



IL MAGNIFICO
EUROPEAN EXTRA QUALITY OLIVE OIL AWARD
FLORENCE

Regolamento EQOO CLUB 2022 e il Magnifico 2022 (X edizione)

L'Associazione Premio il Magnifico, apre le candidature al Club dei **Best Extra Quality Olive Oil Producers (EQOO CLUB)** tra i quali sarà selezionato "il Magnifico - European Extra Quality Olive Oil Award 2022".

Art.1 DESTINATARI

Tutte le aziende produttrici di olio extra vergine di oliva che abbiano sede nel territorio europeo aspiranti o già membri del EQOO CLUB

Art.2 FINALITÀ' DEL CLUB

Il Club nasce nel 2018 per dare finalmente "casa" agli oli di extra qualità, iniziando un processo irreversibile che condurrà a tutelare e a ben definire la categoria merceologica degli oli di elevata qualità. A sostegno di questo obiettivo si ineriscono i riconoscimenti delle stelle che individuano annualmente le eccellenze attraverso il riconoscimento da 1 fino a 3 stelle, tra le quali sarà selezionato il migliore, il Magnifico.

Il Magnifico, 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 Magnifico, panel ANAPOO, panel ASCOE
- FINAL PANEL composto da assaggiatori di rilievo del panorama Europeo

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



IL MAGNIFICO
EUROPEAN EXTRA QUALITY OLIVE OIL AWARD
FLORENCE

Art.4 METODO EQOO

Art.4.1. ANONIMIZZAZIONE

I campioni saranno anonimizzati VALORITALIA, 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. Da questo anno chiediamo **l'invio dei campioni in bottiglia anonima "marasca"** (ovvero non riconducibile al produttore) su cui applicare l'etichetta che trovate in allegato. Questo a maggior garanzia di anonimato.

Art.4.2 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 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 invierà 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 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.

Art.4.3 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
EUROPEAN EXTRA QUALITY OLIVE OIL AWARD
FLORENCE

Art.5 ATTRIBUZIONE RICONOSCIMENTI 2022

Art.5.1 AMMISSIONE EQOO CLUB 2022

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 e al rispetto del PROTOCOLLO EQOO si potrà essere insigniti del riconoscimento di BEST EQOO PRODUCER ed entrare nel EQOO CLUB.

Art.5.2 ATTRIBUZIONE DELLE STELLE EQOO 2022

1 stella - al raggiungimento dei voti di assaggio e dei valori qualificanti di 80/100

2 stelle - al raggiungimento dei voti di assaggio e dei valori qualificanti di 85/100

3 stelle - al raggiungimento dei voti di assaggio e dei valori qualificanti di 90/100

Art.5.3 "IL MAGNIFICO 2022", I FINALISTI

I campioni finalisti, rappresentativi dell'eccellenza olearia Europea, aventi 3stelle EQOO saranno presentati ai FINAL PANELS, composti da esperti assaggiatori Europei, la somma dei punteggi degli assaggi dei vari panaels decreterà il Magnifico 2022.

Art. 5.4 " IL MAGNIFICO" BEST EQOO 2022

Il Magnifico 2022, l'olio dell'anno, sarà decretato tra i campioni presentati in un lotto omogeneo di almeno 1000 litri e con almeno tre stelle EQOO al cui punteggio medio saranno aggiunti bonus**

** "IL MAGNIFICO 2022", 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.5.5 EQOO REVELATION 2022

Eqoo revelation 2022 (olio rivelazione dell'anno), sarà il miglior campione presentato di produzione inferiore a 1000 litri.

Art.6 MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE E CONSEGNA CAMPIONI

6.1 CANDIDATI EQOO CLUB 2022

Le Aziende che intendono candidarsi al **Best Extra Quality Olive Oil Producers (EQOO CLUB)** potranno presentare un massimo di due 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 2021/2022 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

In caso in cui la candidatura sia bocciata, l'azienda si potrà presentare l'anno successivo pagando la sola quota di partecipazione dei membri del EQOO CLUB

6.2 PRODUTTORI EQOO CLUB 2022

Le Aziende membri del Club dei produttori EQOO potranno presentare, in numero illimitato, le etichette che riterranno più rappresentative dell'azienda e che comunque 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 2021/2022 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



IL MAGNIFICO
EUROPEAN EXTRA QUALITY OLIVE OIL AWARD
FLORENCE

6.3 IL MAGNIFICO 2022

Per partecipare ai premi de il Magnifico è necessario candidarsi ad essere ammessi al **Best Extra Quality Olive Oil Producers (EQOO CLUB)**

6.4 MODALITA' DI CONSEGNA 2022

I campioni, ciascuno fornito in n° 6 bottiglie anonime (tipologia marasca) con applicata l'etichetta del concorso e del formato di almeno 250 ml (se certificati, di regolare fascetta del consorzio) –

dovranno essere recapitati presso:

VALORITALIA – EQOO CLUB – il Magnifico - Via Sangallo, 39 - 50028 BARBERINO TAVARNELLE (FI)

ENTRO E NON OLTRE IL 28 FEBBRAIO 2022

Art.7 PROTOCOLLO EQOO 2022

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

- Produzione globale annua non inferiore a 15 quintali, calcolata come media delle ultime tre annate '19/'20/'21 (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
- 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*



IL MAGNIFICO
EUROPEAN EXTRA QUALITY OLIVE OIL AWARD
FLORENCE

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



IL MAGNIFICO
EUROPEAN EXTRA QUALITY OLIVE OIL AWARD
FLORENCE

Art.9 MODALITA' DI PAGAMENTO

9.1 CANDIDATI EQOO CLUB 2022

Versamento della quota di partecipazione € **262,30 + Iva 22%** (ovvero € 320,00 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.

Per le aziende che hanno avuto la bocciatura al EQOO CLUB 2021 pagheranno solamente la quota EQOO CLUB 2022

9.2 PRODUTTORI EQOO CLUB 2022

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.

9.3 PAGAMENTO

bonifico su c/c bancario intestato a NEL PIATTO - EQOO CLUB - Premio il Magnifico

IT23N0637013902000010004516

BIC CRVOIT3V (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.



IL MAGNIFICO
EUROPEAN EXTRA QUALITY OLIVE OIL AWARD
FLORENCE

Art.10 PREMIAZIONE

Non essendo possibile prevedere l'evoluzione della pandemia al momento del rilascio del presente regolamento non è possibile individuare una possibile data e la forma della premiazione stessa.

Alla luce delle indicazioni sanitarie, indicativamente nel mese di aprile/maggio, sarà organizzato l'evento con le prescrizioni del caso. Come per la passata edizione, i campioni che resteranno inutilizzati, saranno devoluti al BANCO ALIMENTARE, così come le somme previste nel caso in cui l'evento non si possa realizzare in presenza.

Art.11 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.12 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



IL MAGNIFICO

EUROPEAN EXTRA QUALITY OLIVE OIL AWARD
FLORENCE

(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.13 NOTE LEGALI

Saranno considerati ufficiali, per il club, 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.