



IL MAGNIFICO
EUROPEAN EXTRA QUALITY OLIVE OIL AWARD
FLORENCE

Regolamento Premio il Magnifico Edizione 2019

L'Associazione Premio il Magnifico, indice il concorso "il Magnifico" European Extra Quality Olive Oil Award

Art.1 DESTINATARI

Tutte le aziende produttrici di olio extra vergine di oliva che abbiano sede nel territorio europeo.

Art.2 FINALITÀ' DEL CONCORSO

Il Concorso, nato dalla volontà comune di continuare il percorso intrapreso da Marco Mugelli e Massimo Pasquini a cui il premio è dedicato, si prefigge lo scopo di rendere l'olio extravergine d'eccellenza un bene prezioso e riconoscibile.

Il Premio aspira ad essere da una parte riconosciuto ed apprezzato dai consumatori e dall'altra, attraverso un'attenta campagna di divulgazione mediatica, ambito e spendibile dai produttori aiutandoli ad evidenziarsi nel mercato globale e a commercializzare il proprio prodotto.

Art.3 GIURIA

La Giuria sarà composta da:

- panel del consorzio del Chianti Classico coordinato da Fiammetta Nizzi Grifi
- panel ANAPOO coordinato da Franco Pasquini
- TOP PANEL composto da assaggiatori di rilievo del panorama Europeo

I Panel di assaggio, che sottoporranno ad analisi sensoriale i campioni di olio partecipanti al Concorso, saranno costituiti da assaggiatori di attestata e comprovata esperienza e in possesso dell'iscrizione all'Elenco Nazionale degli esperti assaggiatori di olio di oliva

Art.4 METODO EQOO

1. ANONIMIZZAZIONE

I campioni saranno anonimizzati da **VALORITALIA Laboratori**, ente riconosciuto, che si occuperà di rendere anonimi tutti i campioni degli assaggi e attraverso il sistema di tripla cifratura, garantirà quindi, l'assaggio segreto.

2. ASSAGGI

Il Panel opererà, a porte chiuse, con una scheda di valorizzazione in cui valuterà le componenti olfattive e retro-olfattive, gustative-tattili, di armonia e pulizia complessive.

Il responsabile del Panel, garantito il rispetto delle modalità operative, redigerà un verbale con i risultati dell'analisi sensoriale di ogni sessione di assaggio (radar).

Il giudizio del Panel sarà definitivo ed inappellabile.

L'organizzazione, alle Aziende che lo richiederanno, si impegna a inviare in via telematica ed in forma strettamente privata la comunicazione del responso del Panel con eventuali spiegazioni sul prodotto.

I campioni finalisti che avranno ottenuto il punteggio più alto all'esame organolettico, verranno sottoposti ad analisi chimica con metodo HPLC.

Il giusto tempo per un assaggio giusto, i panel del Magnifico non assaggiano mai più di 12 campioni per sessione, per massimo due sessioni al giorno. Diffidate dalle imitazioni.

Gli EQOO 1, 2 e 3 stelle saranno decretati dagli assaggi preliminari dei panel del il Magnifico del consorzio del Chianti Classico e ANAPOO e saranno ratificati dall'assaggio del TOP PANEL per garantire imparzialità e gusto internazionale, secondo le ferree regole dell'Extra Qualità de il Magnifico .



IL MAGNIFICO
EUROPEAN EXTRA QUALITY OLIVE OIL AWARD
FLORENCE

3. CONTROLLI

Costantemente durante l'anno saranno acquistati a sorteggio i campioni presentati, per valutarne la corrispondenza e per controllarne gli standard qualitativi, fornendo al produttore le informazioni derivanti, in termini di giudizio panel e conservazione. Saranno pubblicati i resoconti degli acquisti sul mercato, in caso di grave difformità, sarà contattata l'azienda privatamente al fine di comprendere l'accaduto. qualora le difformità siano riscontrate più di tre volte per azienda, l'organizzazione provvederà al ritiro del riconoscimento attestato.

"il Magnifico 2019" European EQOO Finalists saranno riacquistati tassativamente prima della proclamazione.

Art.5 PREMI

EQOO ed il MAGNIFICO

"il Magnifico 2019" European EQOO of the year	olio dell'anno
"il Magnifico 2019" European EQOO Finalists	gli 8 oli finalisti
European EQOO STAR Producers	le "stelle dell'olio" produttori europei che hanno raggiunto gli 80/100
EQOO Producers ***	tre stelle
EQOO Producers **	due stelle
EQOO Producers *	una stella
Best Q2Q EQOO Award 2019	premio al miglior oli quantità con qualità
Best Value EQOO Award 2019	premio rapporto qualità-prezzo

SPECIAL AWARDS

il Magnifico Toscano IGP 2019	miglior Toscano IGP
il Magnifico DOP Chianti Classico 2019	miglior DOP Chianti Classico
Oil revelation of the year 2019	olio rivelazione dell'anno

Art.6 MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

6.1 EQOO ed il MAGNIFICO

Le Aziende partecipanti potranno presentare **da un minimo di due ad un massimo di quattro etichette che rappresentano la maggioranza della produzione globale prodotta** di olio extravergine di oliva di partite omogenee di quantità dichiarata mediante auto-dichiarazione attestante la produzione e le indicazioni in etichetta necessarie a identificare il lotto della campagna olearia 2018/2019 rispettando ed accettando il protocollo EQOO e i valori EQOO.

Le aziende che intendono partecipare al Concorso **"Il Magnifico 2019, sezione EQOO"** dovranno riempire la Domanda di Partecipazione direttamente sul sito ufficiale www.premioilmagnifico.com, altrimenti chiedere copia della stessa all'indirizzo segreteria@premioilmagnifico.com

Dovrà essere inoltre caricato con il form del sito in formato digitale (JPEG o PDF) il logo aziendale e le etichetta degli oli presentati.

I campioni, ciascuno fornito in n° 5 bottiglie da almeno 250 ml, di un unico lotto della raccolta 2018/2019, confezionate ed ETICHETTATE e corredate di regolare numero di lotto e se certificati, di regolare fascetta del consorzio, dovranno essere recapitati presso

Valoritalia Laboratori – Premio il Magnifico
Via Sangallo, 39



IL MAGNIFICO
EUROPEAN EXTRA QUALITY OLIVE OIL AWARD
FLORENCE

50028 TAVARNELLE VAL DI PESA (FI)
DAL 7 GENNAIO E NON OLTRE IL 28 GENNAIO 2019

6.1 SPECIAL AWARDS

Le Aziende partecipanti potranno presentare **una etichetta** di olio extravergine di oliva di partita omogenea di quantità dichiarata mediante auto-dichiarazione attestante la produzione e le indicazioni in etichetta necessarie a identificare il lotto della campagna olearia 2018/2019

Le aziende che intendono partecipare al Concorso **“Il Magnifico 2019, sezione SPECIAL AWARDS”** dovranno riempire la Domanda di Partecipazione direttamente sul sito ufficiale www.premioilmagnifico.com, altrimenti, chiedere copia della stessa all'indirizzo segreteria@premioilmagnifico.com

Dovrà essere inoltre caricato con il form del sito in formato digitale (JPEG o PDF) il logo aziendale e le etichetta degli oli presentati.

I campioni, ciascuno fornito in n° 3 bottiglie da almeno 250 ml, di un unico lotto della raccolta 2018/2019, confezionate ed ETICHETTATE e corredate di regolare numero di lotto e se certificati, di regolare fascetta del consorzio, dovrà essere recapitato presso

Valoritalia Laboratori – Premio il Magnifico

Via Sangallo, 39

50028 TAVARNELLE VAL DI PESA (FI)

DAL 7 GENNAIO E NON OLTRE IL 28 GENNAIO 2019

Art.7 PROTOCOLLO EQOO

Le aziende che possono partecipare al concorso devono rispettare i seguenti parametri : (Protocollo EQOO)

- Produzione globale annua non inferiore a 15 quintali, calcolata come media delle ultime tre annate '16/'17/'18 (somma delle ultime tre campagne olearie non inferiore a 45 quintali)
- Produzione globale annua imbottigliata in ogni formato per almeno più del 40%
- Produzione globale annua proveniente da almeno il 30% di olivete di proprietà o in conduzione
- Presentazione di almeno 2 etichette prodotte e fino ad un massimo di 4
- Presentazione di campioni che rappresentino nel loro complesso più del 50% del volume della produzione globale
- Essere presenti in almeno 5 punti vendita fisici o web sul territorio europeo con almeno 1 delle etichette presentate per punto vendita
- Presentazione delle etichette in formato grafico digitale (jpeg o pdf)
- Sottoscrizione dei Valori EQOO*

OPZIONALE : - Presentazione dei prezzi con cui vengono immesse le etichette nel mercato (necessario per concorrere al premio BEST VALUE, ovvero il campione con miglior rapporto qualità/prezzo)

Art.8 *I VALORI EQOO

La sottoscrizione dei Valori EQOO è parte integrante del protocollo EQOO

- **Impegno nella difesa del paesaggio e nella biodiversità** attraverso il recupero di varietà autoctone
- **Impegno nella promozione della filiera produttiva locale**, incentivando il recupero delle



IL MAGNIFICO
EUROPEAN EXTRA QUALITY OLIVE OIL AWARD
FLORENCE

olivete abbandonate

- **Impegno nella promozione culturale dell'alimentazione mediterranea** di cui l'olio ne è ingrediente fondamentale
- **Impegnarsi nella diversificazione della produzione**, creando linee diverse per i diversi segmenti di mercato
- **Impegno nella veridicità delle dichiarazioni di origine delle olive**
- **Supporto al sostentamento della olivicoltura di collina**

Art.9 MODALITA' DI PAGAMENTO

9.1 EQOO ed il MAGNIFICO

Versamento della quota di partecipazione € 327,87 + Iva 22% (ovvero € 400,00 iva inclusa) (in un'unica soluzione per azienda) ed al ricevimento dello stesso sarà emessa ed inviata la relativa fattura, con le modalità previste dalle norme vigenti.

- **paypal** direttamente dal form di iscrizione sul sito

- **bonifico su c/c bancario intestato a Premio il Magnifico**
IBAN **IT88E0867338050020000202629**
BIC **ICRAITRRIPO** (per bonifici internazionali)

SI PREGA INDICARE IL NOME DELL'AZIENDA NELLA CAUSALE DEL PAGAMENTO

Il mancato versamento comporta l'esclusione automatica.

In caso ritiro e/o di esclusione dal concorso per qualsiasi ragione, il partecipante non avrà diritto alla restituzione della quota di partecipazione versata.

9.2 SPECIAL AWARDS

La quota di partecipazione per questi è **€ 90,16 + Iva 22%** (ovvero € 110,00 iva inclusa) ed al ricevimento dello stesso sarà emessa ed inviata la relativa fattura, con le modalità previste dalle norme vigenti..

- **paypal** direttamente dal form di iscrizione sul sito

- **bonifico su c/c bancario intestato a Premio il Magnifico**
IBAN **IT88E0867338050020000202629**
BIC **ICRAITRRIPO** (per bonifici internazionali)

SI PREGA INDICARE IL NOME DELL'AZIENDA NELLA CAUSALE DEL PAGAMENTO

Il mancato versamento comporta l'esclusione automatica.

In caso ritiro e/o di esclusione dal concorso per qualsiasi ragione, il partecipante non avrà diritto alla restituzione della quota di partecipazione versata.

Art.10 ATTRIBUZIONE DELLE STELLE EQOO



IL MAGNIFICO
EUROPEAN EXTRA QUALITY OLIVE OIL AWARD
FLORENCE

il concorso è quali-quantitativo

i campioni saranno sottoposti all'assaggio dei panel de il Magnifico seguendo la rigorosa procedura degli assaggi EQOO

e al **raggiungimento degli 80/100 punti medi** dei campioni presentati si potrà essere insigniti della stella EQOO.

Il numero di stelle saranno definite dai seguenti requisiti accessori

1 stella - almeno 2 etichette prodotte, produzione globale tra 15 e 49 quintali

2 stelle - almeno 2 etichette prodotte e produzione globale tra 50 e 79 quintali

3 stelle - almeno 3 etichette prodotte e produzione globale oltre gli 80 quintali

qualora non si abbiano entrambi i requisiti aggiuntivi si concorre per il segmento antecedente

Art.11 " IL MAGNIFICO 2019" IL VINCITORE

il Magnifico, l'olio dell'anno, sarà decretato tra i campioni presentati dalle aziende che abbiano ottenuto almeno 1 stella e di un lotto omogeneo di almeno 10 quintali al cui punteggio medio saranno aggiunti bonus**

**** "IL MAGNIFICO 2019", PUNTI BONUS**

- campioni di qualità eccellente
- campioni di quantità cospicue
- campioni con buona rappresentanza della produzione globale
- campioni provenienti da frantoi aziendali
- campioni provenienti da uliveti di proprietà o in conduzione

Art.12 "IL MAGNIFICO 2019", I FINALISTI

Gli 8 campioni finalisti, rappresentativi dell'eccellenza olearia Europea, saranno sottoposti ad una campagna di riacquisto sul mercato, confrontati con i campioni inviati, fino ad un massimo di tre tentativi di comparazione. Gli oli che dovessero essere totalmente non conformi al campione inviato, saranno eliminati dalla competizione.

Gli 8 campioni aventi il maggior punteggio e congrui alla campagna di riacquisto saranno presentati al TOP PANEL composto dai maggiori assaggiatori Europei che in una sessione straordinaria andranno a decretare il Magnifico 2019

Art.13 SPECIAL AWARDS

E' possibile partecipare con **un singolo campione solo alle categorie SPECIAL AWARDS :**

- **il Magnifico Toscano IGP**
- **il Magnifico DOP Chianti Classico**
- **Oil revelation of the year 2019 (olio rivelazione dell'anno)**

Per queste categorie non è richiesta la firma del protocollo EQOO ed è consentita , tramite autocertificazione, la presentazione di campioni singoli.



IL MAGNIFICO
EUROPEAN EXTRA QUALITY OLIVE OIL AWARDS
FLORENCE

(per le aziende aderenti al protocollo EQOO e che abbiano presentato i campioni dei propri prodotti Dop Chianti Classico e IGP Toscano, la partecipazione agli special award è gratuita)

I campioni singoli non certificati possono partecipare solo alla categoria Oil revelation of the year 2019, senza limiti quantitativi d'accesso. Questo non consente l'accesso ad EQOO poiché di presenta solo una etichetta e conseguentemente non consente la partecipazione al primo premio "Il Magnifico".

Art.14 PREMIAZIONE

L'evento finale si svolgerà il 22 Marzo 2019 presso il CONVITTO DELLA CALZA, FIRENZE. Tutti i produttori partecipanti al concorso (EQOO e SPECIAL AWARDS) hanno il diritto a due inviti per partecipare alla cerimonia di premiazione.

La serata si concluderà con un cocktail che vedrà l'assaggio degli oli stellati, alla presenza delle Autorità, Giornalisti web e carta stampata e Media Nazionali.

***FACOLTATIVO: Qualora si gradisca porre in degustazione i propri oli se ne richiede l'invio di 6 bottiglie da 500ml entro e non oltre il 15 marzo a**

CONSORZIO DEL CHIANTI CLASSICO, Via Sangallo, 39 50028 TAVARNELLE VAL DI PESA (FI)

All'attenzione di FIAMMETTA NIZZI GRIFI

Durante l'evento di premiazione daremo la possibilità a tutte le aziende EQOO di promuovere il proprio prodotto con l'organizzazione di sessioni di degustazioni precedente alla cerimonia di premiazione e con un aperitivo dedicato all'olio, successivo alla cerimonia di premiazione. Le aziende che vorranno prendere parte a questi momenti di assaggio dedicati ai produttori EQOO sono invitate ad inviare almeno 6 bottiglie da 500 ml .

Art.15 PRIVACY

Il consenso del partecipante al trattamento dei suoi dati personali da parte del Soggetto Promotore è manifestato mediante la compilazione del modulo di partecipazione compilato in ogni sua parte e sottoscritto.

I dati anagrafici indicati nella liberatoria e nel consenso sulla privacy saranno trattati a norma del D.Lgs 196/2003.

Art.16 UTILIZZO DELLE IMMAGINI E LOGHI AZIENDALI

La partecipazione al concorso comporta l'espressa accettazione del presente regolamento in ogni sua parte ed è manifestata con la compilazione del modulo di partecipazione, compilato in ogni sua parte e sottoscritto.

Ogni partecipante è responsabile del contenuto delle proprie etichette, dei propri loghi e dati forniti e garantisce di esserne autore e di non aver violato diritti di terzi nella realizzazione e nell'uso degli stessi. In difetto, il partecipante sarà escluso dal concorso e, in ogni caso, si obbliga a tenere indenne il Promotore da ogni eventuale responsabilità e/o rivendicazione da parte di terzi che si dichiarino lesi dall'utilizzo e/o diffusione e/o divulgazione di dette etichette, loghi e dati.

Il partecipante, con l'adesione al concorso, concede al soggetto Promotore il diritto di usare, senza limiti di tempo e per qualsiasi finalità (anche di natura pubblicitaria e commerciale), di diffondere (con qualsiasi mezzo consentito dalla tecnologia e secondo le modalità dal Soggetto Promotore ritenute più opportune),



IL MAGNIFICO
EUROPEAN EXTRA QUALITY OLIVE OIL AWARD
FLORENCE

di visualizzare, pubblicare e/o di divulgare in qualsiasi formato e tramite qualsiasi canale (incluso il web e i social network) le etichette ed i loghi aziendali presentati al concorso.

Il partecipante espressamente dichiara che il Soggetto Promotore ed i Soggetti Patrocinanti non potranno essere ritenuti in alcun modo responsabili dell'uso che terzi potranno fare delle foto scaricate dalle pagine Facebook istituzionali o dai siti istituzionali.

Art.17 NOTE LEGALI

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