



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



Regolamento 2022 del concorso AVPA Oli d'Oliva al 31 ottobre 2021

Articolo 1 : Partecipanti

○ La partecipazione è riservata ai produttori o ai consorzi di produttori d'olio d'oliva. Si definisce produttore la persona, fisica o morale, che si assume la responsabilità del prodotto mettendo il suo nome sull'etichetta e garantendone la tracciabilità.

Articolo 2 : Composizione della giuria

- Per ogni Concorso AVPA la giuria è composta da 6 a 12 assaggiatori
- I componenti della giuria sono francofoni; sono professionisti della filiera (produttori, frantoiani, confezionatori, negozianti e distributori) cuochi, esperti di gastronomia o consumatori *esigenti*. Le caratteristiche principali della giuria sono :
 - Omogeneità culturale e linguistica,
 - La pluralità in quanto raggruppa :
 - Professionisti dell'olio d'oliva
 - Professionisti del gusto
 - Consumatori attenti e informati
- Conseguentemente la giuria dà un giudizio basato sulla cultura gastronomica e sul buon gusto « francese » universalmente riconosciuto. Vista l'elevata competenza e la cultura gastronomica dei suoi membri è in grado quindi di identificare e promuovere le produzioni d'eccellenza.
- Il presidente della giuria è designato dalla segreteria dell'AVPA. Egli dà anche il suo parere sulla composizione della giuria stessa.

Articolo 3 : Regolamento del concorso

3-1 Volume dei campioni

Ciascun partecipante deve far pervenire all'AVPA quattro bottiglie da minimo 500 ml. per la degustazione.

3-2 Temperatura per la degustazione

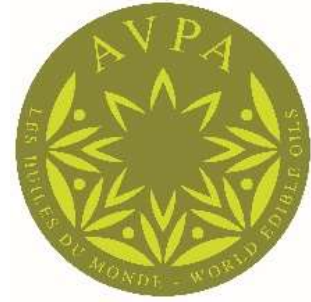
I campioni di olio d'oliva da degustare sono mantenuti ad una temperatura di 28°C (+/- 2°C).

3-3 Luogo ove si svolge la degustazione

Le prove di assaggio si svolgono in un locale tranquillo ed aerato. La preparazione dei campioni si effettua invece in una sala adiacente.



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



3-4 Préparation del concorso

- Codificazione: attribuzione di un codice segreto a ciascun olio presentato in concorso. Il codice è noto solo alla segreteria non ai membri della giuria,
- La preparazione dei campioni è effettuata con la massima riservatezza,
- La presentazione dei campioni agli assaggiatori segue i protocolli prescelti.

Articolo 4 : Concorso

4.1. Considerazioni generali sugli oli d'oliva

La diversità degli oli d'oliva fa parte della loro particolarità, pertanto è non solo necessario tenerne conto, ma anche valorizzarla nell'ambito di un concorso mirato a selezionare gli oli "migliori".

Si definiscono "migliori" i prodotti che esprimono al meglio le caratteristiche proprie della categoria di appartenenza.

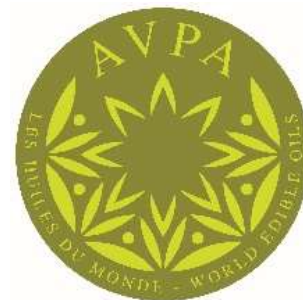
S'intende che il migliore è anche un prodotto equilibrato (secondo i criteri della categoria) e complesso (mettendo in gioco i nostri ricordi di assaggi precedenti ed il perdurare del loro ricordo nella nostra memoria)

- ✓ Per valorizzare questa diversità, si devono creare delle categorie nelle quali ripartire gli oli e assegnare dei premi a ciascuna di esse. L'AVPA non ha alcun pregiudizio sul valore delle categorie.
- ✓ Le caratteristiche che, quando sono intense, vengono notate particolarmente dai consumatori sono l'amaro e il piccante
- ✓ L'intensità del fruttato è fondamentale nella valutazione dell'olio d'oliva
- ✓ Tuttavia se i gruppi/categorie degli oli fossero costituiti solo in base all'intensità del fruttato, alcuni oli verrebbero valutati in maniera errata, perché verrebbe usato lo stesso criterio sia per la loro classificazione che per la loro valutazione.
- ✓ Se è vero che è necessaria una valutazione professionale degli oli ed anche degli attributi definiti difetti (sulla base degli standard del settore), è altrettanto vero che è necessaria anche l'opinione dei consumatori.
- ✓ Si prende come riferimento il metodo organolettico di valutazione dell'olio d'oliva usato dall'ICO (International Oil Council) in particolare per la ricerca dei difetti. Qualsiasi attributo definito "difetto", senza ulteriore specifica, in qualsiasi documento emesso dal Concorso s'intende pertanto difetto in base a questo metodo di valutazione organolettica dell'olio e solo secondo questo metodo.
- ✓ Di conseguenza alcuni candidati potrebbero contestare la rilevazione di difetti nel loro olio, risultato ad esempio di procedimenti voluti e collegati a metodi tradizionali di molitura. In tal caso questi oli potrebbero essere valutati separatamente in una categoria specifica a parte.

L'AVPA potrebbe trovarsi nella necessità di creare delle categorie speciali. Nel caso di una nuova categoria, verranno definite delle regole appropriate che corrispondano alla specificità di tale categoria.



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



Il concorso AVPA include la categoria del sapore "alla vecchia maniera" riconosciuto in Francia dall'AFIDOL e da tre AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) francesi (Vallée des Baux de Provence, Aix en Provence, Provence), conosciuta in precedenza come *fruttato nero*.

Questi oli sono ottenuti inserendo una fase di fermentazione anaerobica controllata tra il raccolto e la molitura. Questo metodo di lavorazione riproduce i metodi di produzione antichi con lo scopo di mantenerne viva la tradizione, la cultura e la particolarità.

L'AVPA sta mettendo a punto una categoria molto particolare che corrisponde al metodo di raccolta e di maturazione tradizionale, ma nel rispetto della normativa dell'Unione Europea sui cibi importati. Per essere iscritti alla degustazione, tali oli dovranno essere corredati da un certificato fisico-chimico rilasciato da un laboratorio d'analisi approvato dall'AVPA.

L'AVPA sta anche preparando uno studio e una raccolta di oli d'oliva speciali prodotti secondo i metodi originali o tradizionali di certe regioni, come ad esempio gli oli ottenuti da olive essiccate al sole.

4.2. Protocollo per la classificazione e la selezione degli oli d'oliva a cura del CTO di Aix en Provence

Lo scopo di questa classificazione è di dare a tutti i candidati le stesse possibilità di conquistare una medaglia nella categoria appropriata. A tale scopo vengono costituiti dei gruppi omogenei.

L'AVPA usa due criteri discriminanti: l'amaro ed il piccante (o ardence) per assegnare un voto di struttura da 0 a 10 e inserire l'olio in uno dei sette gruppi di gusto specificati di seguito.

Gli assaggiatori assegnano inoltre a ciascun olio un voto complessivo per equilibrio e qualità da 0 a 20.

Fase 1

Ci sono tre gruppi, ciascuno formato da due assaggiatori professionisti. Ciascun gruppo assaggia 1/3 degli oli in ordine casuale. All'interno di ciascun gruppo gli oli vengono degustati in ordine inverso.

Ciascun assaggiatore valuta l'intensità dell'amaro e del piccante su una scala da 0 a 10 e la maturità del frutto su una scala da 0 (verde) a 100 (maturo).

Attribuisce quindi un voto per il fruttato in base all'intensità e all'armonia, prendendo come riferimento la griglia allegata.

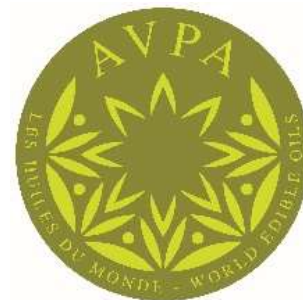
A ciascun olio viene quindi assegnato un voto di struttura secondo la formula seguente che tiene conto dei valori di amaro e piccante e viene calcolata ponderandola con le valutazioni dei consumatori, la persistenza nel tempo e attribuendo importanza maggiore all'attributo più intenso : [Voto di struttura = ((0,62 x voto amaro) + (0,38 x voto piccante)) + punteggio massimo sui due attributi /2]

Ciascun olio quindi viene definito da tre variabili : la struttura, la maturità e il grado di fruttato.

Tutti gli oli (tranne i difettati che vengono eliminati) sono valutati con i voti ottenuti nella fase 1 e vengono elaborati con un'analisi statistica tridimensionale, che permette di selezionare gli oli che si distinguono per il voto di fruttato in rapporto al piano di correlazione definito dalla struttura e dalla maturità. Il 30% dei campioni viene eliminato al termine di questa procedura.



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



Fase 2

Il rimanente 70% dei campioni viene distribuito tra i tre gruppi di assaggiatori seguendo uno schema che garantisca che nessun assaggiatore riassaggi l'olio esaminato nella fase precedente; lo svolgimento riprende lo schema della fase 1.

I voti ottenuti fanno quindi media con quelli ottenuti nella fase 1 per ciascun parametro.

Si procede quindi con una nuova analisi statistica per ottenere una classifica generale dalla quale il 20% dei migliori classificati (% rispetto al numero dei campioni iniziali) vengono ammessi all'esame della giuria finale, il 40% si aggiudica il *Diplôme Produit Gourmet*, mentre i rimanenti non ottengono alcun riconoscimento.

Fase 3 : presentazione alla giuria finale

Gli oli che passano le prime due fasi della selezione vengono ammessi, in ordine casuale e a gruppi di 8 oli, all'esame della giuria finale, formata di solito da 8 assaggiatori. Ciascun giurato procede all'assaggio con ordine diverso dagli altri. Gli 8 giurati assegnano un punteggio per ciascun olio : 1 punto per la medaglia d'oro, 0 punti per la medaglia d'argento e -1 punti per la medaglia di bronzo.

Gli oli che ricevono 5 o più punti si aggiudicano il Gourmet Or (medaglia d'oro), quelli che ottengono almeno 1 punto si aggiudicano il Gourmet Argent (medaglia d'Argento) e gli altri ottengono il Gourmet Bronze (medaglia di Bronzo).

Presentazione dei risultati finali

I risultati vengono presentati in 7 categorie definite dai livelli di struttura (amaro e piccante) e dal grado di maturità del frutto per i gusti verde / maturo, e dal procedimento per il gusto "vecchia maniera".

La categoria "**Olio Verde**" si assegna quando il livello di maturità rilevato dagli assaggiatori è inferiore o pari al 50%. Nell'ambito di questa categoria gli oli vincitori vengono suddivisi in tre sotto categorie: "**Verde Leggero**", "**Verde Medio**", "**Verde Intenso**", in base al voto di struttura ottenuto.

La categoria "**Olio Maturo**" si assegna quando il livello di maturità rilevato dagli assaggiatori è superiore al 50%. Nell'ambito di questa categoria gli oli vincitori vengono suddivisi in tre sotto categorie: "**Maturo Leggero**", "**Maturo Medio**", "**Maturo Intenso**", in base al voto di struttura ottenuto.

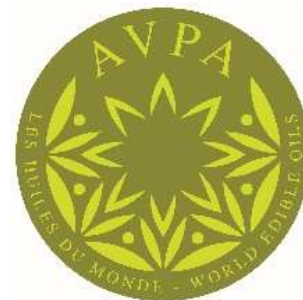
Olio alla "maniera antica", oli d'oliva ottenuti con procedimento di raccolta e maturazione alla vecchia maniera.

La giuria è sovrana nel definire la nomenclatura degli oli tenendo conto degli oli iscritti al concorso. La giuria ha l'obiettivo di organizzare una classifica pertinente per i prodotti in concorso. Tenendo conto del numero dei partecipanti e del volume di produzione da cui derivano i campioni, l'AVPA si prende la libertà di creare delle sotto categorie in base ai quantitativi prodotti.

Altrettanto se si verificasse la necessità di sottocategorie quali "prodotto biologico" o "prodotto con denominazione geografica" o "prodotto definito dalla varietà di oliva".



AVPA - www.avpa.fr
 Association sans but lucratif
 Espace Altura
 46 rue Saint-Antoine
 75004 Paris

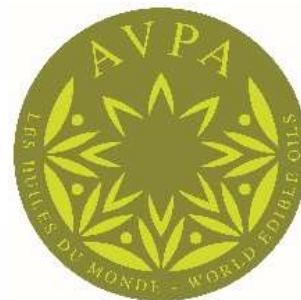


Allegato : guida alla valutazione del fruttato

Gradazione di fruttato su scala 20											
<p>Questa valutazione s'intende riferita al valore aromatico complessivo dell'olio ed esclusivamente al valore aromatico, indipendentemente dai valori di amaro, piccante, verde/maturo. Per arrivare a definire meglio l'interesse gastronomico del prodotto, questo voto comprende anche un giudizio sulla qualità degli aromi, in aggiunta alla valutazione dell'intensità. La tabella qui sotto aiuta a posizionare il voto, sono ammessi i decimali.</p>											
Intensità fruttato scala 10											
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	Fruttato perfetto con note aromatiche che raramente si percepiscono così chiaramente. Fruttato eccellente impeccabile.
9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	Fruttato eccellente senza difetti
8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	Fruttato con note aromatiche controverse
7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	Fruttato con note aromatiche che possono essere interpretate come negative
6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	Fruttato con note aromatiche che possono essere interpretate come difetti organolettici
5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	Tracce evidenti di difetti organolettici
4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	Livello 1 difetti organolettici
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	Livello 2 difetti organolettici
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Livello 3 difetti organolettici
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	Livello 4 difetti organolettici
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Livello 5 difetti organolettici
<p>Quando un difetto con intensità simile viene chiaramente individuato dai due assaggiatori va segnalato nella casella "difetti" specificandone anche l'intensità. Sarebbe preferibile che la presenza del difetto venisse confermata da un secondo panel. Se invece si tratta solo di un sospetto di difetto, non va segnalato nella casella, ma nei commenti (tracce di ...)</p>											
AVPA contest grading system © C.T.O. - C. Pinatel, C. Avallone, C. Fusari 2018											



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



Articolo 5 : I premi

La giuria è sovrana nel decidere il numero dei premi e la loro denominazione.

Gli oli vincitori verranno premiati in un luogo ed in una data che verranno comunicati a tempo debito.

5.1. I trofei AVPA: *Gourmet Or – Gourmet Argent – Gourmet Bronze*

Si procede all'assegnazione dei premi per ciascuna categoria nella quale ci sia un numero sufficiente di oli in concorso : Gourmet Or (Oro), Gourmet Argent (Argento) e Gourmet Bronze (Bronzo).

Per le categorie ove il numero di oli in concorso fosse insufficiente, ma la qualità dell'olio elevata, la giuria ha comunque la facoltà di assegnare uno o più premi tra quelli summenzionati.

5.2. Il Diplôme Produit Gourmet AVPA.

Gli oli che la giuria classifica come di elevata qualità ricevono un premio con la menzione « Diplôme Produit gourmet AVPA » (Diploma Prodotto Gourmet AVPA) ed i migliori tra essi ricevono uno dei trofei summenzionati.

Questi premi possono anche consistere in medaglie con la data del concorso da apporsi sui prodotti premiati.

Articolo 6 : Obblighi dei partecipanti

La partecipazione al concorso implica l'accettazione da parte dei candidati del presente regolamento e delle decisioni prese dalla giuria.

L'olio non deve contenere additivi chimici e deve rispettare le regole della buona pratica della professione. Il produttore s'impegna a far pervenire dei campioni di olio dell'annata e con tutte le caratteristiche dichiarate nel modulo d'iscrizione.

All'atto dell'iscrizione il produttore deve dichiarare il volume di olio prodotto da cui provengono i campioni prelevati dalla stessa partita.

Il produttore s'impegna a rispettare i termini economici indicati nel modulo di registrazione.

Il produttore acconsente a che il suo nome venga menzionato dall'AVPA in occasione della comunicazione dei risultati del concorso.

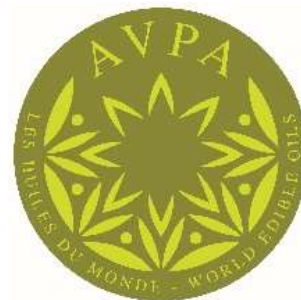
Il produttore s'impegna ad esporre il suo diploma « Produit Gourmet » o quello con la medaglia AVPA in tutti gli spazi commerciali, permanenti o temporanei (stand alle fiere per esempio) a cui parteciperà per almeno due anni dall'ottenimento del premio.

Dopo il concorso, i premiati s'impegnano ad inviare all'AVPA un minimo di 2 (due) cartoni di bottiglie da min. 250 ml (25 cl) per partecipare alle iniziative promozionali messe in atto dall'associazione.

Il produttore che abbia ottenuto una medaglia è autorizzato a riprodurla sulla confezione del suo prodotto nel rispetto dei termini del contratto di licenza annuale emesso dall'AVPA che dovrà essere firmato dal produttore.



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



Regolamento 2022 del concorso AVPA per gli oli vegetali, aromatizzati, macerati per uso alimentare al 31 ottobre 2021

Articolo 1 : Partecipanti

- La partecipazione è riservata ai produttori e ai consorzi di produttori di oli vegetali. Si definisce produttore, fisico o morale, chi si assume la responsabilità del prodotto apponendo il suo nome sull'etichetta e garantendone la tracciabilità.
- Possono partecipare al concorso tutti gli oli di qualsiasi origine vegetale. Devono essere classificati come cibo commestibile secondo i regolamenti vigenti nell'Unione Europea. Se non ancora commercializzato in quest'area del mondo, deve essere considerato tradizionalmente come olio alimentare nel suo paese d'origine.

Articolo 2 : Composizione della giuria

- Per ciascun concorso L'AVPA riunisce una giuria composta da 6 a 12 assaggiatori.
- I membri della giuria sono francofoni, professionisti della filiera (produttori, frantoiani, confezionatori, negozianti, distributori), cuochi, esperti di gastronomia o consumatori esigenti. Le caratteristiche principali della giuria sono :
 - Omogeneità culturale e linguistica,
 - La pluralità perchè riunisce :
 - Professionisti dell'olio vegetale,
 - Professionisti del gusto,
 - Consumatori attenti ed informati
- La giuria dà un giudizio basato sulla cultura gastronomica e sul buon gusto « francese » universalmente riconosciuto. Vista l'elevata competenza e la cultura in termini di gastronomia dei suoi membri è in grado quindi di identificare e promuovere le produzioni d'eccellenza.
- Il presidente della giuria è designato dal segretario dell'AVPA. Egli dà anche il suo parere sulla composizione della giuria stessa.

Articolo 3 : Condizioni dell'organizzazione del concorso

3-1 Volume dei campioni

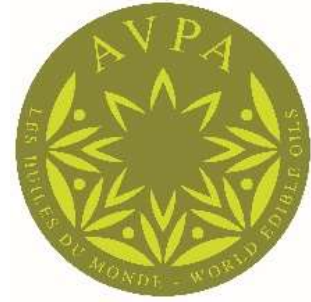
Ciascun partecipante deve far pervenire all'AVPA quattro bottiglie da 100 ml minimum per la degustazione.

3-2 Temperatura dell'assaggio

I campioni d'olio da degustare sono conservati ad una temperatura di 28° (+/-2°C)



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



3-3 Luogo dell'assaggio

Le prove di degustazione si svolgono in un locale tranquillo ed aerato, la preparazione dei campioni si tiene in un locale adiacente.

3-4 Preparazione del concorso

- Codificazione : l'attribuzione di un codice segreto a ciascun olio presentato in concorso. Il codice è noto solo alla segreteria non ai membri della giuria.
- La preparazione dei campioni è effettuata con la massima riservatezza (test alla cieca)
- La presentazione dei campioni agli assaggiatori segue dei protocolli ben precisi.

Articolo 4 : Concorso

4.1. Nomenclatura degli oli vegetali ammessi (diversi dall'olio d'oliva)

La giuria è sovrana nel definire la nomenclatura degli oli tenendo conto degli oli iscritti al concorso. La giuria ha l'obiettivo di organizzare una classifica pertinente per i prodotti in concorso. Tenendo conto del numero dei partecipanti e del volume di produzione da cui derivano i campioni, l'AVPA si prende la libertà di creare delle sotto categorie in base ai quantitativi prodotti.

La presentazione degli oli vegetali avviene in due grosse categorie:

- **Oli vegetali naturali** (diversi dagli oli d'oliva)
- **Oli vegetali in miscele, aromatizzati o macerati**

Sono state definiti dei grossi raggruppamenti per gli oli vegetali naturali:

- Oli da noci, noccioli (mandorle, argan, cocco, macadamia, noce, ecc...)
- Oli da grani, vinaccioli, e semi (baobab, camelia, colza, cotone, uva, canapa, perilla, zucca, Sacha inchy, sesamo, soya, girasole ecc.
- Oli da frutta (avocado, palma, ecc)

In base al numero di oli iscritti l'AVPA può creare delle sotto categorie sia per gli oli vegetali naturali che per le miscele, i macerati e gli aromatizzati.

4.2. Selezione degli oli vegetali e categorizzazione dei sapori

Un comitato tecnico (minimo 3 persone) si riunisce qualche giorno prima della degustazione finale per effettuare la selezione degli oli in base al protocollo descritto nell'articolo 3 e nel rispetto di quanto previsto dalla nomenclatura di cui sopra al fine di:

- determinare se corrispondono alla categoria dichiarata dal produttore o se devono essere classificati diversamente,



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



- eliminare gli oli con dei difetti evidenti per la loro categoria,
- classificare gli oli secondo la complessità organolettica per organizzarne l'assaggio,
- identificare gli oli « gourmet », ovvero sia con una qualità all'altezza della degustazione finale da parte della giuria al completo.

4.3. Valutazione finale e classificazione degli oli

La degustazione finale degli oli ha luogo con la giuria al completo come previsto dall'art. 2. La giuria procede alla classificazione e all'assegnazione dei premi.

Ciascun membro della giuria è autonomo ed indipendente; dà una valutazione degli oli in concorso secondo le proprie percezioni visive, olfattive, gustative e tattili.

Per segnare i propri commenti può avvalersi di una scheda di degustazione fornitagli dal Presidente.

Alla fine della degustazione, il presidente della giuria procede ad annotare su un tabellone i punteggi ottenuti e procede al calcolo della media aritmetica.

4.4. I risultati

Successivamente la giuria si riunisce di nuovo per valutare i risultati e assegnare le medaglie.

Viene redatto un elenco dei vincitori per ciascuna categoria.

La valutazione della giuria è definitiva e inoppugnabile.

Articolo 5 : I premi

La giuria è sovrana nel decidere il numero dei premi e la loro denominazione.

Gli oli vincitori verranno premiati in un luogo ed in una data che verranno comunicati a tempo debito.

5.1. I trofei AVPA: *Gourmet Or – Gourmet Argent – Gourmet Bronze*

Si procede all'assegnazione dei premi per ciascuna categoria nella quale ci sia un numero sufficiente di oli in concorso : Gourmet Or (Oro), Gourmet Argent (Argento) e Gourmet Bronze (Bronzo).

Per le categorie ove il numero di oli in concorso fosse insufficiente, ma la qualità dell'olio elevata, la giuria ha comunque la facoltà di assegnare uno o più premi tra quelli summenzionati.

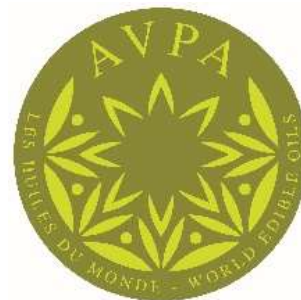
5.2. *Il Diplôme Produit Gourmet AVPA.*

Gli oli che la giuria classifica come di elevata qualità ricevono un premio con la menzione « Diplôme Produit gourmet AVPA » (Diploma Prodotto Gourmet AVPA) ed i migliori tra essi ricevono uno dei trofei summenzionati.

Questi premi possono anche consistere in medaglie con la data del concorso da apporsi sui prodotti premiati.



AVPA - www.avpa.fr
Association sans but lucratif
Espace Altura
46 rue Saint-Antoine
75004 Paris



Articolo 6 : Obblighi dei partecipanti

La partecipazione al concorso comporta l'accettazione da parte dei candidati del presente regolamento nonché delle decisioni prese dalla giuria.

L'olio non deve contenere additivi chimici e deve rispettare le buone pratiche della professione

Il produttore s'impegna a far pervenire dei campioni di olio dell'annata e con tutte le caratteristiche dichiarate nel modulo d'iscrizione.

Il candidato deve dichiarare il volume di olio vegetale prodotto da cui provengono i campioni prelevati dalla stessa partita.

Il produttore s'impegna a rispettare le condizioni finanziarie indicate sul modulo d'iscrizione

Il produttore accetta in anticipo che il suo nome sia menzionato dall'AVPA in occasione della pubblicazione dei risultati del concorso.

Il produttore s'impegna ad esporre il suo diploma o la medaglia AVPA in tutti gli spazi espositivi/stand di tutte le mostre e/o fiere cui partecipa per almeno due anni all'ottenimento del premio.

Dopo il concorso, i premiati s'impegnano ad inviare all'AVPA un minimo di 2 cartoni di bottiglie da minimo 100 ml (10 cl) per partecipare alle iniziative promozionali messe in atto dell'associazione.

Il produttore che abbia ottenuto una medaglia è autorizzato a riprodurla sulla confezione del suo prodotto nel rispetto dei termini del contratto di licenza annuale emesso dall'AVPA che dovrà essere firmato dal produttore.