Novello 2023, rassegna riservata agli oli extravergini di oliva biologici prodotti prima del 15 novembre di ogni anno, la cui giuria si riunirà l'8 dicembre 2023 a Bari;
- partecipare Biol 2024 la cui giuria si riunirà dal 20 al 23 marzo a Bari;
- far parte dell'Associazione per un anno e trarre vantaggi e benefici derivanti dallo status di socio di Biolitalia;
- ricevere, su richiesta specifica inviando una mail ad info@premiobiol.it, la scheda di assaggio del campione. Si precisa che tale richiesta potrà essere evasa a conclusione del Premio.
- per gli oli che in preselezione abbiano conseguito un punteggio di almeno 65/100, l'inserimento del campione nella guida online Biol;
- i produttori che lo desiderano avranno la possibilità, previa richiesta via mail ad info@premiobiol.it, di avere un consulto telefonico con il Capo Panel Alfredo Marasciulo per confrontarsi con il risultato dell'analisi organolettica e discutere di eventuali criticità del campione esaminato.

Art. 4 Presentazione ed invio dei campioni

Il concorrente deve far pervenire 4 bottiglie ciascuna della capacità di 500/750 ml o n. 6 bottiglie se della capacità di 250 ml, regolarmente etichettate e destinate alla vendita, all'indirizzo di seguito indicato:

**PREMIO BIOL % CIBI SRL
VIA OTTAVIO SERENA, 37
- 70126- BARI- It.**

NB Due campioni di olio appartenente allo stesso lotto presentato per il concorso devono restare in possesso del produttore fino alla proclamazione dei risultati.



I campioni, una volta pervenuti presso la sede del concorso sono resi opportunamente anonimi, identificabili da un codice d'identificazione generato dal sistema in fase di iscrizione. I campioni ricevuti saranno conservati in condizioni tali da garantire la qualità fino al momento dell'analisi sensoriale.

L'organizzazione del premio BIOL, si riserva il diritto di poter campionare direttamente il prodotto presso l'azienda o presso i punti vendita al fine di verificare l'affidabilità dell'azienda e l'uso non fraudolento del marchio BIOL.

Art. 5 Fasi del Concorso

5.1 Fase di selezione ed assegnazione delle medaglie

In questa fase i campioni sono sottoposti sia ad una valutazione del profilo chimico (il report delle analisi può rappresentare elemento di esclusione del premio qualora si evincano non conformità) sia del profilo sensoriale da parte un Panel di esperti assaggiatori di EVO organizzato dal C.I.BI, diretto da Alfredo Marasciulo e riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, con l'utilizzo della [scheda di analisi sensoriale BIOL](#). La somma delle valutazioni qualitative contribuisce a determinare il punteggio finale, in una scala che va da 0 a 100.

Il panel di cui sopra assegnerà agli oli partecipanti, che avranno superato la selezione, i riconoscimenti secondo i seguenti parametri di valutazione:

- GOLD MEDAL – PER PUNTEGGI COMPRESI TRA 70 E 74,99/100
- EXTRAGOLD MEDAL – PER PUNTEGGI PARI O SUPERIORI A 75/100

Il comitato tecnico del Premio, sulla scorta dei campioni ricevuti e dell'evoluzione del comparto, proporrà e assegnerà ulteriori premi, che saranno resi noti dopo gli assaggi.

5.2 Fase finale

Tutti gli oli che hanno ricevuto nella fase di selezione ed assegnazione delle medaglie, un punteggio pari o superiore a 80/100, accedono alla selezione finale in cui saranno assaggiati nuovamente dalla Giuria Internazionale costituita da almeno 30 esperti assaggiatori, scelti dal Comitato Organizzatore del Premio BIOL e provenienti da nazioni differenti.

La Giuria si riunirà nel mese di marzo presso la sede scelta dal Comitato Organizzatore e opportunamente attrezzata in modo da garantire riservatezza e autonomia di giudizio da parte di ogni singolo assaggiatore. Luogo e sede della degustazione saranno rese pubbliche sul sito del [BIOL](#).

La giuria internazionale, quindi, decreta il vincitore del BIOL 2024 ed assegna i seguenti riconoscimenti: Top Ten, Biolpack, Biolkids (qualora si svolga il progetto nelle scuole).

Si precisa che il punteggio attribuito dal Panel non costituisce alcun vincolo per la Giuria Internazionale e all'attribuzione definitiva del punteggio. I risultati definitivi attribuiti dalla Giuria Internazionale potranno, quindi, differire da quelli attribuiti nella preselezione. La decisione della giuria si intende definitiva e inappellabile.

Entro 48 ore dalla conclusione dei lavori della giuria e esplicate tutte le verifiche sulla regolarità delle attività svolte saranno proclamati i top ten, ovvero oltre il primo classificato i successivi 9 campioni con i punteggi più elevati.



Art. 6 A chi è assegnato il premio

Il Premio è assegnato all'olio EVO, conforme al presente regolamento, che ha ottenuto il miglior punteggio assegnato dalle giurie BIOL.

Oltre al vincitore del premio, sulla stessa base, saranno assegnati il secondo e terzo posto assoluto.

Le aziende titolari degli oli premiati, nel rispetto della corretta informazione al consumatore, possono menzionare il riconoscimento conseguito ed utilizzare il marchio del Biol **solo per la campagna olearia 2023-2024 e solo per la partita corrispondente al campione premiato dalla giuria BIOL**. Dell'assegnazione dei premi sarà data ampia comunicazione alla stampa e agli altri organi di informazione. I vincitori delle menzioni ExtraGold, Gold Medal potranno apporre sulle bottiglie con l'olio appartenente al lotto vincitore un collarino previa richiesta alla segreteria del premio.



Biol Prize 2024 Regulation

Introduction

CIBI srl and the BIOLITALIA Association promote Biol Prize 2024, a competitive exhibition reserved for the organic extra virgin olive oil and assigned each year on the basis of the opinion expressed by an international panel of experts.

Art. 1 Participants

Individual producers, producers of olive oil and packers of extra virgin olive oil that use and practice the organic farming methods according to the standards of IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) and / or national, community and international law.

Art.2 Oils admitted to the competition

The olive oil admitted to the competition are only extra virgin olive oil from organic farming, appropriately controlled and certified according to IFOAM standards and national, EU and international regulations in force. The olive oil must be compliant with the COI regulations on the classification of olive oils and come from a homogeneous batch of oil of at least 500 liters, obtained in the recent olive oil production campaign 2023-2024.

Art. 3 Registration and sample delivery time

To register for the competition:

- sign-up to this [application form](#);
- insert the sample or samples in the specific section of the reserved area. You could enter by the link received after the registration;
- send an email at info@premiobiol.it with the complete report about the chemical analysis of the samples, selected for the competition, released by accredited laboratories;
- in addition, certificate of conformity released by the Control Body and a copy of payment for the attendance in the Prize and the tax data to whom we are sign over the receipt;
- the samples must be sent to PREMIO BIOL c / o CIBI SRL VIA OTTAVIO SERENA, 37 - 70126- BARI- according to the procedures indicated in point 4 of the this regulation **within the 30th of November 2023** for the Biol Novello 2023 and **within the 30th of January 2024** for Biol 2024.



Art. 3.1 Participation costs and payment methods

Participations costs:

- One sample € 100,00;
- Two samples € 175,00;
- From the third sample for each sample added € 50,00;

The data for the bank transfer:

Beneficiary: Biolitalia - Poste Italiane;

Iban: IT 29W 07601 04000 00000 7691303;

Reason: Versamento quota associativa Biolitalia – Premio Biol 2024 + Company Name

The participation fee allows:

- the participation in Biol Novello 2023, a reserved exhibition for organic extra virgin olive oils, produced until the 15th of November of each year, whose jury will meet on the 8th of December 2023 in Bari;
- the participation in Biol 2024, whose jury will meet from 20th to 23rd of March 2024 in Bari;
- it'll be part of the Association for one year and reap the advantages and benefits like a member of Biolitalia;
- at the end of the Prize, the producer can send a request via email to info@premiobiol.it to receive the profile sheet of the sample's olive oil;
- the inclusion of the sample in the Biol Guide online, if your sample received a minimum score of 65/100.
- producers will have the opportunity to request at info@premiobiol.it a call with the Head of Panel Alfredo MArasciulo to talk about the results of the tastings.

Art. 4 Presentation and sending of samples

The competitor must send 4 bottles with a capacity of 500/750 ml or n. 6 bottles with a capacity of 250 ml, regularly labeled and suitable for salling, at the address below:

**PREMIO BIOL % CIBI SRL
VIA OTTAVIO SERENA, 37
- 70126- BARI- It.**

NB Two samples of the same olive oil batch, used for the competition, must remain to the producer until the announcement of the results.

Once the samples arrive at the competition venue, they are made appropriately anonymous, identifiable only by the word BIOL with an identification code. The samples received will be stored in conditions that guarantee their quality until the moment of sensory analysis.

The organization of the BIOL award reserves the right to sample the product directly at the company or at the points of sale to verify the reliability of the company and the non-fraudulent use of the BIOL brand.



Art. 5 Phases of the competition

5.1 Selection phase and awarding of medals

At this step, the samples are subjected either to an assessment of the chemical profile (the analysis report may represent an element of exclusion of the premium if non-compliance is detected) and to the sensory profile by a panel of expert EVO tasters organized by CIBI. and recognized by the Ministry of Agriculture of the Italian Republic with the use of the BIOL [BIOL sensory analysis](#) format. The sum of the qualitative assessments helps to determine the final score, in a scale range from 0 to 100.

The panel will assign the medals to the participating oils, deemed worthy of recognition, according to the following evaluation parameters:

- GOLD MEDAL - FOR SCORES INCLUDED BETWEEN 70 AND 74.99 / 100
- EXTRAGOLD MEDAL - FOR SCORES EQUAL OR OVER 75/100

All olive oils with scores included between 65 and 69.99 / 100 will not receive a medal, but will be published on the online Biol Guide.

The committee of Biol Prize after the tastings considering the samples received and of the development of the olive oils sector, to assign other awards.

5.2 Final phase

All olive oils that have received a score of at least 80/100 from the pre-selection panel, have access to the final selection in which they will be tasted again by the international jury composed of at least 20 tasters, chosen by the organization BIOL prize, from different countries. The Jury will meet in the month of March in the place chosen by the Organizing Committee and appropriately equipped so as to guarantee confidentiality and autonomy of judgment on the part of each individual taster. The place and venue of the tasting will be made public on the BIOL website

The international jury then decrees the winner of the BIOL 2020 and awards the following awards: Top Ten, Biolpack, Biolkids (if the project to school will be done) and Biol Territori.

It should be noted that the score assigned by the preselection panel does not constitute any restriction for the international jury and the final scoring of the score. The final results assigned by the international jury may therefore differ from those attributed to the pre-selection.

Based on the score assigned by the international jury, a list will be drawn up by the group leader with the indication of the first 3 most deserving champions. The judging of the jury is final and unappealable. Within 48 hours from the conclusion of the jury's work and all the checks on the regularity of the activities carried out, the TOP TEN will be announced, that is, besides the winner, the other 9 samples with the highest score after the first.

Art. 6 To whom the prize is awarded

The Biol Prize is assigned to the EVO oil, in compliance with this regulation, which has obtained the best score awarded by the BIOL juries. In addition to the prize winner, the second and third

BIOL

place will be awarded on the same basis. The companies that hold the awarded oils, **only for the lot corresponding to the sample awarded by the BIOL jury**, can cite the recognition obtained in relation to the correct information to the consumer.

The awarding of prizes will be communicated to the press and other media. Even the winners of the Gold Medal and ExtraGold mentions can put a collar on the bottles with oil belonging to the winning lot, asking the secretary of the prize.