



MASTERS OF OLIVE OIL INTERNATIONAL CONTEST MONTE CARLO 2023

REGOLAMENTO

Art. 1. Organizzazione

Al fine di promuovere e valorizzare il comparto dell'olio extra vergine di oliva di alta qualità, è stato istituito un Concorso Internazionale, organizzato nel **Principato di Monaco** che si terrà nel mese di maggio 2023, conosciuto col nome: **"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 in una alimentazione corretta, sana e positiva. Si propone altresì di divulgare la cultura dell'olio di oliva ed informare i consumatori sui vantaggi del suo consumo per la salute umana.

Art. 2. Mission

"MOOOIC – Masters of Olive Oil International Contest" è un concorso internazionale sull'Olio Extra Vergine di Oliva (OEVO/EVOO) organizzato al fine di perseguire i seguenti obiettivi:

- Contribuire a diffondere la conoscenza e la positività del prodotto Olio Extra Vergine di Oliva nel Mondo;
- Premiare i migliori oli extra vergini di oliva presentati al concorso da qualunque zona di origine;
- Promuovere e divulgare i benefici nutrizionali dell'olio extra vergine d'oliva ai consumatori mediante i principali canali di informazione;
- Contribuire alla diffusione e all'incremento dei consumi del prodotto EVOO nei mercati internazionali basando il focus del marketing sulle eccezionali qualità dell'olio extra vergine di oliva prodotto nelle varie aree del mondo;
- Promuovere il consumo consapevole dell'olio extra vergine di oliva in ogni area del mondo;
- Diffondere i vantaggi che comporta l'utilizzo dell'olio extra vergine di oliva sia nell'ambito della dieta mediterranea che in una sana e corretta alimentazione in generale;
- Promuovere le aziende vincitrici e tutte le aziende partecipanti che abbiano dimostrato di produrre Olio Extra Vergine di Oliva di qualità presso: consumatori, distributori, importatori, GDO nei mercati internazionali utilizzando diversi canali e media;
- Contribuire ad incentivare e aumentare il consumo internazionale di olio extra vergine di oliva di alta qualità mediante una attività di "leading opinion" sui media;
- Pubblicare una guida online delle Aziende Vincitrici sul sito <https://mastersofoliveoil.org/> su una pagina dedicata con una mappa delle aziende vincitrici e sulla Guida Online del MOOOIC 2023 e delle Aziende partecipanti i cui campioni abbiano superato una valutazione di 60/100 nei giudizi insindacabili della Giuria.

Art. 3. Fasi del Concorso

Il Concorso MOOOIC si articola nelle seguenti fasi:



MASTERS OF OLIVE OIL INTERNATIONAL CONTEST MONTE CARLO 2023

REGOLAMENTO

30 OTTOBRE 2022 – 31 GENNAIO 2023: PERIODO SPECIALE DI APERTURA DELLE ISCRIZIONI, denominato **EARLY-BOOKING**.

1° FEBBRAIO 2023 – 30 APRILE 2023: PERIODO NORMALE DI APERTURA DELLE ISCRIZIONI al Concorso.

DAL 30 OTTOBRE 2022 FINO AL 30 APRILE 2023 è possibile:

- iscriverne i campioni al concorso (vedi modulo di iscrizione).
- effettuare il pagamento della quota di iscrizione (vedi modalità di pagamento).
- inviare i propri OEVO/EVOO iscritti al concorso (vedi invio dei campioni).

Per i Comuni Bandiera Arancione e le aziende site nei loro territori le iscrizioni sono aperte, con speciale scheda convenzionata dedicata, fino al 31 Marzo 2023. In caso di iscrizioni tardive si applicheranno le normali regole di iscrizione salvo deroga concedibile per iscritto dall'Organizzazione.

Per i Siti Storici Grimaldi di Monaco e le aziende site nei loro territori le iscrizioni sono aperte, con speciale scheda convenzionata dedicata, fino al 31 Marzo 2023. In caso di iscrizioni tardive si applicheranno le normali regole di iscrizione salvo deroga concedibile per iscritto dall'Organizzazione.

1° APRILE – 30 APRILE 2023: PERIODO DI INVIO DEI CAMPIONI. **Fino al 30 Aprile è possibile la ricezione dei Campioni, oltre tale data i campioni non potranno essere accolti al Concorso** in quanto pervenuti oltre il tempo limite (le eventuali tasse di iscrizione non saranno in ogni caso rimesse non essendo responsabilità dell'organizzazione l'arrivo fuori tempo utile per l'iscrizione ed i campioni saranno comunque trattenuti come "fuori concorso");

30 APRILE 2023: CHIUSURA DELLE ISCRIZIONI al Concorso MOOOIC.

SESSIONI ASSAGGIO DEGLI OLI - TRA IL 1 E IL 31 MAGGIO 2023: si svolgeranno le sessioni di assaggio degli oli presso la sede indicata dall'organizzazione del concorso ovvero in modalità online in funzione delle valutazioni di opportunità fatte dall'organizzazione per l'anno 2023.

I campioni in gara saranno sottoposti ad analisi sensoriale da parte di una Giuria Internazionale di esperti e professionisti che li classificherà e valuterà in conformità con i metodi del Consiglio Oleicolo Internazionale (C.O.I.).

NEL MESE DI GIUGNO 2023, NEL PRINCIPATO DI MONACO, SI SVOLGERÀ LA CERIMONIA DI PREMIAZIONE e si terranno sessioni di assaggio pubbliche nel corso delle quali sarà possibile assaggiare i campioni vincitori; questi potranno essere commentati da specialisti e/o membri della Giuria Internazionale intervenuti all'evento.

Art. 4. Prodotti ammessi al MOOOIC

Per l'edizione del 2023 sono previste tre distinte competizioni:

MASTERS OF OLIVE OIL INTERNATIONAL CONTEST MONTE CARLO 2023

REGOLAMENTO

- A. CONCORSO QUALITÀ – APERTO AGLI OLI EXTRA VERGINI DI OLIVA
- B. CONCORSO QUALITÀ – APERTO AGLI OLI DA OLIVE AROMATIZZATI
- C. CONCORSO QUALITÀ – PER LA VALORIZZAZIONE DEL MIGLIOR PACKAGING / DESIGN

A – CONCORSO QUALITÀ DEDICATO AGLI OLI EXTRA VERGINI DI OLIVA

Sono ammessi a partecipare al concorso ESCLUSIVAMENTE oli extra vergini di oliva nelle seguenti categorie:

A) OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE/MONOCULTIVAR.

Le varietà da iscrivere al concorso dovranno risultare inserite nella banca dati dell'Istituto per la valorizzazione del legno e delle specie arboree (Olive Germoplasma – Olea Europea L.), consultabile all'indirizzo internet: <http://www.oleadb.it/> o <http://www.bioinfo-cbs.org/ogdd/> Nuova banca dati dell'olivo in cui si trovano riportate le informazioni disponibili in letteratura delle varietà coltivate nel mondo.

B) OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BLEND (Blend = oli composti da due o più varietà CHE DOVRANNO ESSERE DICHIARATE ALL'ATTO DELL'ISCRIZIONE SULL'APPOSITA SCHEDA DI ISCRIZIONE).

Inoltre, l'OEVO/EVOO potrà essere iscritto dall'azienda concorrente che lo ha inviato come:

C) OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DA COLTIVAZIONE CONVENZIONALE O INTEGRATA.

D) OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DA COLTIVAZIONE IN AGRICOLTURA BIOLOGICA.

O ancora:

E) OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA A DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA (DOP / IGP) tra quelle riconosciute dalla UE da altri enti Ufficiali.

Nelle varie categorie indicate, possono partecipare tutti gli oli extra vergini di oliva del mondo che abbiano un imballaggio commerciale con confezionamento ed etichettatura a norma di legge vigente nel proprio paese d'origine con appartenenza merceologica alla categoria olio extra vergine di oliva. L'Azienda iscritta dovrà tenere apposita documentazione presso la propria sede disponibile per eventuale consultazione, in qualsiasi momento, su richiesta dall'Organizzazione.

La partecipazione al MOOOIC 2023 Concorso Internazionale implica l'accettazione incondizionata delle presenti regole e l'accettazione inappellabile della valutazione del panel di esperti assaggiatori componenti la Giuria.

IMPORTANTE: l'azienda che iscrive uno o più oli al Concorso MOOOIC 2023 deve presentare le analisi chimiche minime per ogni campione (relative a: acidità, numero di perossidi, spettrofotometria: K232, K270 e DELTA K) relative al lotto inviato al concorso, non più vecchie di 180 giorni dalla data di presentazione del campione. Per essere considerati oli extra vergini di oliva, i parametri dichiarati devono rientrare nei limiti

MASTERS OF OLIVE OIL INTERNATIONAL CONTEST MONTE CARLO 2023

REGOLAMENTO

imposti dal COI (COI/T.20/Doc. Vari) e dall'Unione Europea (Reg. Ce 2568/91 e succ. mod. ed integr.; Reg. di Esecuzione UE n. 1348/2013).

L'Organizzazione si riserva di:

- chiedere in qualunque momento fino a 60 giorni dopo l'ultimazione del Concorso la copia delle analisi in disponibilità dell'azienda partecipante relative al campione in concorso;
- far effettuare le verifiche analitiche da un laboratorio di comprovata capacità tecnico professionale nel settore delle analisi sull'olio da olive.

B – CONCORSO QUALITÀ DEDICATO AGLI OLI AROMATIZZATI

Sono ammessi a partecipare al concorso ESCLUSIVAMENTE oli da olive aromatizzati nelle seguenti categorie:

- **A) OLIO DA OLIVE AROMATIZZATO CON AROMI NATURALI.**
- **B) OLIO DA OLIVE AROMATIZZATO CON AROMI CHIMICI.**

I campioni iscritti al Concorso dovranno risultare prodotti e/o confezionati dall'Azienda iscritta in Concorso. Per questa categoria valgono le stesse regole valide per la categoria oli extra vergini.

C – CONCORSO QUALITÀ PER IL MIGLIOR PACKAGING / DESIGN

Sono ammessi a partecipare al concorso ESCLUSIVAMENTE oli nelle seguenti categorie:

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

Le confezioni iscritte al Concorso dovranno risultare prodotte e/o confezionate dall'Azienda iscritta in Concorso. Per questa categoria valgono le stesse regole valide per la categoria oli extra vergini.

Art. 5. Partecipazione

Al concorso MOOOIC possono partecipare: Olivicoltori, Produttori, Frantoi, Oleifici Sociali e Cooperativi, Cooperative ed Organizzazioni di produttori, Imbottigliatori/Confezionatori, Associazioni di produttori, Commercianti (Esportatori, Importatori e Commercianti di olio di oliva), che abbiano un Marchio di proprietà aziendale.

Tutti i partecipanti devono garantire, mediante opportuna documentazione, la provenienza dell'olio presentato al concorso.

Tutti i campioni devono avere un'etichettatura valida, in conformità alle leggi vigenti nel paese d'origine.

MASTERS OF OLIVE OIL INTERNATIONAL CONTEST MONTE CARLO 2023

REGOLAMENTO

Inoltre, devono:

- **provenire da un lotto omogeneo (volume minimo di 750 litri/0,75 ton.) per la Categoria Extra Vergini e un lotto omogeneo (volume minimo di 250 litri /0,25 ton.) per la Categoria Oli Aromatizzati;**
- **potranno essere ammesse, per la categoria Extra Vergini, deroghe con specifiche convenzioni anche su lotti omogenei di volume minimo pari a 300 Litri /0,30 ton.**
- essere imbottigliati o confezionati in recipienti di un volume non superiore a 1,0 Litro.
- i campioni della categoria Oli Extra Vergini devono essere accompagnati da analisi **di un laboratorio chimico** per l'identificazione merceologica ovvero da una **autocertificazione firmata del responsabile aziendale** che iscrive i campioni al concorso.

Art. 6. Iscrizioni

Le Aziende partecipanti dovranno **inviare i campioni a mezzo corriere, o consegnarli direttamente dal 1° aprile entro e non oltre il 30 Aprile 2023** (l'Organizzazione si riserva di valutare eventuali casi particolari a propria insindacabile discrezione). I campioni di OEVO/EVOO iscritti devono essere inviati completi della documentazione richiesta: del modulo di iscrizione in originale debitamente compilato (vedi scheda iscrizione), corredato dalla ricevuta di pagamento (vedi pagamenti), della analisi oppure della autocertificazione (vedi analisi chimiche) e fattura commerciale tutti debitamente timbrati e firmati.

Ogni Azienda che intende partecipare al Concorso potrà iscrivere non di più di 3 campioni/etichette per ogni categorie Oli Extra Vergini, pena l'esclusione dal Concorso di uno dei campioni in eccesso. Non vi sono limiti per la Categoria oli Aromatizzati e Packaging.

COSTI DI ISCRIZIONE NEL PERIODO NORMALE: in (€) euro; costo unitario di € 250,00 per ogni tipologia/categoria di olio inviato (campione). La direzione si riserva di prevedere costi promozionali per le iscrizioni diversificati per data e quantità. Per eventuali variazioni nelle tasse di iscrizione farà fede quanto pubblicato sul sito <https://mastersofoliveoil.org/>.

COSTI DI ISCRIZIONE CON SCHEDE SPECIALI DEDICATE A CONVENZIONI E PROMOZIONI DI VARIO GENERE: in caso il partecipante abbia ricevuto a vario titolo una scheda di iscrizione con agevolazioni dovute a convenzioni o offerte di varia natura prevarrà quanto riportato sulla scheda per il pagamento dei costi di iscrizione per il periodo in essa indicato.

Tutte le spese di iscrizione devono essere pagate a MOOOIC al momento dell'invio del modulo di partecipazione, debitamente compilato e firmato, nelle modalità di cui al successivo Articolo 7.

I partecipanti iscritti nei limiti del possibile riceveranno una conferma via e-mail dell'avvenuta iscrizione e ricezione tempestiva dei campioni. Seguirà regolare fattura corrispondente al pagamento dell'iscrizione.

Tutti i diritti di iscrizione saranno trattenuti dall'organizzazione e non saranno restituiti se i campioni saranno inviati e/o giungeranno all'indirizzo prescritto oltre la data del 30 Aprile 2023.



MASTERS OF OLIVE OIL INTERNATIONAL CONTEST MONTE CARLO 2023

REGOLAMENTO

L'organizzazione potrà decidere, in qualunque momento ed unilateralmente, di annullare la manifestazione MOOIC Masters of Olive Oil International Contest. In tal caso, saranno restituite alle Aziende partecipanti solamente 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 della quota di iscrizione al Masters of Olive Oil International Contest Edizione 2023:

pagamento con trasferimento bonifico bancario o a mezzo format inserito nel sito (Paypal/Carta di Credito). Non sono previste altre modalità di pagamento dell'iscrizione al concorso MOOIC.

I dati del C/C per pagare a mezzo bonifico sono i 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 i pagamenti del costo completo di iscrizione non saranno in ogni caso ammessi alla selezione.

Art. 8. Invio dei Campioni

Per ogni Campione/Referenza di olio iscritto al concorso, i partecipanti devono inviare almeno n. 4 (quattro) bottiglie o altri idonei contenitori alimentari della capacità di 500 ml, 750 ml o 1 litro (nel caso di bottiglie più piccole es. 250 ml per un quantitativo minimo di 2 litri totali).

Gli invii andranno effettuati nel periodo compreso tra il 1 Aprile ed il 30 Aprile, presso la sede di raccolta designata dall'organizzazione:

MOOIC 2023 c/o Mazzini Aldo - Via XX Settembre, 16 – 18100 IMPERIA – (IT), specificando nell'indirizzo "Alla C.A. Ufficio Concorso MOOIC 2023 by F.Ili Mazzini S.A.S."

Eventuali deroghe dovranno essere espressamente richieste via mail ed autorizzate dal Presidente del Concorso.

I campioni della sezione Olio Extra Vergine di Oliva devono essere accompagnati da:

- **risultati analitici di un laboratorio chimico** per l'identificazione merceologica per tutte le bottiglie, o **autocertificazione del Titolare aziendale o responsabile** attestante l'appartenenza alla categoria merceologica olio extra vergine di oliva dichiarata in iscrizione;
- devono avere un'etichettatura valida, in conformità alle leggi vigenti nel paese d'origine.

Gli oli extra vergini di oliva e quelli aromatizzati iscritti al concorso dovranno essere corredati di: **fattura commerciale rilasciata dall'Azienda partecipante** con il dettaglio della quantità di bottiglie per tipo, ed il **prezzo simbolico di € 1,00 (un euro) per bottiglia oppure con la dicitura "campioni omaggio"**.

La fattura andrà intestata a: Fratelli Mazzini s.a.s. - Via Martiri della Libertà, 116/117 - 18100 IMPERIA - PARTITA IVA e C.F. N° 01242950085 - SDI: M5UXCR1. Dovrà essere dichiarato in fattura: **Campioni/Prodotti non in vendita oppure campionatura senza valore commerciale.**



MASTERS OF OLIVE OIL INTERNATIONAL CONTEST MONTE CARLO 2023

REGOLAMENTO

AVVERTENZE PER LA SPEDIZIONE:

L'invio dei campioni (dall'estero con [sistema DDP](#) = Duty Delivery Paid) a mezzo corriere dovrà prevedere il sistema di consegna con 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 2023

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 2023, 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;
- 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.

MASTERS OF OLIVE OIL INTERNATIONAL CONTEST MONTE CARLO 2023

REGOLAMENTO

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.

CONCORSO E PREMI CLASSIFICA GENERALE MOOOIC 2023

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**.

MASTERS OF OLIVE OIL INTERNATIONAL CONTEST MONTE CARLO 2023

REGOLAMENTO

- 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 2023 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);
- 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 2023 MONTE CARLO MASTERS OF OLIVE OIL COMUNI BANDIERA ARANCIONE

- Per l'Edizione 2023, 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**.

MASTERS OF OLIVE OIL INTERNATIONAL CONTEST MONTE CARLO 2023

REGOLAMENTO

PREMIO SPECIALE 2023 MONTE CARLO MOOIC - SITI STORICI GRIMALDI DI MONACO

- Per l'Edizione 2023 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 2023 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).

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 2023 MONTE CARLO MASTERS OF OLIVE OIL – OLI AROMATIZZATI

PREMI OLI AROMATIZZATI 2023 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;

MASTERS OF OLIVE OIL INTERNATIONAL CONTEST MONTE CARLO 2023

REGOLAMENTO

PREMIO SPECIALE 2023 MONTE CARLO MASTERS OF OLIVE OIL – MIGLIOR PACKAGING

PREMI MIGLIOR PACKAGING 2023 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 2023**; 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.

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 2023 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.



MASTERS OF OLIVE OIL INTERNATIONAL CONTEST MONTE CARLO 2023

REGOLAMENTO

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 2023; 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 2023, 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.

Art. 13. Contatti

C.A. Ufficio Concorso MOOOIC 2023 - (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 2023

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) _____



MASTERS OF OLIVE OIL

MASTERS OF OLIVE OIL INTERNATIONAL CONTEST MONTE CARLO 2023

REGOLAMENTO

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

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

Data _____

Il Legale Rappresentante (Timbro e Firma) _____

