

Regolamento

C O N C O R S O  
O L E A R I O  
I N T E R N A Z I O N A L E  
A I P O D ' A R G E N T O

2 0 2 6



**CATEGORIE IN CONCORSO**

Olio Extra Vergine di Oliva a Denominazione/Indicazione d'Origine Protetta (DOP/IGP)

Olio Extra Vergine di Oliva BIOLOGICO

Olio Extra Vergine di Oliva MONOVARIETALE

Olio Extra Vergine di Oliva EXTRAVERGINI

**11<sup>a</sup> Edizione EVOO TOP WINNERS**

Condimento a base di Olio Extra Vergine di Oliva AROMATIZZATO

OLIVE DA CONSUMO

PATE' DI OLIVE



Regolamento

**Art. 1 – Organizzazione e finalità**

L'A.I.P.O. - Associazione Interregionale Produttori Olivicoli di Verona organizza, nel periodo **gennaio-maggio 2026**, il 23° Concorso Oleario Internazionale “AIPO D'ARGENTO”.

**L'iniziativa** - nel proseguo individuata con il termine “Concorso” e/o “Evento” e/o “Iniziativa” e/o “Competizione” - **ha la finalità di valorizzare, mediante rigorose, imparziali analisi di valutazione di un panel professionale, altamente qualificato e di comprovate esperienze internazionali, la migliore produzione olearia dell'area mediterranea** al fine di valorizzare l'ampia gamma degli oli extra vergine d'oliva di qualità e delle olive da consumo, italiani e internazionali prodotti nell'area mediterranea dove si concentra oltre il 90% della produzione mondiale di oli e di olive di qualità, nell'intento di educare i consumatori al loro consumo.

La finalità 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;
- **valorizzare le olive da consumo e i paté di olive** nelle loro diverse varietà, specialmente connesse all'origine geografica;
- **stimolare e premiare lo sforzo delle aziende** inteso al continuo miglioramento qualitativo dei prodotti;

**L'obiettivo, come indicato, e quello, attraverso un confronto stimolante, di contribuire anche all'affermazione di più elevati e qualificanti livelli di cultura imprenditoriale dell'intero sistema olivicolo internazionale sia nella gestione dell'oliveto, sia nella raccolta, nella frangitura delle olive, nella preparazione delle olive da consumo così da ottenere sempre più elevati livelli qualitativi negli oli e delle olive prodotte oltre che nella loro corretta gestione e conservazione.**

**Art. 2 – Enti patrocinatori**

Il Concorso, si svolge sotto l'Alto Patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Masaf) della Repubblica Italiana e, eventualmente, di Enti, Organizzazioni, Associazioni e Istituzioni, regionali, nazionali e sovranazionali,

Le valutazioni dei campioni da parte della Giuria effettuata adottando il metodo di analisi del C.O.I. (Consiglio Oleicolo Internazionale).

I rappresentanti legali del Ministero e/o degli altri patrocinatori faranno parte, di diritto, del Comitato di Garanzia dell'Evento che potrà essere convocato, in caso di necessità e/o per dirimere eventuali variazioni procedurali insorgenti nelle diverse fasi di svolgimento della competizione, dal presidente dell'AIPO e verrà dallo stesso presieduto.

**Art. 3 – Titoli di ammissioni al Concorso Aipo d'Argento**

Saranno ammessi al 23° Concorso Oleario Internazionale “AIPO D'ARGENTO” gli oli extra vergine d'oliva e le olive da consumo prodotti e commercializzati dai soggetti qui di seguito indicati:

- a) **olivicoltori produttori** di olio e olive in proprio e commercializzato con propria etichetta;
- b) **frantoio, oleifici cooperativi, organizzazioni e/o associazioni di produttori**;
- c) **titolari di aziende** e/o ditte imbottigliatrici – confezionatrici - commercianti, sottoposte a ogni tipo di controllo, di certificazione, purché detentori, nella zona di loro competenza, di una quantità di prodotto pronto per l'immissione al consumo.

**Sono esclusi** dal Concorso i produttori e/o i frantoi che non siano in possesso dei requisiti di cui ai punti a), b), c) del presente regolamento (**comma 1 art. 3**).

Possono partecipare alla Competizione tutte quelle imprese in possesso dei requisiti e che documentino, inequivocabilmente e sotto la propria responsabilità, che il/i campione/i di olio extra vergine d'oliva/olive iscritto/i sia/siano stato/i prodotto/i in quantità non inferiore a Kg. 500 e di kg. 100 per le olive da consumo e patè di olive.

**Saranno esclusi tutti i campioni delle aziende non in regola con quanto disposto dal presente regolamento e quanti non in regola con la documentazione richiesta (art. 6) e/o il pagamento dei diritti di segreteria dovuti.**

**Art. 4 – Titoli di ammissioni al Premio Evoo Top Winners**

Potranno essere ammessi all'11° Premio Evoo Top Winners solo gli oli extravergine d'oliva prodotti e commercializzati dai soggetti qui di seguito indicati:

- a) **olivicoltori produttori** d'olio in proprio e commercializzato con propria etichetta;
- b) **frantoio, oleifici cooperativi, organizzazioni di produttori, associazioni di produttori**;
- c) **titolari di aziende** e/o ditte imbottigliatrici – confezionatrici - commercianti, sottoposte a qualsivoglia sistema di controllo o di certificazione, detentori, nella zona di loro competenza, di prodotto pronto per l'immissione al consumo.

Regolamento

**Verranno esclusi i produttori e/o i frantoi** che **non** siano **in possesso** dei requisiti di cui ai punti **a), b), c)** del presente regolamento (**comma 1 art. 4**).

Possono partecipare alla Competizione tutte le imprese che, in possesso dei requisiti richiesti, documentino, inequivocabilmente e sotto la propria responsabilità, che il/i campione/i di olio extra vergine presentato/i sia/siano stato/i prodotto/i in quantità non inferiore a Kg. 500.

La partecipazione è riservata solo, ed esclusivamente, a quelle aziende comma che negli anni 2024 e 2025 abbiano partecipato al “Concorso Internazionale Aipo d’Argento”, risultando vincitrici in una delle categorie a concorso (primo posto), o di aver partecipato a Concorsi oleari, di livello nazionale e internazionale, classificandosi, sempre negli anni 2024 e 2025, al primo o al secondo posto.

A comprova, si richiede un documento ufficiale che attesti la classifica raggiunta o la documentata autocertificazione che avrà valore legale in caso di controversia.

**Verranno, pertanto, esclusi tutti i campioni delle aziende non in regola con quanto disposto dal presente regolamento e quanti non in regola con la documentazione richiesta (art. 6) e/o il pagamento dei diritti di segreteria dovuti.**

**Art. 5 – Categorie e/o sottogruppi dell’evento**

Ciascun campione presentato sarà regolarmente iscritto alla **22<sup>a</sup> edizione della Competizione**, in una delle seguenti categorie:

**ZONA DI PRODUZIONE ITALIA E INTERNAZIONALE**

**Categoria 1**

**Olio extra vergine di oliva a DENOMINAZIONE/INDICAZIONE D’ORIGINE PROTETTA (DOP/IGP).**

- sottogruppo: fruttato leggero, fruttato medio “3.1”, fruttato medio “4.6”, fruttato intenso

**Categoria 2**

**Olio extra vergine di oliva BIOLOGICO**

- sottogruppo: fruttato leggero, fruttato medio “3.1”, fruttato medio “4.6”, fruttato intenso

**Categoria 3**

**Olio extra vergine di oliva MONOVARIETALE**

- sottogruppo: fruttato leggero, fruttato medio “3.1”, fruttato medio “4.6”, fruttato intenso

**Categoria 4**

**Olio extra vergine di oliva EXTRAVERGINI**

- sottogruppo: fruttato leggero, fruttato medio “3.1”, fruttato medio “4.6”, fruttato intenso

**Categoria 5**

**10° Premio EVOO TOP WINNERS**

- sottogruppo: fruttato leggero, fruttato medio “3.1”, fruttato medio “4.6”, fruttato intenso

**Categoria 6**

**Condimenti a base di Olio extra vergine di oliva AROMATIZZATI**

Ciascun campione verrà inserito, come previsto dall’art. 9, in uno dei seguenti sottogruppi:

- **spezie** (tipo: noce moscata, chiodi di garofano, cannella, pepe, curcuma, altro)
- **agrumi** (tipo: limone, lime, arancio, mandarino, cedro, pompelmo, altro)
- **vegetali: ortaggio/erbe fresche** (tipo: peperone verde, peperoncino, aneto, timo, menta, erba cipollina, basilico, eucalipto, rosmarino, maggiorana, alloro, pomodoro, altro).

**Categoria 7**

**OLIVE DA CONSUMO**

Ciascun campione verrà inserito, come previsto dall’art. 9, in uno dei seguenti sottogruppi:

- **olive in salamoia (intere o denocciolate);**
- **olive sott’olio (intere o denocciolate);**
- **olive condite/concia (intere o denocciolate);**
- **olive disidratate (intere o denocciolate).**

**Categoria 8**

**PATE’ DI OLIVE**

Ciascun campione verrà inserito, come previsto dall’art. 9, in uno dei seguenti sottogruppi:

- **Paté di olive nere;**
- **Paté di olive verdi**

Regolamento

**Art. 6 – Modulistica, invio e oneri di partecipazione**

Per ciascun campione iscritto, l'Azienda concorrente dovrà assolvere ai seguenti impegni:

**a) inviare a mezzo corriere e/o pacco postale “prioritario”:**

- **entro e non oltre il 31 marzo 2026**, alla Segreteria Organizzativa (AIPO, Viale del Lavoro 52, 37135 Verona • Tel. +39 045 8678260), **n. 3 bottiglie confezionate ed etichettate, da minimo 500 ml. (o superiore)**, per le olive da consumo **n. 3 vasetti/sacchetti confezionati ed etichettati, da minimo 212 ml/190 g (o superiore) per le olive da consumo e paté di olive.**

Ciascun cartone dovrà, obbligatoriamente, riportare all'esterno la seguente scritta: **“CAMPIONE NON COMMERCIALE partecipante alla 23ª edizione del Concorso Oleario Internazionale “AIPO D'ARGENTO 2025”.**

**b) scheda olio/olive** di ciascun campione iscritto unitamente alla **scheda aziendale**, entrambe compilate, in tutte le loro parti, in modo leggibile, o in alternativa inviata alla mail **info@aipoverona.it** (formato: word, jpg, pdf), necessarie per il tradizionale **Catalogo dei Campioni e delle Aziende** partecipanti alla Competizione.

Pubblicazione che sarà divulgata, primariamente a mezzo del sito ufficiale del Concorso (**www.aipodargento.it**) e/o attraverso un mailing selezionata, al mondo della Ho.Re.Ca..

L'Organizzazione (l'AIPO), inoltre, si riserva di utilizzare parte dei campioni pervenuti per attività didattica e/o fini promozionali, e/o attraverso sezioni di assaggio.

**c) domanda di partecipazione**, redatta in stampatello, con scrittura leggibile, firmata dal responsabile legale dell'Azienda o Frantoio o Cooperativa o Società concorrente, italiana o estera, obbligatoriamente corredata di partita IVA e Codice Fiscale.

Gli Organizzatori, successivamente al ricevimento della/e domanda/e, potranno eseguire un controllo, anche via mail, allo scopo di verificare e/o modificare i dati aziendali. Il tutto nell'intento di evitare eventuali errori di inserimento nel data base della Competizione.

**d) ricevuta del versamento dei diritti di segreteria** da effettuarsi a mezzo:

- **bonifico bancario**, intestato ad Associazione Interregionale Produttori Olivicoli – A.I.P.O. (Intesa San Paolo - Filiale di Verona, Vicolo Ghiaia n.9 **IBAN: IT35A0306918463100000003934 - SWIFT BIC BCITITMM**) da far pervenire contestualmente alla domanda di partecipazione (pena esclusione dal Concorso).
- **contanti**, esso dovrà aver luogo contestualmente alla presentazione della domanda allegando l'importo alla documentazione, in busta sigillata e impermeabilizzata, inserita all'interno dell'imballo contenente il/i campione/i iscritto/i. All'azienda partecipante, in questo caso, verrà rilasciata regolare ricevuta.

**e) quota di partecipazione a campione.** La quota da diritto di iscrivere il/i proprio/i campione/i a qualsiasi categoria a cui si voglia partecipare purchè compatibile con la categoria in concorso. Gli importi da versare sono i seguenti:

- **€ 150,00/campione** iva compresa per il primo campione.
- **€ 100,00/campione** iva compresa dal secondo campione.

**f) Per i campioni che provengono dagli stati esteri l'IVA non verrà scorporata in quanto trattasi di servizio reso in Italia.**

**Non verranno ammessi alla competizione il/i campione/i privo/i, anche solo in parte, della documentazione richiesta e non saranno accettati pagamenti diversi da quelli effettuati con bonifico bancario e/o in contanti.**

**Art. 7 – Motivi di esclusione**

La segreteria tecnico-organizzativa del Concorso declina ogni responsabilità per:

- l'eventuale **arrivo in ritardo** dei campioni rispetto alla data indicata nell'art. 6 del presente regolamento;
- la **perdita totale o parziale** dei campioni nel corso del trasporto;
- la **rottura parziale e/o totale** del prodotto nel corso del trasporto;
- eventuali **alterazioni chimico-fisiche e organolettiche** dei campioni per effetto di escursioni termiche;
- altre anomalie subite dal/i campione/i durante il trasporto.

Le **spese di spedizione, sdoganamento e successivo** trasporto fino al luogo di destinazione del collo con il/i campione/i sono, sempre, a carico delle Aziende partecipanti.

La non osservanza di tali disposizioni potrà essere motivo di esclusione del/i campione/i dal Concorso, pertanto l'azienda non potrà richiedere la restituzione della quota d'iscrizione versata e dei campioni inviati né il rimborso delle spese di spedizione.

I campioni spediti a carico del destinatario saranno rifiutati.

**Art. 8 – Ricezione e anonimizzazione**

Dalla ricezione all'inizio delle analisi sensoriali, la segreteria organizzativa curerà la corretta conservazione, in ambiente e temperatura idonee, del/dei campione/i.



Regolamento

Ogni campione sarà doppiamente anonimizzato.

Il responsabile dell'organizzazione è responsabile legale della corretta e trasparente esecuzione di ogni fase e potrà avvalersi della collaborazione di personale di propria fiducia e comprovata professionalità.

Allo stesso faranno capo, per tutta la durata del Concorso, il rispetto degli aspetti formali e sostanziali del regolamento e delle modalità operative del Concorso oltre che del corretto comportamento dei singoli componenti la commissione d'assaggio.

Sarà, inoltre, unico garante delle procedure di ricevimento, conservazione e anonimizzazione, dei campioni nonché della verifica delle schede di valutazione, della loro corretta compilazione e della successiva realizzazione e approvazione delle graduatorie parziali e/o finali del Concorso.

**Art. 9 – Processo di valutazione**

Le attività di analisi dei campioni iscritti al Concorso si articoleranno per le categorie 1) 2) 3) 4) 5) di cui all'art. 5 in 4 fasi:

- **1<sup>a</sup> Fase:** ogni campione verrà sottoposto **all'analisi chimica** per valutarne l'appartenenza alla categoria merceologica degli oli extravergine di oliva.
- **2<sup>a</sup> Fase:** la Commissione (e/o Panel) di assaggio, coordinato dal capo panel e dal responsabile organizzativo del Concorso, procederà **all'analisi sensoriale** degli oli pervenuti, individuerà i campioni con difformità olfatto/gustative e l'inserimento di tutti gli oli pervenuti nei diversi sottogruppi (fruttato leggero, medio e intenso).
- **3<sup>a</sup> Fase:** la Commissione (e/o Panel) di assaggio, coordinato dal capo panel e dal responsabile organizzativo del Concorso, procederà alla selezione dei campioni che hanno superato la 2<sup>a</sup> fase che accederanno alla fase finale attribuendo loro un punteggio espresso in centesimi.
- **4<sup>a</sup> Fase:** la Commissione (e/o Panel) di assaggio, coordinato dal capo panel e dal responsabile organizzativo del Concorso, procederà a valutare i migliori campioni di olio che hanno superato la 3<sup>a</sup> fase attribuendo loro un punteggio espresso in centesimi e la conseguente graduatoria.

Il Panel sarà composto da n.8 assaggiatori regolarmente iscritti nell'apposito Albo e facenti parte del **Comitato di Assaggio Ufficiale dell'AIPO, ufficialmente riconosciuto dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Masaf)**.

Il metodo di valutazione dei campioni è quello adottato (modello COI) comunemente nelle assimilabili competizioni internazionali.

Il Panel, in qualsiasi fase delle attività programmate, esprimerà il proprio giudizio, autonomamente e in centesimi.

Il punteggio finale sarà la risultante della media aritmetica dei giudizi di ciascun membro del Panel espresso in centesimi.

I giudizi del Commissione di Assaggio sono inappellabili.

Per le categorie 6 (condimenti a base di oli extra vergine di oliva aromatizzati), 7 (olive da consumo) e 8 (paté di olive) di cui all'art. 5 verrà istituito un apposito panel di assaggio che provvederà alla valutazione dei campioni iscritti.

La valutazione chimica e/o sensoriale verrà inviata via mail a tutti i produttori che ne faranno richiesta a mezzo e-mail entro il 31/05/2025 e in regola con il pagamento dei diritti di segreteria.

**Art. 10 – Premi – AIPO D'ARGENTO**

Ai campioni di ciascuna categoria e sottogruppo di cui all'art. 5 comma 1 punti 1), 2), 3), 4), 6), 7), 8) il Panel assegnerà, a proprio insindacabile giudizio i seguenti riconoscimenti:

- punteggio da 70/100 a 79,99/100 - **Goccia di Bronzo**;
- punteggio da 80/100 a 89,99/100 – **Goccia d'Argento**;
- punteggio da 90/100 a 100/100 – **Goccia d'Oro**;
- al punteggio più elevato – **Gran Goccia d'Oro “PRIMO ASSOLUTO AIPO D'ARGENTO”**

**Art. 11 – Premio EVOO TOP WINNERS**

Ai campioni di ciascuna categoria e sottogruppo di cui all'art. 5 comma 1 punti 5), il Panel assegnerà, a proprio insindacabile giudizio i seguenti riconoscimenti:

- punteggio da 70/100 a 79,99/100 - **Goccia di Bronzo**;
- punteggio da 80/100 a 89,99/100 – **Goccia d'Argento**;
- punteggio da 90/100 a 100/100 – **Goccia d'Oro**;
- al punteggio più elevato – **Gran Goccia d'Oro “PRIMO ASSOLUTO EVOO TOP WINNERS”**

**Art. 12 – Riconoscimenti - SPECIALI**

Per premiare ulteriormente gli sforzi dei partecipanti, l'AIPO D'ARGENTO assegna anche dei riconoscimenti “**SPECIALI**”, quali:

Regolamento

- Miglior olio extra vergine di oliva per Stato di Origine** es. Italia, Spagna, ecc. (minimo 10 aziende partecipanti da quello Stato, verrà premiato il campione che avrà raggiunto il punteggio assoluto più alto);
- Miglior olio extra vergine di oliva per Regione di Origine per la categoria "ITALIANO"** es. Puglia, Abruzzo, ecc. (minimo 10 aziende partecipanti da quella Regione, verrà premiato il campione che avrà raggiunto il punteggio assoluto più alto);
- Miglior packaging.**

**Art. 13 – Promozione e divulgazione**

Verrà data ampia visibilità alle aziende e ai campioni da loro inviati attraverso i principali canali social.

**Art. 14 – Bollino o collarino promozionale AIPO D'ARGENTO "AZIENDA SELEZIONATA"**

Le Aziende partecipanti, il/i cui campione/i abbia/ano superato la fase propedeutica di selezione (art. 9 fase 1 e 2), e intendano sottolineare l'evento nella propria attività promozionale e di commercializzazione (attenendosi comunque alle norme vigenti in ciascun Paese), potranno fare richiesta scritta (con l'apposito modulo allegato alla domanda di partecipazione o a mezzo mail alla segreteria organizzativa) del logo del Concorso di seguito illustrato:

**Azienda Selezionata**  
**CONCORSO OLEARIO INTERNAZIONALE AIPO D'ARGENTO**  
**Selected Company**  
**INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION**

**BOLLINO**  
(misura 30mm x 30mm)



**COLLARINO**  
(misura 65mm x 140mm, aperture collo 35/45 mm)



Lo stock minimo acquistabile sarà di n. 500 bollini o collarini al costo, a puro titolo di **rimborso spese di € 0,20 per ciascun** contrassegno (bollino).

I bollini o collarini saranno **disponibili solo in bobine o confezioni, non frazionabili, di n. 500 pezzi.**

**Art. 15 – Bollino promozionale EVOO TOP WINNERS "AZIENDA SELEZIONATA"**

Le Aziende partecipanti, il/i cui campione/i abbia/ano superato/i la fase propedeutica di selezione (art. 9 fase 1 e 2), e intendano sottolineare l'evento nella propria attività promozionale e commercializzazione (attenendosi comunque alle norme vigenti in ciascun Paese), potranno far richiesta scritta (sull'apposito modulo allegato alla domanda di partecipazione o a mezzo mail alla Segreteria Organizzativa) del logo del Concorso di seguito illustrato:

**Azienda Selezionata "EVOO TOP WINNERS"**  
**Selected Company "EVOO TOP WINNERS"**

**BOLLINO**  
(misura 30mm x 30mm)

Regolamento



**Lo stock minimo acquistabile sarà di n. 500 bollini al costo, a titolo di rimborso spese di € 0,20 per ciascun contrassegno (bollino).**

I contrassegni saranno disponibili solo in bobine, non frazionabili, di n. 500 pezzi.

**Art. 16 – Bollino promozionale dei “PREMI”**

Le Aziende partecipanti, il/i cui campione/i risulta/i tra i vincitori così come previsto dagli articoli 10, 11 e 12 e che intendano sottolineare l'evento nella propria attività promozionale e commerciale (attenendosi comunque alle norme vigenti in ciascun Paese), potranno far richiesta scritta di ricevere il file in alta definizione del bollino adesivo riportante la categoria di premio vinta (**Goccia di Bronzo, Goccia d'Argento, Goccia d'Oro, Gran Goccia d'Oro PRIMO ASSOLUTO**) da stampare ed apporre in etichetta, sul collarino, sulle confezioni o sul proprio materiale promozionale (depliant, sito, media, stampa, social network, ecc.).

**Listino prezzi dei file con il bollino attestante la categoria di premio vinta:**

- **Un solo bollino: € 150,00**
- **Fino a 2 bollini: € 120,00/cadauno**
- **Oltre 2 bollini: € 100,00/cadauno**

Specifiche tecniche di stampa per gli adesivi: **dimensione di stampa: 30 mm x 30 mm** – requisiti dei bordi (**dimensioni standard e minime**).

Si potrà richiedere il file scrivendo all'indirizzo e-mail: [info@aipoverona.it](mailto:info@aipoverona.it) allegando la relativa ricevuta di pagamento (**anticipato**).

I vincitori sono autorizzati ad apporre la riproduzione del bollino fornito a pagamento dall'organizzazione, solo sulle bottiglie della stessa annata di produzione e contenenti lo stesso olio extra vergine di oliva o condimento e con la stessa confezione del campione vincente. Ogni altro uso del bollino del premio non è ammesso e la segreteria organizzativa ne declina ogni responsabilità.

**GRAN GOCCIA**  
(misura 30mm X 35mm)



**Art. 17 – Cerimonia di premiazione**

La proclamazione dei vincitori si terrà sul lago di Gara il giorno **venerdì 15 maggio 2026** a Bardolino (Verona) in occasione della 2<sup>a</sup> edizione di “**OLIVUM BARDOLINO - esta dell'olio**”.

Ogni Azienda vincitrice riceverà, a mezzo mail o altro, comunicazione dell'ora e del luogo in cui tale cerimonia si svolgerà. I premi dei primi classificati non ritirati durante la cerimonia di premiazione rimarranno a disposizione 60 giorni presso la segreteria del concorso e potranno essere richiesti telefonicamente o a mezzo e-mail, a spese del richiedente.

Tutti gli altri riconoscimenti verranno inviati, SOLO su richiesta, in formato digitale.

L'AIPO declina ogni responsabilità per eventuali smarimenti o mancato recapito dei titoli richiesti.

Il **Comitato di Gestione del Concorso** si riserva il diritto di modificare, in tutto o in parte, le disposizioni previste nel presente Regolamento qualora lo ritenesse indispensabile per il miglior svolgimento dell'evento, del suo successo e nell'interesse delle aziende partecipanti.

**Per qualsiasi controversia il foro competente è quello di Verona.**