



## Regolamento Premio Biol 2026

### **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 2025-2026.

### **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](mailto: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 2025** per il Biol Novello ed entro il **30 gennaio 2026** per il Biol 2026.



### **Art. 3.1 Costi di partecipazione e modalità di pagamento**

#### **Contributo di partecipazione**

- Un campione euro 150,00
- Due campioni euro 265,00
- 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 2026 + Nome dell'azienda iscritta

#### **Il contributo di partecipazione consente di:**

- partecipare al Biol Novello 2025, rassegna riservata agli oli extravergini di oliva biologici prodotti prima del 15 novembre di ogni anno, la cui giuria si riunirà il 6 dicembre 2025 a Bari;
- partecipare Biol 2026 la cui giuria si riunirà dal 18 al 21 marzo 2026 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](mailto:info@premiobiol.it), la scheda di assaggio del campione. Si precisa che tale richiesta potrà essere evasa a conclusione del Premio.
- i produttori che lo desiderano avranno la possibilità, previa richiesta via mail ad [info@premiobiol.it](mailto:info@premiobiol.it), di avere un consulto telefonico con il Capo Panel Alfredo Marasciulo per confrontarsi sul 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 sé della capacità di 250 ml, regolarmente etichettate e destinate alla vendita, all'indirizzo di seguito indicato:

**PREMIO BIOL % BIOLITALIA ASSOCIAZIONE DI PRODUTTORI  
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 numerico casuale generato dal sistema in fase di iscrizione e saranno conservati in condizioni tali da preservarne la qualità.

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 Valutazione dei Campioni e Criteri di Selezione ed assegnazione medaglie**

#### **Analisi Chimiche**

I campioni inviati dai partecipanti sono sottoposti a verifica del profilo chimico, mediante l'analisi del report di analisi chimiche effettuato da laboratori accreditati e trasmesso in fase di iscrizione.

NB I risultati delle analisi dovranno essere conforme ai requisiti previsti dalla normativa vigente.  
L'eventuale riscontro di non conformità potrà comportare l'esclusione automatica del campione dal concorso, quindi, dalla possibilità di ottenere riconoscimenti.

#### **Analisi Sensoriale**

I campioni in questa fase sono sottoposti a valutazione sensoriale a cura di un Panel di assaggiatori esperti di olio EVO, riconosciuto dal MASAF (Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste), organizzato dal C.I.BI. – Consorzio Italiano per il Biologico, nell'ambito del Premio Biol, e diretto dal Capo Panel dott. Alfredo Marasciulo in collaborazione con il Capo Panel dott.ssa Anna Neglia.

#### **Strumenti di Valutazione**

La valutazione sensoriale sarà effettuata utilizzando la scheda ufficiale di analisi sensoriale BIOL, che consente di attribuire un punteggio qualitativo secondo parametri tecnici predefiniti. La scheda è allegata al presente regolamento.

#### **Determinazione del Punteggio Finale**

La somma delle valutazioni qualitative ottenute durante l'analisi sensoriale determinerà il punteggio finale del campione, espresso in una scala da 0 a 100.

#### **Attribuzione dei Riconoscimenti**

I campioni che avranno superato entrambe le fasi di valutazione potranno accedere al Medagliere BIOL secondo parametri di merito stabiliti dal Comitato Organizzatore, ovvero:

- GOLD MEDAL – PER PUNTEGGI COMPRESI TRA 75-79,99/100
- EXTRAGOLD MEDAL – PER PUNTEGGI PARI O SUPERIORI A 80/100



## **5.2 Fase finale, riservatezza e proclamazione dei Vincitori**

Accederanno alla fase finale del concorso i primi 50 migliori campioni classificati con la menzione "Extragold Medal". Tali campioni saranno sottoposti a una nuova sessione di assaggio da parte della Giuria Internazionale, composta da almeno 30 esperti assaggiatori, selezionati dal Comitato Organizzatore del Premio BIOL e provenienti da diversi Paesi.

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.

Le generalità dei campioni finalisti, così come il punteggio attribuito dal Panel di preselezione, non saranno resi noti alla Giuria Internazionale incaricata della valutazione finale al fine di non costituire vincolo alcuno per l'assegnazione del punteggio definitivo.

La decisione della Giuria Internazionale è definitiva e inappellabile.

## **Proclamazione dei Vincitori**

A conclusione dei lavori della Giuria internazionale si decreta il vincitore BIOL 2026.

Dunque entro 48 ore dalla conclusione dei lavori e, previa verifica della regolarità delle operazioni di valutazione, saranno ufficialmente proclamati ed assegnati i seguenti riconoscimenti\*\*:

- podio, ovvero primo (vincitore assoluto), secondo e terzo classificato
- top ten i successivi 7 campioni con i punteggi più elevati, tra quelli ammessi alla fase finale
- Biopack
- Biolkids

\*\*Il Comitato Organizzatore, sulla scorta dei campioni ricevuti e dell'evoluzione del comparto, sulla base delle valutazioni espresse dalla giuria internazionale, nonché in considerazione di particolari pregi dell'azienda e/o del prodotto, potrà, a suo insindacabile giudizio, potrà assegnare ulteriori riconoscimenti, che saranno resi noti al termine del concorso, in sede di proclamazione risultati.

## **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 2025-2026 e solo per il lotto corrispondente al campione premiato dalla giuria BIOL. Dell'assegnazione dei premi sarà data ampia comunicazione alla stampa e agli altri organi di informazione.



#### Art. 7 Coccoarde adesive distintive del riconoscimento qualità BIOL

Al fine di valorizzare e rendere immediatamente riconoscibile ai consumatori l'eccellenza produttiva premiata, è prevista la possibilità di richiedere una coccarda adesiva personalizzata, realizzata a grandezza naturale e stampata su materiale PVC (antimacchia e adattabile a bottiglie o confezioni di qualsiasi colore di fondo). L'utilizzo della coccarda adesiva consente ai consumatori di identificare rapidamente l'olio EVO Bio premiato, sia sugli scaffali dei punti vendita, sia nei ristoranti, sia su cataloghi promozionali, contribuendo così alla valorizzazione commerciale del riconoscimento ottenuto.

La coccarda potrà essere apposta esclusivamente sulle bottiglie o confezioni conformi al lotto del campione inviato al concorso e a cui è stato attribuito il riconoscimento. L'utilizzo della coccarda su lotti differenti o su prodotti non conformi è vietato. I produttori premiati interessati all'utilizzo della coccarda dovranno farne richiesta\*\* inviando una e-mail all'indirizzo [info@premiobiol.it](mailto:info@premiobiol.it), come segue:

"Richiedo n. \_\_\_\_\_ coccarde e accetto per questo le condizioni riportate nel Regolamento di uso del marchio BIOL."

Il costo unitario della coccarda è pari a € 0,06 (sei centesimi), le coccarde verranno spedite tramite corriere all'indirizzo fornito dal richiedente e le spese di spedizione sono a carico del destinatario e variano in base alla zona di consegna. Il costo verrà comunicato successivamente, previa quotazione.

\*\*La richiesta può essere fatta a partire da gennaio 2026 dopo la pubblicazione del Medagliere Biolnovo.



## Biol Prize 2026 Regulation

### Introduction

CIBI srl and the BIOLITALIA Association promote Biol Prize 2026, 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 2025-2026.

### **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@premobiol.it](mailto:info@premobiol.it) with the complete report about the chemical analysis of the samples, selected for the competition, released by accredited laboratories;
- send the certificate of conformity released by the Control Body and a proof of payment for the registration in the Prize and the tax data to whom we are sign over the receipt;
- the samples must be sent, according to the procedures indicated in point 4 of this regulation **within the 30th of November 2025** for the Biol Novello 2025 and **within the 30th of January 2026** for Biol 2026.

### **Art. 3.1 Participation fee and payment methods**

#### **Participation fee:**

- One sample € 150,00;
- Two samples € 265,00;
- 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 2026 + Company Name

#### **The participation fee allows:**

- the participation in Biol Novello 2025, a reserved exhibition for organic extra virgin olive oils, produced until the 15th of November of each year, whose jury will meet on the 6th of December 2025 in Bari;
- the participation in Biol 2026, whose jury will meet from 18th to 21st of March 2026 in Bari;
- 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](mailto:info@premiobiol.it) to receive the profile sheet of the sample's olive oil;
- producers will have the opportunity to request at [info@premiobiol.it](mailto: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 producers 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 sale, at the address below:

**PREMIO BIOL % BIOLITALIA ASSOCIAZIONE DI PRODUTTORI  
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 Evaluation, samples selection criteria and awarding of medals**

###### **Chemical Analysis**

In the first phase, the extra virgin olive oil (EVO) samples submitted by participants will undergo a chemical profile assessment based on the chemical analysis report conducted by accredited laboratories and submitted during registration.

NB: The analysis results must comply with the requirements of current regulations.

Any non-compliance may result in the sample's automatic disqualification from the competition and therefore from the awarding of prizes.



## **Sensory Analysis**

At this stage, the samples are subjected to sensory evaluation by a panel of expert EVO oil tasters recognized by MASAF (Italian Ministry of Agricultural) organized by C.I.BI. - Italian Organic Food Consortium, as part of the Biol Award, and directed by Panel Leader Dr. Alfredo Marasciulo in collaboration with Panel Leader Dr. Anna Neglia.

## **Evaluation Tools**

The sensory evaluation will be conducted using the official BIOL sensory analysis form, which allows for the assignment of a qualitative score based on predefined technical parameters. The Biol's Sheet is attached to these regulation.

## **Determination of the Final Score**

The sum of the qualitative evaluations obtained during the sensory analysis will determine the sample's final score, indicate on a scale of 0 to 100.

## **Awarding of Prizes**

Samples that pass both evaluation phases may be included in the BIOL Medal list according to the merit criteria established by the Organizing Committee, that is:

- GOLD MEDAL - FOR SCORES INCLUDED BETWEEN 75 AND 79.99/100
- EXTRA GOLD MEDAL - FOR SCORES EQUAL OR OVER 80/100

## **Announcement of the Winners**

At the end of the international jury's tastes, the BIOL 2026 winner will be announced.

Within 48 hours of the end of the proceedings and subject to verification of the regularity of the judging procedures, the following awards will be officially announced and assigned\*\*:

- Podium, meaning first (overall winner), second, and third place
- Top ten: the next seven samples with the highest scores, among those admitted to the final phase
- Biopack
- Biolkids

\*\*The Organizing Committee, based on the samples received and the evolution of the sector, based on the evaluations by the international jury, as well as taking into account particular merits of the company and/or product, may, at its sole discretion, award additional awards, which will be announced at the conclusion of the competition, when the results are announced.

## **5.2 Final phase**

The top 50 samples awarded the "Extragold Medal" distinction will advance to the final stage of the competition. These samples will undergo a further tasting session by an International Jury composed of at least 30 expert tasters selected by the BIOL Award Organizing Committee and hailing from different countries.

The Jury will meet in March at a location chosen by the Organizing Committee, appropriately equipped to ensure confidentiality and independent judgment by each taster.

The location and venue of the tasting will be made public on the BIOL website.



The details of the finalist samples, as well as the scores awarded by the pre-selection panel, will not be disclosed to the International Jury responsible for the final evaluation, so as not to constitute any constraint on the assignment of the final score.  
The decision of the International Jury is final and unappealable.

#### **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 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.

#### **Art. 7 – Adhesive stickers of the BIOL Quality Award**

In order to increase and make the awarded production excellence immediately identifiable to consumers, it is possible to request a customized adhesive sticker, produced at actual size and printed on PVC material (stain-resistant and adaptable to bottles or packaging of any background color). The use of the adhesive sticker allows consumers to quickly identify the award-winning Organic EVO oil, whether on store rack, in restaurants, or in promotional catalogs, thereby contributing to the commercial value of the recognition received.

The sticker may only be affixed to bottles or packaging that correspond to the lot of the sample submitted to the competition and to which the award was released. The use of the stickers on different batches or non-compliant products is prohibited. Awarded producers interested in using the sticker must request it by sending an email to [info@premiobiol.it](mailto:info@premiobiol.it), as follows:

"I request n°. \_\_\_\_ stickers and accept the terms stated in the "BIOL trademark use regulations."

The unit cost of the sticker is €0.06 (six euro cents). The sticker will be shipped by courier to the address provided by the producer. The shipping costs are up to the recipient and vary depending on the delivery area. The total cost will be communicated by mail in advance following a quotation. Requests can be made starting from January 2026, after the publication of the BiolNovello Medal List.

Date ..... Taster ..... Sample ..... Signature .....

Maximum score

Olfactive sensations

Retro-olfactive and gustative sensations

Overall tactile and aesthetics sensations

### Negative attributes

Quantitative analysis - perception of the intensity

Winey - vinegary - acid - sour .....	(0-10) .....	
Fusty .....	(0-10) .....	
Muddy sediment .....	(0-10) .....	
Rancid .....	(0-10) .....	
Musty .....	(0-10) .....	
Others .....	(0-10) .....	

### Positive attributes

#### Olive fruity

Quantitative analysis - perception of the intensity

Fruity intensity .....	(0-10) .....	
Ripe = 0 / Green = 10 (0-10) .....	(0-10) .....	
Bitter intensity .....	(0-10) .....	
Pungent intensity .....	(0-10) .....	

Qualitative analysis - appraisal of descriptors

Evaluation of olive fruity .....	(0-30) .....
----------------------------------	--------------

O<sup>1</sup>

G<sup>1</sup>

#### Fruity attributes

Quantitative analysis - perception of the intensity

Apple .....	(0-10) .....	
Banana .....	(0-10) .....	
Other fruit .....	(0-10) .....	
Almond .....	(0-10) .....	
Floral .....	(0-10) .....	
Other positives .....	(0-10) .....	
Green grassy .....	(0-10) .....	
Green leaf .....	(0-10) .....	
Artichoke .....	(0-10) .....	
Tomato .....	(0-10) .....	
Other vegetables .....	(0-10) .....	
Spices and aromatic herbs .....	(0-10) .....	

Qualitative analysis - appraisal of descriptors

Evaluation of fruity descriptors .....	(0-10) .....
--	--------------

O<sup>2</sup>

G<sup>2</sup>

#### Overall sensations

Quantitative analysis - perception of the intensity

Harmony .....	(0-10) .....	
Persistance .....	(0-10) .....	

Qualitative analysis - appraisal of descriptors

Evaluation of overall sensations .....	(0-20) .....
--	--------------

C

O<sup>1</sup>+O<sup>2</sup>

G<sup>1</sup>+G<sup>2</sup>

C

Total qualitative evaluation .....

O+G+C

TOTAL SCORE .....

Notes: .....

"Other fruit" includes:  
citrus, exotic fruit, red fruit,  
walnut, pear and other fruit.

"Floreal" includes:  
camomile, vanille,  
and other flowers.

"Green leaf" includes:  
eucalipto, fig leaf,  
olive tree leaf and other leaf.

"Other vegetables" includes:  
capsicum, chicory, zucchini  
and other vegetables.

"Spices and aromatic herbs" includes:  
green pepper, rosemary, oregano  
mint and other herbs.

Scores for the quantitative evaluation: 0 Absent >0 e <3 Light ≥3 e ≤ Medium >6 Intense