



MASTERS OF OLIVE OIL

MASTERS OF OLIVE OIL INTERNATIONAL CONTEST MONTE CARLO 2024

REGOLAMENTO

Art. 1. Organizzazione

Al fine di promuovere e valorizzare il settore dell'olio extravergine di oliva di alta qualità, è stato istituito nel **Principato di Monaco** un concorso internazionale che si terrà nel Maggio/Giugno 2024, denominato "**MOOOIC - Monte Carlo Masters of Olive Oil International Contest**".

Il concorso, organizzato da "Masters of Olive Oil Org. by Fratelli Mazzini S.A.S.", ha lo scopo di promuovere la conoscenza e l'utilizzo dell'olio extra vergine di oliva nell'ambito di una corretta, sana e positiva alimentazione. Ha inoltre lo scopo di diffondere la cultura dell'olio d'oliva e di informare i consumatori sui benefici del suo consumo per la salute umana.

Art. 2. Mission

"MOOOIC - Masters of Olive Oil International Contest" è un concorso internazionale di olio extra vergine di oliva (OEVO/EVOO) organizzato per perseguire i seguenti obiettivi:

- Contribuire a diffondere la conoscenza e la positività del prodotto olio extravergine di oliva nel mondo;
- Premiare i migliori oli extravergine di oliva iscritti al concorso, indipendentemente dalla zona di provenienza;
- Promuovere e far conoscere ai consumatori i benefici nutrizionali dell'olio extravergine di oliva attraverso i principali canali di informazione;
- Contribuire alla diffusione e all'aumento del consumo del prodotto EVOO sui mercati internazionali, basando la commercializzazione sulle eccezionali qualità dell'olio extravergine di oliva prodotto nelle diverse regioni del mondo.
- Promuovere un consumo consapevole dell'olio extravergine di oliva in tutte le regioni del mondo;
- Diffondere i benefici dell'utilizzo dell'olio extravergine di oliva sia nell'ambito della dieta mediterranea sia nell'ambito di una sana e corretta alimentazione in generale;
- Promuovere le aziende vincitrici e tutte le aziende partecipanti che hanno dimostrato di produrre olio extravergine di oliva di qualità presso i consumatori, i distributori, gli importatori, la grande distribuzione nei mercati internazionali utilizzando diversi canali e media;
- Contribuire a incoraggiare e incrementare il consumo internazionale di olio extravergine di oliva di qualità attraverso un'attività di "leading opinion" sui media;
- Pubblicare una guida online delle aziende vincitrici sul sito <https://mastersofoliveoil.org/> in una pagina dedicata con una mappa delle aziende vincitrici e sulla Guida online MOOOIC 2024 e delle aziende partecipanti i cui campioni hanno superato il punteggio di 60/100 nei giudizi insindacabili della Giuria.

Art. 3. Le fasi del Concorso

Il concorso MOOOIC prevede le seguenti fasi di svolgimento:



MASTERS OF OLIVE OIL

MASTERS OF OLIVE OIL INTERNATIONAL CONTEST MONTE CARLO 2024

REGOLAMENTO

- I. **30 OTTOBRE 2023 - 31 GENNAIO 2024: PERIODO SPECIALE DI APERTURA DELLE ISCRIZIONI, noto come EARLY-BOOKING.**
- II. **DAL 1 FEBBRAIO 2024 AL 25 APRILE 2024: APERTURA PERIODO NORMALE DELLE ISCRIZIONI** al Concorso.
- III. **Dal 30 OTTOBRE 2022 al 25 APRILE 2024** è possibile:
 - iscrivere i propri campioni al concorso (vedi modulo di iscrizione).
 - pagare la quota di iscrizione (vedi modalità di pagamento).
 - inviare il proprio OEVO/EVOO registrato al concorso (vedi invio dei campioni).

Per i Comuni Bandiera Arancione e le aziende situate sul loro territorio, le iscrizioni sono aperte, con un apposito modulo di iscrizione, fino al 31 marzo 2024. In caso di iscrizioni tardive, si applicheranno le normali regole di iscrizione, salvo deroga concessa per iscritto dall'Organizzazione.

Per i Comuni Siti Storici Grimaldi di Monaco e le aziende situate sul loro territorio, le iscrizioni sono aperte, con un apposito modulo di accordo, fino al 31 marzo 2024. In caso di iscrizioni tardive, si applicheranno le normali regole di iscrizione, salvo eccezioni concesse per iscritto dall'Organizzazione.

- IV. **1° APRILE – 25 APRILE 2024: PERIODO DI PRESENTAZIONE DEI CAMPIONI. I campioni potranno pervenire fino al 25 Aprile, data oltre la quale non saranno accettati al Concorso in quanto pervenuti oltre la data di scadenza** (le eventuali quote di iscrizione non saranno rimborsate in quanto l'Organizzazione non è responsabile dei ritardi e i campioni saranno in ogni caso considerati "fuori concorso");
- V. **25 APRILE 2024: CHIUSURA DELLE ISCRIZIONI** al concorso MOOOIC.
- VI. **SESSIONI DI DEGUSTAZIONE DELL'OLIO - TRA IL 1° E IL 31 MAGGIO 2024:** le sessioni di degustazione dell'olio si svolgeranno presso la sede indicata dagli organizzatori del concorso o online, a seconda delle valutazioni di opportunità effettuate dagli organizzatori per l'anno 2024. I campioni in gara saranno sottoposti all'analisi sensoriale di un panel internazionale di esperti e professionisti, che li classificherà e li valuterà secondo i metodi del Consiglio Oleicolo Internazionale (C.O.I.).
- VII. **NEL GIUGNO 2024, NEL PRINCIPATO DI MONACO, SI TERRÀ LA CERIMONIA DI PREMIAZIONE** e si terranno sessioni di degustazione pubbliche durante le quali i campioni vincitori potranno essere assaggiati e commentati da specialisti e/o membri della giuria internazionale presenti all'evento.

Art. 4. Prodotti ammessi al MOOOIC

Per il 2024 sono previste tre competizioni distinte:

- A. **CONCORSO DI QUALITÀ - APERTO AGLI OLI EXTRA VERGINI DI OLIVA**
- B. **CONCORSO DI QUALITÀ - APERTO AGLI OLI D'OLIVA AROMATIZZATI**
- C. **CONCORSO DI QUALITÀ - PER IL MIGLIOR PACKAGING / DESIGN**

REGOLAMENTO

A – CONCORSO DI QUALITÀ DEDICATO AGLI OLI EXTRA VERGINI DI OLIVA

Saranno ammessi al concorso solo gli oli extravergine di oliva appartenenti alle seguenti categorie:

A. OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE/MONOCULTIVAR.

Le varietà da iscrivere al concorso devono essere presenti nella banca dati dell'Istituto per la valorizzazione del legno e delle specie arboree (germoplasma dell'olivo - Olea Europea L.), consultabile al seguente indirizzo Internet: <http://www.oleadb.it/> o <http://www.bioinfo-cbs.org/ogdd/> Nuova banca dati dell'olivo, che contiene le informazioni disponibili in letteratura sulle varietà coltivate nel mondo.

B. BLEND DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (MISCELA = oli composti da due o più varietà CHE DEVONO ESSERE DICHIARATE AL MOMENTO DELLA REGISTRAZIONE SUL MODULO DI DOMANDA). Inoltre, l'OEVO/EVOO può essere iscritto dal concorrente che lo ha presentato come:

C. OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PRODOTTO CON COLTIVAZIONE CONVENZIONALE O INTEGRATO.

D. OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA.

Oppure:

E. OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (DOP/IGP) tra quelli riconosciuti dall'UE da altri organismi ufficiali.

Possono partecipare alle varie categorie indicate tutti gli oli extravergini di oliva provenienti da tutto il mondo, confezionati ed etichettati commercialmente secondo le leggi vigenti nel Paese di origine e appartenenti alla categoria degli oli extravergini di oliva. L'azienda iscritta deve conservare nei propri locali l'apposita documentazione, che può essere consultata in qualsiasi momento su richiesta dell'organizzazione.

La partecipazione al Concorso Internazionale MOOOIC 2024 implica l'accettazione incondizionata del presente regolamento e l'accettazione irrevocabile del giudizio del panel di esperti assaggiatori che compongono la Giuria.

IMPORTANTE: L'Azienda che iscrive uno o più oli al Concorso MOOOIC 2024 deve presentare le analisi chimiche minime per ogni campione (relative a: acidità, numero di perossidi, spettrofotometria: K232, K270 e DELTA K) per il lotto inviato al concorso, entro e non oltre 180 giorni dalla data di presentazione del campione.

Per essere considerati oli extra vergini di oliva, i parametri dichiarati devono rientrare nei limiti imposti dal COI (COI/T.20/Doc. Vari) e dall'Unione Europea (Regolamento CE 2568/91 e successive modifiche e integrazioni; Regolamento di esecuzione UE 1348/2013).



MASTERS OF OLIVE OIL

MASTERS OF OLIVE OIL INTERNATIONAL CONTEST MONTE CARLO 2024

REGOLAMENTO

L'Organizzazione si riserva il diritto di:

- richiedere in qualsiasi momento e fino a 60 giorni dalla fine del concorso una copia delle analisi a disposizione dell'azienda partecipante relative al campione in concorso;
- far eseguire le analisi da un laboratorio di comprovate capacità tecniche e professionali nel campo dell'analisi dell'olio di oliva.
- di poter verificare i dati dichiarati relativi al lotto presentato in gara inerenti la sua esistenza e consistenza e la registrazione sul registro telematico SIAN pena il ritiro dei premi eventualmente assegnati al campione in gara.

B – CONCORSO DI QUALITÀ PER GLI OLI AROMATIZZATI

Possono partecipare al concorso solo gli oli di oliva aromatizzati appartenenti alle seguenti categorie:

- A) OLIO DI OLIVA AROMATIZZATO CON AROMI NATURALI.**
- B) OLIO DI OLIVA AROMATIZZATO CON AROMI CHIMICI.**
- C) OLIO DI OLIVA AROMATIZZATO CON ALTRE METOLOGIE.**

I campioni iscritti al concorso devono essere prodotti e/o confezionati e/o etichettati a nome dall'azienda che partecipa al concorso. Per questa categoria valgono le stesse regole della categoria olio extra vergine di oliva.

C – CONCORSO DI QUALITÀ PER PACKAGING / ETICHETTE

Possono partecipare al concorso SOLO gli oli appartenenti alle seguenti categorie:

- A) OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**
- B) OLIO DI OLIVA AROMATIZZATO;**

Le confezioni iscritte al concorso devono essere prodotte e/o confezionate e/o etichettate dall'azienda che partecipa al concorso. Per questa categoria valgono le stesse regole della categoria olio extra vergine di oliva.

Art. 5. Partecipazione

Il concorso MOOIC è aperto a: olivicoltori, produttori, frantoi, frantoi sociali e cooperativi, cooperative e organizzazioni di produttori, imbottigliatori/confezionatori, associazioni di produttori e commercianti (esportatori, importatori e commercianti di olio d'oliva) che possiedono un marchio aziendale.



MASTERS OF OLIVE OIL

MASTERS OF OLIVE OIL INTERNATIONAL CONTEST MONTE CARLO 2024

REGOLAMENTO

Tutti i partecipanti devono fornire una documentazione adeguata a garantire l'origine dell'olio presentato al concorso.

Tutti i campioni devono essere etichettati in conformità alle leggi del Paese di origine.

Inoltre, devono:

- **provengono da una partita omogenea (volume minimo di 750 litri/0,75 tonnellate) per la categoria Extra Vergine e da una partita omogenea (volume minimo di 250 litri/0,25 tonnellate) per la categoria degli Oli Aromatizzati;**
- **per la categoria Extra Vergine, possono essere autorizzate deroghe con accordi specifici anche per partite omogenee di volume minimo di 300 litri/0,30 tonnellate.**
- essere imbottigliato o confezionato in contenitori di volume non superiore a 1,0 litri.
- I campioni della categoria olio extravergine devono **essere accompagnati da un'analisi di un laboratorio chimico** per l'identificazione del prodotto **o da un'autocertificazione firmata dal titolare o da persona delegata dal responsabile dell'azienda** che iscrive i campioni al concorso.

Art. 6. Iscrizione al Concorso

Le aziende partecipanti devono inviare i campioni per posta o consegnarli direttamente tra il 1° Aprile e il 25 Aprile 2024 al più tardi (l'Organizzazione si riserva il diritto di valutare ogni caso particolare a sua esclusiva discrezione).

I campioni registrati OEVO/EVOO devono essere inviati con la documentazione richiesta: il modulo di iscrizione originale debitamente compilato (vedi modulo di iscrizione), accompagnato dalla ricevuta di pagamento (vedi pagamento), dall'analisi o dall'autocertificazione (vedi analisi chimica) e dalla fattura commerciale, il tutto debitamente timbrato e firmato.

Ogni azienda che intende partecipare al concorso potrà presentare non più di 3 campioni/etichette per ogni categoria di oli extra vergine, pena l'esclusione dal concorso di uno dei campioni in eccesso. Non è previsto alcun limite per la categoria "Oli aromatizzati e packaging".

TASSE DI ISCRIZIONE NEL PERIODO NORMALE: in (€) euro; costo unitario di 250,00 euro per ogni tipologia/categoria di olio inviato (campione). La direzione si riserva il diritto di applicare tariffe di iscrizione promozionali che variano in base alla data e alla quantità. Per eventuali variazioni delle quote di iscrizione si rimanda a quanto pubblicato sul sito <https://mastersofoliveoil.org/>.

TASSE D'ISCRIZIONE CON BENEFICI SPECIALI DOVUTI A CONVENZIONI E/O PROMOZIONI DI VARIA NATURA: nel caso in cui il partecipante abbia ricevuto una scheda d'iscrizione con benefici dovuti a convenzioni o offerte di varia natura, l'importo indicato sulla scheda prevarrà per il pagamento delle quote d'iscrizione per il periodo ivi indicato.



MASTERS OF OLIVE OIL

MASTERS OF OLIVE OIL INTERNATIONAL CONTEST MONTE CARLO 2024

REGOLAMENTO

Tutte le quote di iscrizione devono essere versate a MOOOIC al momento dell'invio del modulo di iscrizione debitamente compilato e firmato, in conformità con l'articolo 7 di seguito. I partecipanti che hanno effettuato la registrazione nei limiti del possibile riceveranno un'e-mail di conferma dell'avvenuta registrazione e del ricevimento dei campioni entro i termini previsti. Seguirà una regolare fattura corrispondente al pagamento dell'iscrizione.

Tutte le quote di iscrizione saranno trattenute dall'organizzazione e non saranno rimborsate se i campioni vengono inviati e/o arrivano all'indirizzo prescritto dopo il 25 Aprile 2024.

L'organizzazione può decidere, in qualsiasi momento e unilateralmente, di annullare il Concorso MOOOIC International Olive Oil Masters. In questo caso, alle aziende partecipanti saranno restituite solo le quote di iscrizione versate (al netto delle imposte di legge). In nessun caso i campioni inviati al concorso saranno restituiti.

Art. 7. Pagamenti

Modalità di pagamento delle quote di iscrizione all'edizione 2024 del Concorso Oleario Internazionale: **pagamento tramite bonifico bancario o tramite un format inserito nel sito (PayPal/Carta di Credito). Non sono previste altre modalità di pagamento delle quote di iscrizione al concorso MOOOIC.**

Le coordinate bancarie per il pagamento tramite bonifico bancario sono le seguenti: **CC BANCARIO BPER BANCA AG. IMPERIA PORTO MAURIZIO INTESTATO - FRATELLI MAZZINI S.A.S. - IBAN > IT 15 P 05387 10500 000 042 154 164 --- BIC > BPMOIT22XXX**
I campioni pervenuti non in regola con il pagamento dell'intera quota di iscrizione non saranno in ogni caso squalificati.

Art. 8. Modalità di invio dei campioni

Per ogni campione/referenza di olio presentato al concorso, i partecipanti devono inviare almeno 4 (quattro) bottiglie o altri contenitori per alimenti idonei con una capacità di 500 ml, 750 ml o 1 litro (nel caso di bottiglie più piccole, ad esempio 250 ml, per un totale minimo di 2 litri).

Gli invii dei campioni devono essere effettuati tra il 1° e il 25 Aprile, presso la sede di raccolta designato dall'organizzazione:

MOOOIC 2024 c/o Mazzini Aldo - Via XX Settembre, 16 - 18100 IMPERIA - (IT), specificando nell'indirizzo "Al C.A. Ufficio Concorso MOOOIC 2024 by F.lli Mazzini S.A.S.". Eventuali eccezioni dovranno essere espressamente richieste via e-mail e autorizzate dal Presidente del Concorso.

I campioni per la sezione Olio Extra Vergine di Oliva dovranno essere accompagnati da: **— risultati di analisi di un laboratorio chimico per l'identificazione del prodotto per tutte le bottiglie, oppure**



MASTERS OF OLIVE OIL

MASTERS OF OLIVE OIL INTERNATIONAL CONTEST MONTE CARLO 2024

REGOLAMENTO

autocertificazione del titolare o del responsabile dell'azienda che attesti l'appartenenza alla categoria merceologica dell'olio extravergine di oliva dichiarata nell'iscrizione;
→ **deve avere un'etichettatura valida e conforme alle leggi vigenti nel Paese di origine.**

Gli oli extra vergini di oliva e gli oli aromatizzati iscritti al concorso dovranno essere accompagnati da: una fattura commerciale emessa dall'azienda partecipante che riporti la quantità di bottiglie per tipologia e il prezzo simbolico di 1,00 € (un euro) a bottiglia o con la dicitura "campioni gratuiti".

La fattura dovrà essere intestata a: Fratelli Mazzini s.a.s. - Via Martiri della Libertà, 116/117 - 18100 IMPERIA - P.IVA e C.F. 01242950085 - SDI: M5UXCR1.

In fattura devono essere dichiarati i seguenti articoli: campioni/prodotti non destinati alla vendita o campioni privi di valore commerciale.

AVVERTENZE PER LA SPEDIZIONE:

Quando si inviano campioni (dall'estero con DDP = Duty Delivery Payed) tramite corriere, è necessario utilizzare il sistema di consegna del corriere "DOOR TO DOOR".

INDIRIZZO DI SPEDIZIONE DEI CAMPIONI ISCRITTI AL CONCORSO: MAZZINI ALDO - VIA XX SETTEMBRE, 16 – 18100 IMPERIA – (ITALIA) - C.A. Ufficio Concorso MOOOIC 2024

PER CONTATTI: registration@mastersofoliveoil.org Telefono: +39 0183 653077 – Mob. +39 335 37 18 94

IMPORTANTE: gli organizzatori declinano ogni responsabilità per l'eventuale consegna dei campioni oltre la data stabilita del 30 Aprile 2024, per la perdita totale o parziale degli stessi durante il trasporto, per eventuali alterazioni chimico-fisiche o organolettiche dei campioni a causa di escursioni termiche, rotture o altre anomalie verificatesi.

Le spese di spedizione fino alla destinazione, inclusi possibili oneri doganali e sanitari, sono a completo carico delle aziende partecipanti. L'organizzazione del MOOOIC Masters of Olive Oil International Contest in nessun caso pagherà spese extra di spedizione (Si raccomanda la spedizione "door to door" e con DDP system).

Si suggerisce di attenersi per le modalità di iscrizione e partecipazione scrupolosamente a quanto riportato sul modulo di domanda di partecipazione. Dalla ricezione dei campioni fino alla loro presentazione alla Giuria di assaggio sarà cura degli organizzatori conservare i campioni in modo corretto e adeguato per garantirne l'integrità.

Per qualsiasi domanda e per informazioni sulla spedizione scrivere a: registration@mastersofoliveoil.org.

Art. 9 Classificazione e campionamento degli Oli di Oliva

Dopo la verifica di tutti i documenti che accompagnano il campione:

- certificazione;



MASTERS OF OLIVE OIL

MASTERS OF OLIVE OIL INTERNATIONAL CONTEST MONTE CARLO 2024

REGOLAMENTO

- etichettatura;
- certificati di laboratorio (acidità, perossidi e UV) / o autocertificazione;

l'Organizzazione verificherà sia la documentazione fornita per ciascun campione registrato – per la quale ogni partecipante si assume tutte le responsabilità – sia la conformità alle normative vigenti sia l'iscrizione del campione al concorso. **Ogni campione ricevuto incluso in gara sarà contrassegnato con un codice alfanumerico e la confezione originaria sarà coperta in modo da rendere anonimo il campione.**

A seguito di queste verifiche il prodotto verrà classificato nella specifica categoria dopo la valutazione della Giuria.

La scheda di degustazione informatizzata utilizzata è basata sui suggerimenti, indicazioni e schema C.O.I. (**Consiglio Oleicolo Internazionale**) per i concorsi oleari, modificata e personalizzata dal comitato tecnico per MOOOIC Masters of Olive Oil International Contest e contiene un sistema di valutazione a punti compreso tra 0 e 100.

Art. 10. Le Giurie

Il comitato tecnico selezionerà una o più Giurie per ognuna delle 3 Tipologie di Concorso; i membri della commissione componente il Panel di assaggio per gli **Oli Extra Vergini** e gli **Oli aromatizzati** verrà selezionata tra gli esperti accreditati nei vari Paesi di produzione e/o commercializzazione dell'olio da olive.

Il numero totale di Giudici Internazionali che degusteranno gli oli extra vergini di oliva dipenderà dalla quantità di campioni presentati per il concorso. È previsto un numero minimo di 6/8 giudici assaggiatori diretti da uno o più Panel Leader del Concorso designati dall'Organizzazione.

A presiedere il concorso vi saranno il Presidente ed il Direttore Tecnico di MOOOIC.

Il comitato tecnico per l'assegnazione dei premi del **Concorso per il miglior Packaging** sarà scelto tra esperti del settore comunicazione, marketing e artistico al fine di dare una valutazione competente ed autorevole ai Campioni in Gara.

Al fine di mantenere il massimo livello di **IMPARZIALITÀ** del Concorso MOOOIC, nessun giudice potrà assaggiare oli extra vergini di oliva prodotti da società in cui lui stesso, o membri della propria famiglia, hanno un interesse economico specifico (produttori, distributori, confezionatori, ecc.). A questo scopo, tutti i giudici sono tenuti a fornire una dichiarazione liberatoria in tal senso in cui si evidenzia la presenza, o meno, di un qualsiasi coinvolgimento con aziende del settore olivicolo/oleicolo. Nel caso uno o più giudici risultino coinvolti ed abbiano interessi, questi saranno chiamati a giudicare solo i campioni per i quali non vi sia conflitto di interessi.

Art. 11. Risultati generali e premi

Tutti i vincitori saranno informati, per e-mail e tramite presenza sul sito web del Concorso MOOOIC (www.mastersofoliveoil.org), sui risultati del Concorso.

Questo sarà l'unico avviso ufficiale che attesterà l'eventuale aggiudicazione del premio e la qualità del campione riconosciuta dal Panel ufficiale del concorso MOOOIC.

REGOLAMENTO

CONCORSO E PREMI CLASSIFICA GENERALE MOOOIC 2024

Tutti gli oli in gara a cui la Giuria internazionale avrà assegnato una valutazione di qualità riceveranno:



- **IL DIPLOMA EV - BRONZE SELECTION** all'ottenimento di un punteggio di valutazione **60 < SCORE < 69**;



- **IL DIPLOMA GQS - SILVER SELECTION** all'ottenimento di un punteggio di valutazione **70 < SCORE < 79**;



- **IL DIPLOMA HQS - GOLD SELECTION** all'ottenimento di un punteggio di valutazione **SCORE > 80**.

- È facoltà della Giuria Internazionale decidere di assegnare uno speciale riconoscimento ad oli in gara che sia siano particolarmente distinti, il **DIPLOMA TOP QUALITY STANDARD PLATINUM SELECTION**.

A ciascuna Azienda partecipante sarà consegnato o inviato: un Diploma, una scheda tecnica ed una descrizione dell'olio inviato al concorso e le informazioni sulla sua classificazione al premio oleario (eventuale punteggio/difetto, ecc.).

NELL'AMBITO DELLA CLASSIFICA GENERALE SARANNO ASSEGNATI I PREMI ASSOLUTI DI CATEGORIA IN STILE OLIMPICO (1°, 2° e 3° CLASSIFICATO) SECONDO LE SEGUENTI MODALITÀ:

PREMI DI CATEGORIA OLI EXTRA VERGINI DI OLIVA 2024 MONTE CARLO MASTERS OF OLIVE OIL

La competizione per gli Oli Extra Vergini avrà **una categoria principale** (Emisfero Nord ed Emisfero Sud) **con 21 premi internazionali di Categoria + 6 premi nazionali di Categoria (Comuni Bandiera Arancione e migliori Produttori della Regione Liguria) e 3 premi speciali per la categoria Siti Storici Grimaldi di Monaco:**

- **I 3 punteggi più alti di ogni categoria (*Fruttato Leggero, Fruttato Medio, Fruttato Intenso*) (Totale 9);**
- **I 3 punteggi più alti per ogni tipo/categoria di Olio (*Mono-varietale, Blend, DOP/IGP, Biologico*) (Totale 12);**



MASTERS OF OLIVE OIL

MASTERS OF OLIVE OIL INTERNATIONAL CONTEST MONTE CARLO 2024

REGOLAMENTO

- I 3 punteggi più alti tra tutti gli Oli partecipanti (*Categoria Overall*). Ogni Olio avrà una propria valutazione in base ad un algoritmo di valutazione basato sulle votazioni espresse dalla Giuria nella determinazione delle Finali che determinerà i tre premi Overall di gradimento (Totale 3).

PREMIO SPECIALE 2024 MONTE CARLO MASTERS OF OLIVE OIL COMUNI BANDIERA ARANCIONE

- Per l'Edizione 2024, a seguito del rapporto di collaborazione siglato con l'ASSOCIAZIONE dei COMUNI BANDIERE ARANCIONI ITALIANI viene istituito un premio speciale. Verranno premiati i primi tre classificati tra tutti i rappresentati iscritti appartenenti a "Comuni Arancioni", inoltre ogni campione iscritto concorrerà regolarmente nella rispettiva categoria di assegnazione nel **concorso generale**.

PREMIO SPECIALE 2024 MONTE CARLO MOOIC - SITI STORICI GRIMALDI DI MONACO

- Per l'Edizione 2024 viene istituito un premio speciale per i rappresentanti dei SITI STORICI GRIMALDI DI MONACO a seguito del rapporto di collaborazione siglato con l'Associazione. Verranno premiati i primi tre classificati tra tutti i rappresentati iscritti appartenenti a "Siti Storici Grimaldi di Monaco", inoltre ogni campione concorrerà anche nella rispettiva categoria di assegnazione nel concorso generale.

PREMIO SPECIALE 2024 MONTE CARLO MASTERS OF OLIVE OIL – AZIENDE REGIONE LIGURIA

- Un premio speciale regionale sarà assegnato ai primi 3 Oli classificati provenienti dalla Regione Liguria (totale 3 Premi dedicati).
- Un premio speciale regionale sarà assegnato ai primi 3 Oli DOP classificati provenienti dalla Regione Liguria (totale 3 Premi dedicati).

NON PIÙ DI 2 PREMI DI CATEGORIA POSSONO ESSERE ASSEGNATI ALLO STESSO OLIO: PREMIO DI CATEGORIA IN BASE AL FRUTTATO, PREMIO DI UNA SOTTOCATEGORIA IN CUI LO STESSO AVRÀ LO SCORE PIÙ ALTO ASSEGNATO DALLA GIURIA (fa eccezione il premio della speciale classifica Overall).



MASTERS OF OLIVE OIL

MASTERS OF OLIVE OIL INTERNATIONAL CONTEST MONTE CARLO 2024

REGOLAMENTO

LE AZIENDE INSERITE NELLA CLASSIFICA GENERALE E LE VINCITRICI DELLE VARIE CATEGORIE RICEVERANNO VIA MAIL IL DIPLOMA DELL'ATTESTAZIONE DI QUALITÀ E L'EVENTUALE IL DIPLOMA DI CATEGORIA, CON L'ETICHETTA DI CERTIFICAZIONE DEL PREMIO.

CONCORSO 2024 MONTE CARLO MASTERS OF OLIVE OIL – OLI AROMATIZZATI

PREMI OLI AROMATIZZATI 2024 MONTE CARLO MASTERS OF OLIVE OIL

- **Classifica generale: Bronze, Silver e Gold Selection della categoria Oli aromatizzati;**
- **Ai 3 punteggi più alti verranno assegnati i premi: 1°, 2 e 3° assoluti della categoria;**
I premi assoluti di categoria internazionali assegnati saranno quindi in totale al massimo 3;

PREMIO SPECIALE 2024 MONTE CARLO MASTERS OF OLIVE OIL – MIGLIOR PACKAGING

PREMI MIGLIOR PACKAGING 2024 MONTE CARLO MASTERS OF OLIVE OIL

- **I 3 punteggi più alti della categoria Oli Extra Vergini e Oli Aromatizzati;**

I premi internazionali assegnati saranno quindi in totale al massimo;

Le etichette relative ai premi assegnati (riproduzione dello Scudo di certificazione del premio) saranno disponibili per l'acquisto al prezzo € 150.00 per 1.000 adesivi – non divisibili (spese di spedizione escluse).

Le etichette dei premi sono un valido strumento di marketing per aumentare le vendite e creare attenzione per il marchio.

Se l'Azienda vincitrice vorrà stampare il premio direttamente sulla propria etichetta, dovrà contattare per un preventivo: labels@mastersofoliveoil.org.

L'utilizzo degli adesivi è limitato solo al prodotto/lotto premiato e solo per i volumi dichiarati alla registrazione alla competizione. QUALSIASI ALTRO UTILIZZO È VIETATO.

Ogni Olio premiato verrà inserito su una pagina della **nuova edizione della GUIDA GEOLOCALIZZATA ONLINE MOOOIC 2024**; anche le Aziende partecipanti i cui campioni siano stati giudicati di qualità meritevole Top-Quality Ranked **HQS- GOLD** (con valutazione > 80/100) e **GQS-SILVER** (70/100 > valutazione > 79/100) e **EV-BRONZE** (60/100 > valutazione > 69/100) a insindacabile giudizio della Giuria potranno essere inserite nella Guida Online.



MASTERS OF OLIVE OIL

MASTERS OF OLIVE OIL INTERNATIONAL CONTEST MONTE CARLO 2024

REGOLAMENTO

Art. 12. Disposizioni Legislative

Il comitato tecnico del concorso MOOOIC si riserva tutti i diritti di effettuare un controllo analitico degli Oli Extra Vergini di Oliva che si aggiudicheranno i premi, mediante l'invio di un campione ad un laboratorio di analisi per certificare la conformità commerciale.

Un campione di tutti gli oli vincitori (una o più bottiglie) sarà conservato, a cura dell'organizzazione del concorso, per 30 giorni dalla conclusione del premio per poter essere eventualmente sottoposto ad analisi e controlli.

Solo successivamente a tale data tutti i campioni conservati potranno essere utilizzati per azioni di promozione e divulgazione della qualità dell'OEVO/EVOO in scuole, accademie, eventi espositivi, attività pubbliche o private generiche e volte alla diffusione della cultura dell'olio ed alla sua promozione.

La singola società o persona fisica partecipante è responsabile di tutti i dati riportati sul modulo di iscrizione ed inviti e il comitato tecnico del Concorso ha il diritto di verificarne l'autenticità. Ogni Azienda partecipante con uno o più campioni al Concorso manleva fin da ora l'Organizzazione di MOOOIC 2024 da qualunque possibile implicazione conseguente a false od errate dichiarazioni fornite con l'iscrizione al concorso, la compilazione dei relativi moduli e l'invio dei campioni.

INSINDACABILITÀ DELLE VALUTAZIONI E CONTESTAZIONI: in nessun caso i campioni saranno sottoposti nuovamente all'assaggio in quanto il deliberato della giuria del concorso è insindacabile ED ACCETTATO A PRIORI CON L'ISCRIZIONE E L'ACCETTAZIONE DEL REGOLAMENTO DEL CONCORSO MOOOIC 2024; si rammenta che la partecipazione al premio oleario MOOOIC, implica la specifica accettazione di questa norma.

È illegale riprodurre, o falsificare, il nome, il logo del concorso depositato e registrato, il bollino adesivo ed il certificato dei premi vinti; sono di libero utilizzo, esclusivamente per le aziende vincitrici, il certificato di attestazione del premio conseguito, il nome ed il logo del concorso. I trasgressori saranno perseguiti nella misura massima consentita dalla legge in vigore.

In caso di controversie legali con il MOOOIC – Masters of Olive Oil International Contest 2024, l'unico foro competente è quello di IMPERIA (Italia), a prescindere dalla nazionalità del partecipante.

Saranno considerati ufficiali, per il concorso internazionale, solamente i documenti scritti in lingua italiana e/o inglese.



MASTERS OF OLIVE OIL

MASTERS OF OLIVE OIL INTERNATIONAL CONTEST MONTE CARLO 2024

REGOLAMENTO

Art. 13. Contatti

C.A. Ufficio Concorso MOOOIC 2024 - (Mob. +39 335 37 18 94 - Tel. +39 0183 653077)
c/o MAZZINI ALDO - VIA XX SETTEMBRE, 16 - 18100 IMPERIA - (ITALIA) - Tel. +39 0183 666979

INDIRIZZO DI SPEDIZIONE DEI CAMPIONI ISCRITTI AL CONCORSO:

MAZZINI ALDO - VIA XX SETTEMBRE, 16 – 18100 IMPERIA – (ITALIA) - C.A. Ufficio Concorso MOOOIC 2024

E-mail di contatto

Presidente: president@mastersofoliveoil.org;
Direzione tecnica: registration@mastersofoliveoil.org;
Iscrizione e spedizione: registration@mastersofoliveoil.org;
Richiesta bollini: labels@mastersofoliveoil.org;
Convegno: registration@mastersofoliveoil.org;

RAGIONE SOCIALE AZIENDA _____

PARTITA IVA / CODICE FISCALE _____

Data _____

Il Legale Rappresentante (Timbro e Firma) _____

Si attesta di aver letto e di approvare specificamente il dettato degli articoli N°:

- 4. Prodotti ammessi al MOOOIC
- 5. Partecipazione
- 6. Iscrizioni
- 8. Invio dei campioni
- 12. Premi

Data _____

Il Legale Rappresentante (Timbro e Firma) _____



TIMBRO