



IL MAGNIFICO
EUROPEAN EXTRA QUALITY OLIVE OIL AWARD
FLORENCE

Regolamento Premio il Magnifico Edizione 2020

L'Associazione Premio il Magnifico, indice il concorso "il Magnifico - European Extra Quality Olive Oil Award 2020".

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 **UNIONE ITALIANA VINI 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 espletterà le operazioni di valutazione a porte chiuse avvalendosi di una scheda di giudizio relativa a: componenti olfattive e retro-olfattive, componenti gustative-tattili, componenti di armonia e pulizia complessive.



IL MAGNIFICO
EUROPEAN EXTRA QUALITY OLIVE OIL AWARD
FLORENCE

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 si impegna a inviare in via telematica ed in forma strettamente privata la comunicazione del responso del Panel con eventuali spiegazioni sul prodotto, alle Aziende che ne faranno esplicita richiesta.

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

I panel del Magnifico non assaggeranno mai più di 12 campioni per sessione, per massimo due sessioni al giorno.

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 .

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.

Art.5 PREMI

EQOO ed il MAGNIFICO

1. Il Magnifico 2020 - European EQOO of the year - olio dell'anno

2. European EQOO STAR Producers -Stelle dell'olio

Il Magnifico 2020 European EQOO Finalists: gli 8 oli finalisti, i produttori europei che hanno raggiunto gli 80/100

- EQOO Producers *** (+90 punti)

- EQOO Producers ** (+85 punti)

- EQOO Producers * (+80 punti)



IL MAGNIFICO
EUROPEAN EXTRA QUALITY OLIVE OIL AWARD
FLORENCE

3. SPECIAL AWARDS

- Oil revelation of the year 2020 olio rivelazione dell'anno (il miglior campione sotto i 1000 lt di produzione)
- il Magnifico Toscano IGP 2020 miglior Toscano IGP
- il Magnifico DOP Chianti Classico 2020 miglior DOP Chianti Classico

Art.6 MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

6.1 IL MAGNIFICO 2020

Le Aziende partecipanti potranno presentare il proprio campione di quantità dichiarata mediante autodichiarazione attestante la produzione e le indicazioni in etichetta necessarie a identificare il lotto della campagna olearia 2019/2020

I campioni di Toscano IGP e Chianti Classico DOP saranno in lizza anche per gli special award dedicati.

* **ATTENZIONE** potranno accedere alla parte finale del concorso solo i campioni prodotti in lotti omogenei di quantità superiore a 1000 litri

Il miglior campione prodotto in quantità inferiore a 1000 litri riceverà il premio di "Rivelazione dell'anno 2020"

Le aziende che intendono partecipare al Concorso "Il Magnifico 2020" dovranno riempire la domanda di Partecipazione direttamente sul sito ufficiale www.premioilmagnifico.com, altrimenti chiedere copia della stessa all'indirizzo segreteria@premioilmagnifico.com

Dovranno essere inoltre inviati attraverso l'apposito form sul sito www.premioilmagnifico.com, il logo aziendale e le etichetta degli oli presentati in formato digitale (JPEG o PDF).

I campioni, ciascuno fornito in n° 5 bottiglie da almeno 250 ml – appartenenti ad un unico lotto della raccolta 2019/2020, confezionate ed ETICHETTATE e corredate di regolare numero di lotto e se certificati, di regolare fascetta del consorzio - dovranno essere recapitati presso:

UNIONE ITALIANA VINI LABORATORI – Premio il Magnifico

Via Sangallo, 39 50028 BARBERINO TAVARNELLE (FI)

DAL 7 GENNAIO E NON OLTRE IL 31 GENNAIO 2020



IL MAGNIFICO
EUROPEAN EXTRA QUALITY OLIVE OIL AWARD
FLORENCE

6.2 PRODUTTORI EQOO 2019

Le Aziende membri del Club dei produttori EQOO 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 2019/2020 rispettando il protocollo EQOO e i valori EQOO al fine del mantenimento del proprio stato di membro.

Le aziende che intendono confermare la propria adesione al Club dei produttori EQOO dovranno riempire la propria scheda sul sito ufficiale www.premioilmagnifico.com, altrimenti chiedere copia della stessa all'indirizzo segreteria@premioilmagnifico.com

Dovranno essere inoltre inviati attraverso l'apposito form sul sito www.premioilmagnifico.com, il logo aziendale e le etichetta degli oli presentati in formato digitale (JPEG o PDF).

Le modalità di consegna sono le stesse del concorso.

6.3 CANDIDATI EQOO 2020

Le Aziende che intendono candidarsi al Club dei produttori EQOO 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 autodichiarazione attestante la produzione e le indicazioni in etichetta necessarie a identificare il lotto della campagna olearia 2019/2020 rispettando ed accettando il protocollo EQOO e i valori EQOO.

Le aziende che intendono candidarsi al Club dei produttori EQOO dovranno riempire la Domanda di Partecipazione direttamente sul sito ufficiale www.premioilmagnifico.com, altrimenti chiedere copia della stessa all'indirizzo segreteria@premioilmagnifico.com

Dovranno essere inoltre inviati attraverso l'apposito form sul sito www.premioilmagnifico.com, il logo aziendale e le etichetta degli oli presentati in formato digitale (JPEG o PDF).

Le modalità di consegna sono le stesse del concorso.

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 '17/'18/'19 (somma delle ultime tre campagne olearie non inferiore a 45 quintali)



IL MAGNIFICO
EUROPEAN EXTRA QUALITY OLIVE OIL AWARD
FLORENCE

- 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*

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 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 il MAGNIFICO 2020

Versamento della quota di partecipazione € 196,72 + Iva 22% (ovvero € 240,00 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.

LA QUOTA COMPRENDE LA PRESENTAZIONE DI 2 CAMPIONI, OGNI CAMPIONE ACCESSORIO E' DA AGGIUNGERSI € 49,18 + Iva 22% (ovvero € 60,00 iva inclusa) fino ad un massimo di 4 campioni per azienda.



IL MAGNIFICO
EUROPEAN EXTRA QUALITY OLIVE OIL AWARD
FLORENCE

- bonifico su c/c bancario intestato a Premio il Magnifico

IBAN IT88E0867338050020000202629

BIC ICRAITRRIP0 (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 PRODUTTORI EQOO 2019

Versamento della quota di partecipazione € 196,72 + Iva 22% (ovvero € 240,00 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.

LA QUOTA COMPRENDE LA PRESENTAZIONE FINO A 4 CAMPIONI

- bonifico su c/c bancario intestato a Premio il Magnifico

IBAN IT88E0867338050020000202629

BIC ICRAITRRIP0 (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.

9.3 CANDIDATI EQOO 2020

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.

LA QUOTA COMPRENDE LA PRESENTAZIONE 4 CAMPIONI

- bonifico su c/c bancario intestato a Premio il Magnifico

IBAN IT88E0867338050020000202629

BIC ICRAITRRIP0 (per bonifici internazionali)



IL MAGNIFICO
EUROPEAN EXTRA QUALITY OLIVE OIL AWARD
FLORENCE

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 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 sarà definito dai seguenti requisiti accessori:

1 stella - dal raggiungimento della media dei voti di assaggio e dei valori qualificanti di 80/100

2 stelle - dal raggiungimento della media dei voti di assaggio e dei valori qualificanti di 85/100

3 stelle - dal raggiungimento della media dei voti di assaggio e dei valori qualificanti di 90/100

Art.11 " IL MAGNIFICO 2020" IL VINCITORE

Il Magnifico 2020, l'olio dell'anno, sarà decretato tra i campioni presentati in un lotto omogeneo di almeno 1000 litri al cui punteggio medio saranno aggiunti bonus**

** "IL MAGNIFICO 2020", 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



IL MAGNIFICO
EUROPEAN EXTRA QUALITY OLIVE OIL AWARD
FLORENCE

Art.12 "IL MAGNIFICO 2020", I FINALISTI

Gli 8 campioni finalisti, rappresentativi dell'eccellenza olearia Europea, aventi il maggior punteggio saranno presentati al TOP PANEL, composto da una giuria di esperti assaggiatori Europei, che in una sessione straordinaria decreterà il Magnifico 2020.

Art.13 SPECIAL AWARDS

Tra i campioni presentati saranno individuati i vincitori degli SPECIAL AWARDS :

- Oil revelation of the year 2020 (olio rivelazione dell'anno), il miglior campione presentato di produzione inferiore a 1000 litri.
- il Magnifico Toscano IGP 2020;
- il Magnifico DOP Chianti Classico 2020;

Art.14 PREMIAZIONE

La premiazione si svolgerà il 27 Marzo 2020 presso le CANTINE ANTINORI, SAN CASCIANO VAL DI PESA, FIRENZE.

La partecipazione all'evento sarà strettamente ad invito, pertanto tutti i finalisti ed i vincitori riceveranno l'invito per 2 persone, per tutti coloro che fossero interessati a partecipare si prega di richiedere l'invito all'indirizzo segreteria@premiomagnifico.com

*FACOLTATIVO: Qualora si gradisca porre in degustazione i propri oli se ne richiede l'invio delle bottiglie da 500ml entro e non oltre il 20 marzo a:

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

All'attenzione di FIAMMETTA NIZZI GRIFI

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.



IL MAGNIFICO
EUROPEAN EXTRA QUALITY OLIVE OIL AWARD
FLORENCE

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), 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.