



Julius Meinl

BARISTA

20 *Cup* **26**

JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026

TERMINI E CONDIZIONI

1 1.INFORMAZIONI GENERALI E AMBITO DI APPLICAZIONE

- 1.1 Julius Meinl Austria GmbH (l'“ORGANIZZATORE”) organizza la Julius Meinl Barista Cup 2026 (la “COMPETIZIONE”). Qualora le diverse fasi della Competizione (FASE 1, FASE 2 e/o FASE 3) si svolgano in Paesi differenti, esse saranno organizzate localmente ed esclusivamente dai rispettivi organizzatori locali indicati nell'Allegato 1.
 - 1.2 La COMPETIZIONE è organizzata e svolta allo scopo di promuovere l'ORGANIZZATORE, le società del suo gruppo e le rispettive attività, l'immagine di competenza, i prodotti e le offerte.
 - 1.3 La COMPETIZIONE si svolge in tre fasi: la prima fase (online) (“FASE 1”), la seconda fase (locale) (“FASE 2”) e la terza fase (finale) (“FASE 3”). La partecipazione alla COMPETIZIONE è gratuita.
 - 1.4 I presenti Termini e Condizioni, unitamente ai relativi Allegati (i “TERMINI”), si applicano alla COMPETIZIONE e sono legalmente vincolanti per ciascun partecipante alla COMPETIZIONE (il “PARTECIPANTE”). Con l'invio della registrazione alla COMPETIZIONE, il PARTECIPANTE accetta i presenti TERMINI e garantisce di avere la capacità legale per accettarli ed esserne vincolato.
 - 1.5 L'ORGANIZZATORE si riserva il diritto, a propria esclusiva discrezione, di modificare, sospendere o interrompere la COMPETIZIONE, nonché di modificare i presenti TERMINI. Eventuali modifiche saranno comunicate tempestivamente ai PARTECIPANTI. A singole fasi della COMPETIZIONE potranno applicarsi termini e condizioni aggiuntivi, incluse in particolare le condizioni di partecipazione.
 - 1.6 L'Informativa sulla Privacy (Allegato 6) costituisce parte integrante dei presenti TERMINI e deve essere accettata unitamente agli stessi.
-

2 CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE E RECESSO

- 2.1 La COMPETIZIONE è aperta a tutti i dipendenti e collaboratori che lavorano come baristi in un caffè, ristorante, hotel o bar che offra e serva ufficialmente caffè Julius Meinl. Il rapporto di lavoro deve sussistere per tutta la durata della COMPETIZIONE.
- 2.2 Sono esclusi dalla COMPETIZIONE i dipendenti dell'ORGANIZZATORE, inclusi i dipendenti di Julius Meinl Italia Spa, nonché terzi coinvolti nella COMPETIZIONE in qualità di consulenti, membri della giuria, ecc., e i rispettivi familiari.
- 2.3 Il PARTECIPANTE deve aver compiuto almeno 18 anni al momento dell'invio della domanda di partecipazione.
- 2.4 Il PARTECIPANTE deve essere residente nel Paese in cui partecipa alla COMPETIZIONE.
- 2.5 Il PARTECIPANTE può partecipare alla FASE 1 e alla FASE 2 esclusivamente nel proprio Paese di residenza.
- 2.6 L'ORGANIZZATORE ha il diritto di rifiutare la candidatura di un PARTECIPANTE senza fornire motivazione. In particolare, l'ORGANIZZATORE si riserva il diritto di squalificare o escludere il PARTECIPANTE in qualsiasi momento, in particolare se:
 - 2.6.1 sono stati forniti dati personali errati nel modulo di iscrizione;



More than a moment

- 2.6.2 vi sono fondati motivi per ritenere che il PARTECIPANTE abbia violato o stia violando i presenti TERMINI o altre disposizioni vincolanti.
- 2.7 La partecipazione alla COMPETIZIONE è strettamente personale e non trasferibile. Il PARTECIPANTE deve partecipare personalmente a tutte le fasi e non può avvalersi dell'aiuto di terzi.
- 2.8 L'ORGANIZZATORE si riserva il diritto di richiedere prove del possesso dei requisiti di partecipazione. La mancata presentazione di tali prove può comportare la squalifica e la perdita di eventuali premi. Tutte le decisioni dell'ORGANIZZATORE sono definitive e vincolanti.
- 2.9 I criteri generali di valutazione per tutte le FASI della COMPETIZIONE sono indicati nell'Allegato A.
-

3 REGISTRAZIONE ONLINE

- 3.1 Il PARTECIPANTE deve completare la registrazione online sul sito web della società locale entro la data di scadenza (Allegato 1), fornendo in particolare:
- nome e indirizzo del datore di lavoro;
 - nome e cognome;
 - indirizzo e-mail;
 - Paese di residenza;
 - numero di telefono di contatto.
- 3.2 È responsabilità del PARTECIPANTE garantire che la candidatura sia completa, accurata e conforme alle linee guida. Le candidature incomplete o non conformi possono essere escluse a discrezione dell'ORGANIZZATORE.
- 3.3 Con l'invio della candidatura, il PARTECIPANTE dichiara di aver letto, compreso e accettato di essere valutato secondo i criteri indicati nei presenti TERMINI e secondo il giudizio della giuria nominata dall'ORGANIZZATORE.
-

4 ABBIGLIAMENTO

- 4.1 L'ORGANIZZATORE può fornire al PARTECIPANTE abbigliamento (magliette e grembiuli) per la COMPETIZIONE.
- 4.2 Il PARTECIPANTE è tenuto a indossare l'abbigliamento fornito secondo le istruzioni orali e scritte dell'ORGANIZZATORE.
- 4.3 Durante la COMPETIZIONE possono essere indossati esclusivamente i loghi Julius Meinl e altri loghi di sponsor espressamente autorizzati dall'ORGANIZZATORE.
-

5 PRIMA FASE DI SELEZIONE – FASE 1

- 5.1 La FASE 1 si svolge online, successivamente alla procedura di registrazione online (vedi Sezione 3), separatamente per ciascun Paese indicato nell'Allegato 1, sul sito web della società locale competente e entro la data di scadenza indicata (vedi Allegato 1)



More than a moment

- 5.2 I PARTECIPANTI saranno valutati e punteggiati da una giuria (vedi Sezione 5.3) in due categorie:
(i) Latte Art & Barista Skills

Tutte le fasi devono essere completate tramite l'apposito modulo online disponibile sul sito web della società locale competente entro la data di scadenza (vedi Allegato 1).

5.2.1 Latte Art & Barista Skills

Il PARTECIPANTE è tenuto a caricare un unico video, di buona qualità e di breve durata (durata massima: 3 minuti), che dimostri le proprie competenze nelle seguenti attività:

- preparazione di un espresso con macchina a portafiltro;
- montatura del latte;
- versamento libero del latte nell'espresso per la creazione della latte art.

Espresso e Cappuccino devono essere conformi alle definizioni delle bevande a base di caffè riportate nell'Allegato 3.

È consentito caricare un solo video. Il PARTECIPANTE deve assicurarsi che il video sia chiaro, ben illuminato e idoneo a consentire una valutazione dettagliata delle competenze in ciascuna fase.

L'obiettivo è fornire una visione completa delle abilità del PARTECIPANTE nella preparazione del caffè, dalla preparazione dell'espresso fino alla presentazione finale della latte art.

I criteri di valutazione dettagliati relativi a Latte Art & Barista Skills sono indicati nella Scheda di Valutazione della FASE 1 (Allegato 2).

5.3 GIURIA DELLA FASE 1

5.3.1 La giuria della FASE 1 è composta da un massimo di cinque (5) membri qualificati con comprovata esperienza nel settore del caffè (la "GIURIA DELLA FASE 1"). L'ORGANIZZATORE ha piena discrezionalità nella nomina dei membri della giuria, incluso il giudice capo. In caso di assenza di un membro, l'ORGANIZZATORE potrà sostituirlo con altra persona idonea.



More than a moment

5.3.2 La GIURIA DELLA FASE 1 è presieduta da un giudice capo che coordina il processo di valutazione. La valutazione avverrà esclusivamente sulla base del merito.

5.3.3 La GIURIA DELLA FASE 1 redigerà una graduatoria fino a un massimo di dieci (10) PARTECIPANTI per ciascun Paese indicato nell'Allegato 1, sulla base delle prestazioni nella FASE 1 e del rispetto degli obblighi di cui alla Sezione 3.2, dal migliore al meno classificato (i "VINCITORI DELLA FASE 1").

In caso di parità, la giuria deciderà congiuntamente quale PARTECIPANTE rappresenti al meglio l'eccellenza nel caffè e le competenze avanzate di barista. In caso di ulteriore parità tra i membri della giuria, il giudice capo avrà voto decisivo.

5.3.4 Tutte le decisioni della GIURIA DELLA FASE 1 sono definitive e vincolanti e non sono soggette ad appello. La giuria non è tenuta a motivare le proprie decisioni né a fornire feedback ai PARTECIPANTI.

5.4 I VINCITORI DELLA FASE 1 saranno informati via e-mail in tempo utile.

5.5 Qualora un VINCITORE DELLA FASE 1 accetti l'invito ma successivamente non sia in grado di partecipare alle fasi successive della competizione, dovrà informare tempestivamente l'ORGANIZZATORE, che si riserva il diritto di invitare il PARTECIPANTE successivo in graduatoria del relativo Paese.

6 INCONTRO INFORMATIVO ED ESTRAZIONE DELL'ORDINE DI GARA

- 6.1 Prima dell'inizio della FASE 2, si terranno incontri informativi con i VINCITORI DELLA FASE 1. Data e modalità (online o in presenza) saranno comunicate in anticipo. La partecipazione è obbligatoria; l'assenza non giustificata può comportare la squalifica.
- 6.2 Lo scopo dell'incontro informativo è fornire ai VINCITORI DELLA FASE 1 tutte le informazioni necessarie per la FASE 2, incluse regole e modalità di svolgimento.
- 6.3 Durante l'incontro informativo verrà stabilito l'ordine delle esibizioni della FASE 2 tramite sorteggio.

7 SECONDA FASE (LOCALE) DELLA COMPETIZIONE – FASE 2

- 7.1 La FASE 2 si svolge come evento locale in ciascun Paese indicato nell'Allegato 1, entro i periodi di tempo specificati nello stesso Allegato. L'ORGANIZZATORE si riserva il diritto di accorpare due o più Paesi della stessa area geografica (ad es. Penisola Arabica o Penisola Iberica) in un unico evento locale.
- 7.2 Possono partecipare alla FASE 2 esclusivamente i VINCITORI DELLA FASE 1 (i "PARTECIPANTI DELLA FASE 2").
- 7.3 L'ORGANIZZATORE si riserva il diritto, a propria esclusiva discrezione, di suddividere la FASE 2 in due livelli consecutivi di competizione all'interno di un Paese o di una regione. In tal caso, la FASE 2 potrà consistere in:
- (i) una o più competizioni preliminari o regionali
 - (ii) una competizione finale.



More than a moment

- 7.3.1 Formato, categorie di gara, criteri di valutazione, composizione della giuria e metodologia di punteggio resteranno invariati rispetto a quelli definiti per la FASE 2, salvo diversa comunicazione espressa da parte dell'ORGANIZZATORE.
- 7.4 Solo i vincitori delle competizioni preliminari o regionali potranno accedere alla finale della FASE 2. Numero, struttura, tempistiche e ambito geografico di tali competizioni saranno definiti dall'ORGANIZZATORE.
- 7.5 I PARTECIPANTI DELLA FASE 2 saranno valutati da una giuria (vedi Sezione 7.10) in tre categorie di gara: "Espresso", "Cappuccino" e "Signature Drink", in conformità alle definizioni delle bevande a base di caffè riportate nell'Allegato 3.
- 7.6 I PARTECIPANTI DELLO FASE 2 dovranno servire una bevanda per ciascuna categoria di gara a ciascun giudice sensoriale. È consentita la preparazione di un numero illimitato di bevande; verranno valutate esclusivamente quelle servite ai giudici sensoriali (vedi Sezione 7.10.1).
- 7.7 I criteri di valutazione dettagliati, inclusi quelli tecnici e sensoriali, sono indicati nelle Schede di Valutazione della FASE 2 (Allegato 4).
- 7.8 Le disposizioni dettagliate relative alle attrezzature, agli strumenti e alle tipologie di caffè da utilizzare sono riportate nell'Allegato 4
- 7.9 Tempistiche e penalità di tempo
- 7.9.1 A ciascun PARTECIPANTE DELLO STAGE 2 saranno concessi 31 minuti presso la propria postazione, così suddivisi:
- Tempo di preparazione: 12 minuti
 - Tempo di gara/esibizione: 12 minuti
 - Tempo di pulizia: 7 minuti
- 7.9.2 Un timer visibile indicherà il tempo residuo; un responsabile del tempo segnerà la fine di ciascuna fase.
- 7.9.3 Il superamento dei tempi previsti comporterà una penalità di 1 punto per ogni secondo eccedente, fino a un massimo di 60 punti (1 minuto). Il superamento di 60 secondi comporterà la squalifica dalla FASE 2.

7.10 GIURIA DELLA FASE 2

7.10.1 La giuria dello STAGE 2 è composta da quattro (4) membri: due giudici sensoriali, un giudice tecnico e un giudice capo. I membri sono partner commerciali e/o dipendenti dell'ORGANIZZATORE o dei suoi partner locali. La nomina è a esclusiva discrezione dell'ORGANIZZATORE.

7.10.2 La giuria opera sotto la direzione del giudice capo e valuta esclusivamente in base al merito.

7.10.3 La valutazione avviene secondo le Schede di Valutazione della FASE 2 (Allegato 4).

7.10.4 In caso di parità, farà fede in ordine:

1. punteggio sensoriale "Espresso";
2. punteggio sensoriale "Cappuccino";



More than a moment

3. punteggio del Giudice Capo.

In caso di ulteriore parità, decide la giuria con voto decisivo del giudice capo.

7.10.5 Per ciascun evento locale verranno proclamati un VINCITORE DELLA FASE 2 e un secondo classificato.

7.10.6 Le decisioni della giuria sono definitive e non appellabili. Non è previsto feedback ai partecipanti.

7.10.7 I VINCITORI DELLA FASE 2 riceveranno informazioni relative alla FASE 3 al termine di tutti gli eventi locali.

7.10.8 In caso di rinuncia, l'ORGANIZZATORE potrà invitare il partecipante successivo in graduatoria.

8 INCONTRO INFORMATIVO ED ESTRAZIONE DELL'ORDINE – STAGE 3

- 8.1 Prima dell'inizio della FASE 3, si terranno riunioni informative con i VINCITORI DELLA FASE 2. La data e il luogo dell'incontro saranno comunicati anticipatamente ai PARTECIPANTI interessati. Tali riunioni sono obbligatorie per tutti i VINCITORI DELLA FASE 2; la partecipazione sarà possibile sia online sia in presenza. La mancata partecipazione alla riunione informativa senza una giustificazione valida potrà comportare la squalifica.
- 8.2 Lo scopo della riunione informativa è fornire ai VINCITORI DELLA FASE 2 tutte le informazioni necessarie per la FASE 3. In particolare, l'ORGANIZZATORE illustrerà le regole e i termini e condizioni definitivi della FASE 3, nonché il relativo processo dettagliato.
- 8.3 Durante la riunione informativa, l'ordine delle esibizioni nella FASE 3 sarà determinato tramite sorteggio.

9 GRAN FINALE – FASE 3

- 9.1 La FASE 3 si terrà a Vienna, Austria, il 4 settembre 2026 o in un'altra data determinata a esclusiva discrezione dell'ORGANIZZATORE.
- 9.2 Alla FASE 3 possono partecipare esclusivamente i VINCITORI DELLA FASE 2 (i "PARTECIPANTI ALLA FASE 3").
- 9.3 I PARTECIPANTI ALLA FASE 3 saranno valutati e punteggiati da una Giuria (vedere Sezione 9.7) in tre categorie di gara: "Espresso", "Cappuccino" e "Signature Drink", secondo le definizioni delle bevande a base di caffè riportate nell'Allegato 3. I PARTECIPANTI ALLA FASE 3 dovranno servire una bevanda per ciascuna delle categorie di gara indicate a ogni giudice sensoriale. I PARTECIPANTI ALLA FASE 3 potranno preparare il numero di bevande che desiderano. Saranno valutate esclusivamente le bevande servite ai giudici sensoriali (vedere Sezione 7.8.1).
- 9.4 I criteri di valutazione dettagliati, inclusi i criteri tecnici e sensoriali, sono indicati nella Scheda di Valutazione della FASE 3 (Allegato 5).
- 9.5 Le disposizioni dettagliate relative alle attrezzature, agli strumenti e ai chicchi di caffè che devono essere utilizzati dai PARTECIPANTI ALLA FASE 3 sono ulteriormente descritte nell'Allegato 5.



More than a moment

9.6 Tempi e penalità di tempo

9.6.1 A ciascun PARTECIPANTE ALLA FASE 3 saranno concessi 31 minuti presso la postazione assegnata, suddivisi come segue:

- Tempo di preparazione: 12 min.
- Tempo di gara/esibizione: 12 min.
- Tempo di pulizia: 7 min.

9.6.2 Un timer che indica il tempo sarà chiaramente visibile ai membri della giuria e ai PARTECIPANTI ALLA FASE 3. Un addetto al cronometraggio avviserà il PARTECIPANTE ALLA FASE 3 al termine di ciascun intervallo di tempo assegnato (vedere Sezione 9.6.1).

9.6.3 Qualora un PARTECIPANTE ALLA FASE 3 non completi le singole fasi entro i tempi assegnati (vedere Sezione 9.6.1), potrà terminare l'esibizione con una penalità di un punto per ogni secondo eccedente i limiti di tempo sopra indicati, fino a una penalità massima di meno 60 punti (1 minuto). I PARTECIPANTI ALLA FASE 3 che superino i sessanta secondi di tempo aggiuntivo saranno squalificati dalla FASE 3.

9.7 GIURIA DELLA FASE 3

9.7.1 La giuria della FASE 3 è composta da 4 (quattro) membri con competenze nel settore del caffè, selezionati dall'ORGANIZZATORE (la "GIURIA DELLA FASE 3"). La giuria comprende due giudici sensoriali, un giudice tecnico e un giudice capo. L'ORGANIZZATORE è libero di scegliere tutti i membri della giuria, incluso il giudice capo, a propria esclusiva discrezione. In caso di assenza di un membro della giuria, l'ORGANIZZATORE potrà sostituirlo con un'altra persona idonea.

9.7.2 La GIURIA DELLA FASE 3 sarà presieduta da un giudice capo che guiderà il processo di valutazione. La GIURIA DELLA FASE 3 valuterà ciascuna esibizione esclusivamente in base al merito.

9.7.3 La GIURIA DELLA FASE 3 giudicherà i PARTECIPANTI ALLA FASE 3 sulla base della Scheda di Valutazione della FASE 3 (Allegato 5).

9.7.4 In caso di parità tra due o più PARTECIPANTI ALLA FASE 3 nella categoria "Espresso", farà fede il punteggio "Cappuccino" (come ulteriormente descritto nell'Allegato 5). Il PARTECIPANTE ALLA FASE 3 con il punteggio "Espresso" più alto vincerà la classifica e precederà qualsiasi altro PARTECIPANTE ALLA FASE 3 con lo stesso punteggio totale.

In caso di parità tra due o più PARTECIPANTI ALLA FASE 3 nella categoria "Cappuccino", farà fede il punteggio "Espresso" (come ulteriormente descritto nell'Allegato 5). Il PARTECIPANTE ALLA FASE 3 con il punteggio sensoriale "Cappuccino" più alto vincerà la classifica e precederà qualsiasi altro PARTECIPANTE ALLA FASE 3 con lo stesso punteggio totale.

Qualora i PARTECIPANTI ALLA FASE 3 in parità abbiano lo stesso punteggio "Espresso" e "Cappuccino", sarà classificato primo colui che avrà ottenuto il punteggio più elevato nella voce "Impressione totale del Giudice Capo" (come ulteriormente descritto nell'Allegato 5).

In caso di ulteriore parità finale tra i PARTECIPANTI, la GIURIA DELLA FASE 3 deciderà congiuntamente quale PARTECIPANTE rappresenti al meglio la competenza nel caffè e le abilità avanzate di barista. In caso di parità tra i membri della giuria, il giudice capo avrà voto decisivo.



More than a moment

9.7.5 La GIURIA DELLA FASE 3 proclamerà un vincitore (il “VINCITORE DELLA FASE 3”) sulla base del punteggio totale più elevato ottenuto nelle valutazioni di tutte e tre le categorie (come ulteriormente descritto nell’Allegato 5), nonché un vincitore di categoria per ciascuna delle categorie “Espresso”, “Cappuccino” e “Signature Drink”, sulla base del punteggio più alto ottenuto nella rispettiva categoria (i “VINCITORI DI CATEGORIA”). La GIURIA DELLA FASE 3 proclamerà inoltre il secondo e il terzo classificato per il punteggio totale nelle tre categorie, nonché per le categorie “Espresso”, “Cappuccino” e “Signature Drink”.

9.7.6 Tutte le decisioni della GIURIA DELLA FASE 3 sono definitive e vincolanti e non sono soggette ad appello. La GIURIA DELLA FASE 3 può motivare o spiegare le proprie decisioni; il PARTECIPANTE non ha alcun diritto a ricevere feedback.

10 PREMI

10.1 I premi non saranno assegnati in caso di violazione dei presenti TERMINI o qualora i PARTECIPANTI ledano gli interessi dell’ORGANIZZATORE. La clausola 7.8.8 si applica mutatis mutandis.

10.2 PREMIO DELLA FASE 2

10.2.1 Il premio per i VINCITORI DELLA FASE 2 in ciascun Paese elencato nell’Allegato 1 consiste nella partecipazione alla FASE 3 e in un viaggio con soggiorno a Vienna della durata di due o tre notti (2–3), a spese dell’ORGANIZZATORE, per prendere parte alla FASE 3. Il PREMIO DELLA FASE 2 è assegnato anche a un membro del team di gestione del caffè, ristorante, hotel o bar presso cui il VINCITORE DELLA FASE 2 è impiegato (il “COMPAGNO DI VIAGGIO”).

10.2.2 I dettagli (collegamenti aerei, tipologia di alloggio, ecc.) sono determinati dall’ORGANIZZATORE a propria esclusiva discrezione. L’ORGANIZZATORE fornirà le informazioni relative al viaggio e al soggiorno a Vienna (ad es. date di viaggio, programma) in tempo utile dopo la FASE 2.

10.2.3 I VINCITORI DELLA FASE 2 e i rispettivi COMPAGNI DI VIAGGIO dovranno collaborare con l’ORGANIZZATORE per la corretta organizzazione del PREMIO DELLA FASE 2.

10.2.4 Qualora un VINCITORE DELLA FASE 2 non usufruisca del PREMIO DELLA FASE 2 alla data e secondo il programma stabiliti dall’ORGANIZZATORE, il PREMIO DELLA FASE 2 si intenderà utilizzato e adempiuto. In tal caso, il secondo classificato (vedere Sezione 7.8.5) sarà considerato il nuovo VINCITORE DELLA FASE 2 e sarà contattato dall’ORGANIZZATORE in tempo utile per ricevere il PREMIO DELLA FASE 2.

10.3 PREMI DELLA FASE 3

10.3.1 Il premio della FASE 3 sarà assegnato al VINCITORE DELLA FASE 3 e ai VINCITORI DI CATEGORIA.

10.3.2 Il PREMIO DELLA FASE 3 consiste in un viaggio in un Paese di origine del caffè, a spese dell’ORGANIZZATORE. La destinazione potrà essere modificata a discrezione dell’ORGANIZZATORE. I dettagli (Paese, collegamenti aerei, tipologia di alloggio, ecc.) sono determinati dall’ORGANIZZATORE a propria esclusiva discrezione. L’ORGANIZZATORE



More than a moment

fornirà le informazioni relative al viaggio e al soggiorno nel Paese di origine del caffè dell'ORGANIZZATORE (ad es. date di viaggio, programma) in tempo utile dopo la FASE 3.

10.3.3 Il VINCITORE DELLA FASE 3, i VINCITORI DI CATEGORIA e il VINCITORE OSPITE dovranno collaborare con l'ORGANIZZATORE per la corretta organizzazione del PREMIO DELLA FASE 3.

10.3.4 Qualora un PARTECIPANTE ottenga più titoli nella FASE 3 (ad es. VINCITORE DI CATEGORIA "Espresso" e VINCITORE DI CATEGORIA "Cappuccino" contemporaneamente), il relativo VINCITORE potrà usufruire del PREMIO DELLA FASE 3 una sola volta.

10.3.5 Qualora il VINCITORE DELLA FASE 3, un VINCITORE DI CATEGORIA o il VINCITORE OSPITE non usufruisca del PREMIO DELLA FASE 3 alla data e secondo il programma stabiliti dall'ORGANIZZATORE, il PREMIO DELLA FASE 3 si intenderà utilizzato e adempiuto. In tal caso, il secondo classificato nella rispettiva categoria (vedere Sezioni 9.7.5 e 9.7.6) sarà considerato il nuovo VINCITORE DELLA FASE 3, VINCITORE DI CATEGORIA o VINCITORE OSPITE e sarà contattato dall'ORGANIZZATORE in tempo utile per ricevere il PREMIO DELLA FASE 3.

10.4 I premi non possono essere convertiti nel loro valore monetario.

11 DIRITTI D'AUTORE E PROPRIETÀ INTELLETTUALE

11.1 Con la partecipazione, ciascun PARTECIPANTE alla COMPETIZIONE trasferisce all'ORGANIZZATORE e alle società locali elencate nell'Allegato 1 i diritti di proprietà e di utilizzo dell'opera video e/o delle fotografie, ossia dei propri contenuti, senza alcuna limitazione (ad es. in termini di durata e ambito territoriale) e con il diritto di concedere sublicenze a terzi.

Tale trasferimento comprende le fotografie e i video realizzati dal PARTECIPANTE stesso, nonché le fotografie e i video realizzati dall'ORGANIZZATORE e/o dalle società locali (Allegato 1) durante o in relazione alla COMPETIZIONE.

Per "utilizzo" si intende il diritto di pubblicare, copiare, elaborare, adattare e distribuire i contenuti pubblicati, integralmente o in parte, nonché il diritto di assemblare l'opera video nel suo complesso o sue parti, o le fotografie, in un unico video (film) organizzato dall'ORGANIZZATORE e dalle società locali elencate nell'Allegato 1, il tutto per finalità promozionali, a discrezione dell'ORGANIZZATORE e delle società locali elencate nell'Allegato 1.

Il PARTECIPANTE è tenuto ad assicurarsi ed è responsabile del fatto che nelle fotografie o nei video da lui realizzati non compaiano altre persone oppure, qualora siano presenti, di aver ottenuto il loro consenso scritto alla ripresa, alla partecipazione alla COMPETIZIONE e alla concessione di tutti i diritti identici a quelli che l'ORGANIZZATORE e le società locali elencate nell'Allegato 1 ricevono in qualsiasi forma dal PARTECIPANTE. Non è consentita la ripresa o la presenza di minori nei video.

11.2 Con l'invio di qualsiasi contenuto, inclusi, a titolo esemplificativo e non esaustivo, ricette di bevande, materiali di presentazione e immagini, il PARTECIPANTE concede all'ORGANIZZATORE e alle società locali elencate nell'Allegato 1 una licenza perpetua, non esclusiva, trasferibile, sublicenziabile, valida a livello mondiale e a titolo gratuito per l'utilizzo,



More than a moment

la riproduzione, la visualizzazione e la distribuzione dei contenuti inviati ai fini dell'organizzazione, promozione e comunicazione della COMPETIZIONE.

Ciò include, a titolo esemplificativo e non esaustivo, la pubblicazione dei contenuti sul sito web della COMPETIZIONE, sui canali social media, su materiali promozionali e su media correlati, nonché per altre attività di marketing dell'ORGANIZZATORE e delle società locali (Allegato 1).

- 11.3 Con la presentazione della ricetta per la categoria "Signature Drink" (FASE 2 & 3), ciascun PARTECIPANTE accetta che l'ORGANIZZATORE e le sue società affiliate possano utilizzare, riprodurre e mostrare le ricette inviate per finalità promozionali e di marketing. Il PARTECIPANTE sarà indicato e citato come autore delle proprie creazioni ogniqualvolta le ricette vengano utilizzate per attività promozionali al di fuori della COMPETIZIONE.

Il PARTECIPANTE concede pertanto all'ORGANIZZATORE e alle società locali (Allegato 1) il diritto illimitato e gratuito di utilizzare la ricetta.

12 RESPONSABILITÀ

- 12.1 I PARTECIPANTI sono tenuti ad agire con prudenza e buon senso durante la partecipazione alla COMPETIZIONE e a rispettare e garantire la sicurezza propria e altrui.
- 12.2 Gli ORGANIZZATORI non rilasciano alcuna dichiarazione né garanzia di alcun tipo in merito alla natura o alla qualità dei premi messi a disposizione. Tutti i premi sono forniti "così come sono" e "secondo disponibilità"; pertanto, qualsiasi condizione, garanzia o altro termine implicito previsto dalla legge è escluso nella misura massima consentita dalla legge applicabile
- 12.3 Gli ORGANIZZATORI non assumono alcuna responsabilità per danni, perdite o lesioni subiti da qualsiasi PARTECIPANTE a seguito dell'iscrizione o della partecipazione alla COMPETIZIONE, o dell'accettazione di qualsiasi premio, che avviene interamente a rischio del PARTECIPANTE, fermo restando che nulla nei presenti TERMINI esclude la responsabilità dell'ORGANIZZATORE per:
- 12.3.1 morte o lesioni personali causate da negligenza;
- 12.3.2 dolo o dichiarazioni fraudolente; oppure
- 12.3.3 qualsiasi altra responsabilità che non possa essere esclusa per legge.
- 12.4 I PARTECIPANTI accettano di manlevare, difendere e tenere indenne l'ORGANIZZATORE, nonché i suoi dipendenti, volontari, funzionari e altri rappresentanti, i cui servizi l'ORGANIZZATORE utilizza in relazione alla COMPETIZIONE o con i quali l'ORGANIZZATORE intrattiene rapporti contrattuali, da e contro qualsiasi pretesa, responsabilità, perdita o danno di qualsiasi natura, sia fisica sia personale (incluse le spese legali), derivanti da, connessi a o risultanti dalla COMPETIZIONE, ovvero dalla mancata osservanza da parte del PARTECIPANTE dei presenti TERMINI o di altre disposizioni di legge.

13 COSTI

- 13.1 Ogni PARTECIPANTE sostiene i propri costi, salvo diversa indicazione.



More than a moment

14 LEGGE APPLICABILE

14.1 Il Regolamento è disciplinato dal diritto della Repubblica d'Austria.

15 DISPOSIZIONI FINALI

15.1 15.1 Qualora una qualsiasi disposizione dei presenti TERMINI sia ritenuta, in tutto o in parte, nulla, inefficace o inapplicabile, la validità e l'efficacia di tutte le restanti disposizioni non ne saranno in alcun modo pregiudicate. La disposizione nulla, inefficace o inapplicabile sarà sostituita, nella misura consentita dalla legge, da una disposizione valida, efficace e applicabile che si avvicini il più possibile al raggiungimento dello scopo economico perseguito dalla disposizione nulla, inefficace o inapplicabile, in termini di misura, durata, luogo o ambito di applicazione. Quanto sopra si applica anche in caso di lacune nei presenti TERMINI.

15.2 Cessione di diritti e obblighi

I diritti e gli obblighi relativi alla COMPETIZIONE sono esercitabili esclusivamente dal PARTECIPANTE e non possono essere ceduti a terzi senza il previo consenso scritto dell'ORGANIZZATORE.

ALLEGATI

<u>Allegato A</u>	Scale di valutazione
<u>Allegato 1</u>	Elenco dei Paesi partecipanti, organizzatori locali, siti web e tempistiche
<u>Allegato 2</u>	Scheda di valutazione – FASE 1
<u>Allegato 3</u>	Definizioni delle bevande a base di caffè
<u>Allegato 5</u>	Scheda di valutazione – FASE 3 (inclusi criteri di valutazione tecnica, criteri di valutazione sensoriale e criteri di valutazione dell'impressione complessiva del Giudice Capo), nonché attrezzature, strumenti e tipologie di caffè
<u>Allegato 6</u>	Informativa sulla protezione dei dati personali



More than a moment



SCALE DI VALUTAZIONE

I candidati e i concorrenti saranno valutati utilizzando le seguenti scale:

1. Sì/No

Il concorrente riceve 1 punto per un punteggio di "Sì" e zero punti per un punteggio di "No".

2. Numerica (Latte Art): 0-3

I concorrenti ricevono un punteggio da 0 a 3 per ciascuno dei fattori *Contrasto*, *Armonia*, *dimensione & posizione nella tazza*, *Qualità della schiuma* e *Identificazione del disegno* secondo i criteri delineati nella tabella sottostante. Non sono ammessi punti decimali.

	Contrasto	Armonia dimensione e posizione nella tazza	Qualità della schiuma	Identificazione del disegno
0	Non valutabile	Non valutabile	Non valutabile	Non valutabile
1	Il contrasto è scarso, ostacolando la chiara delineazione del disegno. Una parte significativa della schiuma bianca sembra integrata con la crema.	Per un bevitore destrimano, quando il manico è posizionato alle 3, il disegno appare capovolto.	Livello 4-5 secondo gli standard di qualità della schiuma SCA	Il disegno non può essere chiaramente identificato
2	Vi è un certo effetto marmorizzato tra la schiuma bianca e la crema marrone, anche se il disegno può essere chiaramente identificato. Si possono notare aree beige dove crema e schiuma si sono mescolate.	Per i bevitori destrimani, il disegno viene presentato con la sua base tra le 4 e le 8 nell'orologio all'interno della tazza. La dimensione del motivo è leggermente troppo piccola o troppo grande per lo spazio disponibile. Il disegno è posizionato male nella tazza (ad esempio, toccando il bordo. Se vengono versati motivi multipli, sono sbilanciati ma chiaramente identificabili.	Livello 2-3 secondo gli standard di qualità della schiuma SCA	Il disegno può essere chiaramente identificato
3	La schiuma bianca pulita contrasta nettamente con il ricco colore della crema. Questo contrasto netto è evidente per la maggior parte del disegno.	Per i bevitori destrimani, il disegno viene presentato con la sua base alle 6 (con una tolleranza tra le 5 e le 7) e il manico alle 3. Le dimensioni del disegno sono adatte alle dimensioni della tazza, abbastanza grandi da riempire lo spazio lasciando spazio per un contorno di crema. Se vengono versati più motivi, dovrebbero essere complementari e attraenti.	Livello 1-2 secondo gli standard di qualità della schiuma SCA	Il disegno può essere chiaramente identificato ed è attraente.



STANDARD DI QUALITÀ DELLA SCHIUMA SCA

Livello 1	• È stata prodotta della micro-schiuma. • Liscia, lucida e umida. • Nessuna bollicina visibile.
Livello 2	• È stata prodotta della micro-schiuma. • Liscia e umida. • Molte poche piccole bolle (<0,5 mm di diametro).
Livello 3	• È stata prodotta della micro-schiuma. • Liscia e umida. • La texture della micro-schiuma presenta molte piccole bolle (<1 mm di diametro) e poche bolle più grandi (1-2 mm di diametro).
Livello 4	• Ci sono molte bolle grandi (>1 mm di diametro). • La texture è irregolare/opaca/secca.
Livello 5	• Ci sono molte bolle grandi (>1 mm di diametro). • Molto secco e irregolare, sembra essere stato distribuito con un cucchiaino/spatola standard piuttosto che versato.

3. Numerica (Qualità): 0-6

La performance del concorrente sarà valutata su una scala da 0 a 6. I numeri bassi indicano una performance più scarsa, mentre punteggi più alti indicano una migliore performance, con ogni punto corrispondente al livello di qualità descritto nella tabella qui sotto. Sono ammessi punti decimali nell'intervallo da 1 a 6.

0	Non valutabile
1	Insufficiente
2	Medio
3	Buono
4	Molto Buono
5	Eccellente
6	Eccezionale

4. Numerica (Impressione generale): 0-3

La scala numerica (Impressione generale) è utilizzata dal capo giuria per valutare l'impressione generale di un concorrente in ciascuna categoria. Il giudice tiene conto dei criteri utilizzati dai giudici sensoriali e tecnici per la loro valutazione. I punti decimali non sono ammessi.

0	Non valutabile
1	Impressione generale nell'intervallo da accettabile a medio.
2	Impressione generale nell'intervallo da buono a molto buono.
3	Impressione generale nell'intervallo da eccellente a eccezionale.



PROCEDURE DI VALUTAZIONE

SCHEDA DI VALUTAZIONE DEI CANDIDATI

5. Valutazione Latte Art

I giudici assegneranno punti da 0 a 3 in base alla scala numerica (Latte Art).

6. Valutazione Competenze Barista

I giudici cercano candidati che dimostrino padronanza della tecnica e dell'arte nella preparazione del caffè e Latte Art. I giudici valuteranno il movimento generale del candidato e il flusso alla postazione di lavoro, nonché l'uso di strumenti, attrezzature e accessori.

La competenza del candidato nel *flusso di lavoro e nella gestione della postazione* sarà valutata con un punteggio da 0 a 6 secondo la scala numerica (Qualità).

SCHEDA DI VALUTAZIONE SENSORIALE

Valutazione Espresso

a) Esperienza visiva

I giudici valuteranno la presenza della crema nella tazza. Per essere premiata con un "Sì", la crema deve coprire l'intera superficie dell'espresso, senza buchi o aree rotte.

b) Qualità dell'esperienza di assaggio

I giudici valuteranno la qualità dell'esperienza gustativa utilizzando la scala numerica (Scala di Qualità) rispetto a un punto di riferimento stabilito prima dell'inizio della competizione e assegneranno punteggi da 0 a 6.

Valutazione Cappuccino

a) Esperienza visiva Latte Art

I giudici assegneranno punteggi da 0 a 3 secondo la scala numerica (Latte Art).

b) Qualità dell'esperienza di assaggio

I giudici valuteranno la qualità dell'esperienza gustativa utilizzando la scala numerica (Scala di Qualità) rispetto a un punto di riferimento stabilito prima dell'inizio della competizione e assegneranno punteggi da 0 a 6.



Valutazione Signature Drink

I giudici valuteranno il Signature Drink utilizzando la scala numerica (Scala di Qualità) e assegneranno punteggi da 0 a 6.

- Spiegazione & introduzione: Il concorrente deve spiegare il proprio drink ai giudici. Per ricevere un punteggio elevato, la spiegazione dovrebbe includere gli ingredienti, i metodi di preparazione, i sapori e gli aromi della bevanda. Il concorrente può istruire i giudici su come bere la bevanda (ad esempio, sorseggiare, mescolare) se lo desidera. Se non vengono fornite istruzioni, i giudici sceglieranno individualmente come valutare il Signature Drink.
- Presentazione & accuratezza: I giudici valuteranno la presentazione della bevanda per creatività ed esperienza visiva. Inoltre, valuteranno il gusto della bevanda rispetto alla descrizione e alla spiegazione fornite per l'accuratezza.
- Esperienza gustativa: I giudici valuteranno quanto bene i componenti di gusto della bevanda si adattino e si completino nell'esperienza totale di consumo. I Signature Drinks che creano esperienze nuove e/o uniche possono ricevere punteggi più alti. I Signature Drinks che imitano il sapore di un espresso potrebbero non necessariamente ricevere punteggi più alti. Se la bevanda è sbilanciata, o un componente di gusto si sottrae dall'esperienza della bevanda, il punteggio verrà ridotto.

SCHEDA DI VALUTAZIONE TECNICA

Tutti i criteri inclusi nella scheda di punteggio tecnico saranno valutati utilizzando la scala di valutazione Sì/No. Il concorrente riceve 1 punto per un punteggio di "Sì" e zero punti per un punteggio di "No". I criteri che ciascun concorrente deve soddisfare per ricevere un "Sì" sono descritti di seguito.

Valutazione Espresso

- Risciacquo del gruppo erogatore: deve avvenire dopo la rimozione del portafiltro e prima di ogni estrazione.
- Asciugatura/pulizia del portafiltro prima del dosaggio: il cestello del filtro deve essere completamente asciutto e pulito prima del dosaggio.
- Perdita/spreco accettabile durante il dosaggio/macina: si riferisce al caffè macinato non utilizzato durante la competizione/esibizione. Perdite/sprechi di oltre 5 grammi di caffè non utilizzato per categoria di bevanda comporteranno un punteggio di 0.
- Dosaggio e pressatura: il concorrente dovrebbe distribuire uniformemente il caffè macinato, livellandolo con la giusta pressione.
- Pulizia del portafiltro (prima di agganciarlo): il concorrente deve pulire il bordo del filtro prima di inserirlo nella macchina.
- Aggancio & immediata estrazione: il concorrente deve iniziare l'estrazione immediatamente dopo l'inserimento del portafiltro nella macchina senza alcun ritardo.
- Tempo di estrazione (20 - 30 secondi): il tempo di estrazione deve essere compreso in un intervallo di 20 a 30 secondi.

Valutazione Cappuccino

Abilità tecniche: gli stessi criteri tecnici di valutazione dell'espresso sopra indicati.

Latte:

- Pulizia della caraffa all'inizio: la caraffa non deve essere stata riempita durante il tempo di preparazione. Il concorrente dovrebbe versare latte freddo e fresco in una caraffa pulita.



- Risciacquo della lancia a vapore prima della montatura: il concorrente dovrebbe purificare la bacchetta del vapore prima di inserirla nella caraffa del latte.
- Pulizia della lancia a vapore dopo la montatura: la bacchetta del vapore dovrebbe essere pulita con un apposito asciugamano per bacchetta del vapore.
- Risciacquo della lancia a vapore dopo la montatura: il concorrente dovrebbe pulire la bacchetta del vapore dopo aver montato il latte.
- Spreco di latte accettabile alla fine (meno di 60 ml): la caraffa dovrebbe essere vuota dopo che la bevanda è stata preparata. Un versamento di latte inferiore a 60 ml è accettabile.

Valutazione Signature Drink

Nessuna valutazione tecnica si applica alla categoria Signature Drink, poiché i partecipanti possono utilizzare il caffè e non sono tenuti a preparare una bevanda a base di espresso.

Valutazione Tecnica

- Gestione della postazione / Pulizia dell'area di lavoro alla fine: il giudice tecnico valuterà se il concorrente soddisfa i seguenti criteri a uno standard accettabile:
 - Il flusso di lavoro complessivo dimostra efficienza ed esperienza.
 - Corretto utilizzo e funzionamento della macchina per espresso e del macinatore.
 - Postazione di lavoro pulita e ben mantenuta (attrezzature, piani di lavoro, asciugamani e caraffe) e gestione ordinata di caffè e ingredienti (latte, ingredienti della bevanda di firma).
 - Qualsiasi versamento che si è verificato viene pulito durante il tempo della competizione.
 - Liquidi o ingredienti non devono essere posizionati sopra la macchina.
- Pulizia dei beccucci del portafiltro:
 - Il concorrente dovrebbe rimuovere eventuali residui d'acqua o di caffè macinato dai beccucci del portafiltro pulendo i beccucci. Ciò può essere fatto sciacquando, utilizzando un asciugamano e/o pulendo con le dita.
- Igiene generale durante la presentazione: i giudici valuteranno le pratiche igieniche dei concorrenti durante l'intera presentazione. Esempi di pratiche non accettabili includono portare le mani al viso, alla bocca o al pavimento e poi utilizzarle per la preparazione della bevanda.
- Corretto utilizzo di panni: i giudici valuteranno l'uso corretto e igienico dei panni da parte dei concorrenti. Il concorrente dovrebbe utilizzare un panno per la bacchetta del vapore, uno per pulire il cestello del filtro e uno per la postazione di lavoro. Esempi di pratiche non igieniche includono l'uso di un panno che è caduto a terra, l'alternanza di panni per usi diversi e il toccare il panno con il viso o la bocca.

SCHEDA DI VALUTAZIONE CAPO GIURIA

1. Valutazione Espresso

La scala numerica (Impressione generale) è utilizzata dal capo giuria per valutare l'impressione generale di un concorrente nella categoria Espresso e assegnare un punteggio da 0 a 3.

2. Valutazione Cappuccino

La scala numerica (Impressione generale) è utilizzata dal capo giuria per valutare l'impressione generale di un concorrente nella categoria Cappuccino Latte Art e assegnare un punteggio da 0 a 3.

3. Valutazione Signature Drink

La scala numerica (Impressione generale) è utilizzata dal capo giuria per valutare l'impressione generale di un concorrente nella categoria Signature Drink e assegnare un punteggio da 0 a 3.

4. Valutazione tecnica/Gestione della postazione



La scala numerica (Qualità) è utilizzata dal capo giuria per valutare le competenze tecniche e la gestione della postazione di un concorrente. Il giudice terrà conto dei criteri utilizzati per la Valutazione Tecnica nella Scheda di Punteggio Tecnico quando assegnerà il punteggio da 0 a 6.

5. Rispetto del tempo

Se un concorrente non finisce entro gli intervalli di tempo assegnati, potrà completare la performance subendo una riduzione di un punto per ogni secondo che eccede i limiti di tempo sopra indicati, fino a una penalità massima di meno 60 punti (1 minuto). I concorrenti che impiegano più di sessanta secondi aggiuntivi saranno squalificati.

Allegato 1

List of participating countries

The deadline for online registration may be set by the local company, however, must not be later than 31.05.2026.

The participation period for STAGE 1 may be set by the local company, however, must not be later than 30.06.2026.

The participation period for STAGE 2 may be set by the local company, however, must not be later than 31.07.2026.

Country	Local Organiser	Registration Link	Cut-off Date Online Registration	STAGE 1 participation time period	STAGE 2 participation time period
Italia	Julius Meinl Italia S.P.A.	https://juliusmeinl.com/it/barista-cup-06546361c7e74659657c3d8bc543f798-dcce5b0a415a1678394f2975483a267d	05/04/2026	06/04/2026-12/04/2026	18/05/2026-24/05/2026



More than a moment



Nome candidato:

Data:

Nome giudice(i):

SCHEDA PUNTEGGIO CANDIDATO

VALUTAZIONE VIDEO DRINK

Valutazione Latte Art

Contrasto	/3
Armonia, dimensione & posizione nella tazza	/3
Qualità della schiuma	/3
Identificazione del disegno	/3

Valutazione competenze Barista

Flusso di lavoro e gestione della postazione	/6
--	----

PUNTEGGIO TOTALE

/ 18



PROCEDURA VALUTAZIONE CANDIDATURE

Valutazione Latte Art

I giudici assegneranno punti da 0 a 3 secondo la scala numerica (Latte Art). Un punteggio di 0 può essere assegnato se non c'è nulla da valutare. Latte Art è definito come un disegno prodotto versando latte montato in un caffè espresso.

La valutazione del Latte Art si concentra sulla qualità complessiva e sull'aspetto visivo, non sulla creatività. Ai partecipanti non vengono assegnati punti aggiuntivi per motivi di Latte Art intricati e/o complessi; piuttosto, si mette l'accento sulla loro competenza nell'eseguire il disegno selezionato.

Valutazione competenze Barista

I giudici cercano candidati che dimostrino padronanza della tecnica e creatività nella preparazione del caffè e nell'arte del Latte Art. I giudici valuteranno il flusso di lavoro complessivo del candidato e l'uso di strumenti, attrezzature e accessori, nonché il loro movimento e flusso di lavoro nella postazione.

La competenza del candidato nel flusso di lavoro e nella gestione della postazione sarà valutata con un punteggio da 0 a 6 secondo la scala numerica (Qualità). Possono essere assegnati anche punteggi decimali.

Allegato 3

Dettaglio Bevande

Espresso

L'espresso è una bevanda da 1 fl. oz. (30 ml +/-5 ml, compresa la crema) a base di caffè macinato, versato da 1 lato di un doppio portafiltro in 1 estrazione continua.

Il caffè è l'accumulo di prodotto tostato del seme del frutto di una pianta del genere Coffea.

A tutti i giudici deve essere servito un espresso completo. Se l'erogazione non è conforme alla definizione dell'espresso, i punteggi gustativi e/o tattili rifletteranno l'esperienza sensoriale risultante. L'espresso può essere preparato con varie quantità di caffè.

L'espresso verrà preparato sulla macchina sponsorizzata con temperatura di infusione impostata tra 90.5-96 gradi Celsius (195-205 gradi Fahrenheit). Le singole teste dei gruppi possono essere impostate a temperature diverse all'interno di questo intervallo. Tuttavia, ogni portata di bevande dovrebbe essere servita a una temperatura costante. La temperatura deve essere fissa e non con variabile di profilo.

La pressione di erogazione della macchina per caffè espresso sarà impostata tra 8.5 e 9.5 bar.

È necessario un tempo di estrazione di 20-30 secondi.

La crema deve essere presente quando viene servito l'espresso, senza interruzioni nella copertura.

L'espresso deve essere servito in una tazzina da caffè Julius Meinl dalla quale i giudici devono essere in grado di bere come richiesto senza alcun danno funzionale alla loro capacità di ottenere un punteggio accurato. Ciò include, a titolo esemplificativo ma non esaustivo: recipiente troppo caldo, incapacità di contenere e bere dal recipiente in sicurezza, giudici impossibilitati a eseguire il protocollo di valutazione dell'espresso. L'espresso deve essere servito ai giudici con un cucchiaino appropriato, un tovagliolo e acqua non aromatizzata.

Nei portafiltri non possono essere inseriti altro che caffè macinato e acqua, altrimenti la bevanda riceverà 0 punti su tutti i punteggi disponibili sulle schede tecniche e sensoriali della categoria Espresso.

Cappuccino

Una bevanda a base di latte è una combinazione di 1 singolo shot di espresso (secondo la definizione di espresso nella sezione "Espresso") e latte montato a vapore, che dovrebbe produrre un equilibrio armonioso di latte ricco e dolce ed espresso.

Si raccomanda ai concorrenti di utilizzare latte vaccino per le loro bevande a base di latte. Nel caso in cui un concorrente intenda utilizzare un prodotto lattiero-caseario alternativo, è tenuto a darne formale comunicazione all'organizzatore e a richiedere l'approvazione con congruo anticipo rispetto alla data del concorso. I cappuccini vanno serviti con latte art. La latte art è definita come un motivo prodotto versando latte montato a vapore in un caffè espresso. L'espressione della latte art può assumere qualsiasi modello scelto dal concorrente. I concorrenti sono tenuti a comunicare ai giudici il loro modello (ad es. cuore, tulipano) all'inizio del loro tempo di gara.

I cappuccini devono essere serviti in una tazza da cappuccino Julius Meinl da cui i giudici devono essere in grado di bere come richiesto senza alcun danno funzionale alla loro capacità di segnare con precisione. Ciò include, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, al recipiente troppo caldo, incapace di trattenere e bere dal recipiente in modo sicuro. Se c'è un danno funzionale alla capacità di assaggio di un giudice, il punteggio "Attenzione ai dettagli" ne risentirà.

Non saranno consentiti ingredienti o condimenti aggiuntivi, inclusi, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, zucchero, spezie o aromi in polvere. Questo vale anche per gli ingredienti che sono già presenti nel latte, man mano che sono disponibili. Non è consentito apportare aggiunte. In caso di aggiunta, il concorrente riceverà 0 punti nella categoria "Gusto".

Le bevande a base di latte devono essere servite ai giudici con un tovagliolo e acqua non aromatizzata.

Nei portafiltri non possono essere inseriti altro che caffè macinato e acqua, altrimenti la bevanda a base di latte riceverà 0 punti su tutti i punteggi disponibili sulle schede tecniche e sensoriali nella categoria "Cappuccino".

Signature Beverage

Un signature drink dimostra la creatività e l'abilità di un concorrente nel creare una bevanda accattivante e personale a base di caffè.

Il signature drink dovrebbe essere una bevanda liquida. I giudici devono poterlo bere.

Ogni Signature Beverage deve includere il caffè. Sono permessi metodi creativi e alternativi di preparazione del caffè, non limitati ai tradizionali metodi di estrazione o infusione (come l'estrazione espresso o l'infusione a caldo), a condizione che la presenza e il sapore del caffè siano chiaramente identificabili nella bevanda finale.

La preparazione anticipata di alcuni ingredienti non a base di caffè (ad esempio, un'infusione di 24 ore) è necessaria e accettata. L'assemblaggio finale e la combinazione di tutti gli ingredienti nella Signature Beverage devono avvenire sul palco durante il tempo di gara assegnato al concorrente.

La preparazione di una Signature Beverage viene valutata nella categoria "Ben spiegato, introdotto e preparato" sulla scheda sensoriale. Deve essere presente un gusto predominante di caffè; in caso contrario, il punteggio nella categoria "Esperienza del gusto" rifletterà l'esperienza sensoriale risultante.

La signature beverage può essere servita a qualsiasi temperatura adatta al consumo.

Gli ingredienti contenenti alcol sono consentiti nella categoria Signature Drink. Si consiglia ai concorrenti di assicurarsi che la presenza di alcol nelle bevande non sovrasti il gusto complessivo, mantenendo un profilo aromatico equilibrato.

Tutti gli ingredienti devono essere dichiarati su richiesta. I concorrenti devono portare la confezione originale di tutti gli ingredienti utilizzati nella signature beverage per permettere ai giudici di verificarli. Se il concorrente non fornisce le confezioni originali quando richiesto, la signature beverage riceverà 0 punti in tutte le categorie previste dalle schede di valutazione sensoriale della categoria signature beverage.

Nei portafiltri non può essere inserito nulla oltre a caffè macinato e acqua in caso contrario, la signature beverage riceverà 0 punti in tutte le categorie previste dalle schede di valutazione tecnica e sensoriale della categoria signature beverage.



More than a moment

Scheda Giuria FASE 2

Nome concorrente:	Data:
Nome giudice:	

SCHEDA PUNTEGGIO SENSORIALE**VALUTAZIONE ESPRESSO**

Esperienza visiva

	SI	NO
Crema		
		/1

Qualità dell'esperienza di assaggio

Gusto	/6
Bilanciamento	/6
Corpo	/6
Retrogusto	/6
	/ 24

VALUTAZIONE CAPPUCCINO

Esperienza visiva Latte Art

Contrasto	/3
Armonia, dimensione & posizione nella tazza	/3
Qualità della schiuma	/3
Identificazione del disegno	/3
	/ 12

Qualità dell'esperienza di assaggio

Gusto	/6
Bilanciamento	/6
Corpo	/6
Retrogusto	/6
	/ 24

VALUTAZIONE SIGNATURE DRINK

Spiegazione & introduzione	/6
Presentazione & accuratezza	/6
Esperienza gustativa	/6
	/ 18

**PUNTEGGIO
SENSORIALE****/ 79**

Scala Numerica (Qualità) (Decimali permessi)

0 = Non valutabile 1 = Insufficiente 2 = Medio 3 = Buono 4 = Molto Buono 5 = Eccellente 6 = Eccezionale



Nome concorrente:	Data:
Nome giudice:	

SCHEDA PUNTEGGIO TECNICO

Valutazione Espresso

	Sì	NO
Risciacquo del gruppo erogatore		
Asciugatura/pulizia portafiltro prima del dosaggio		
Perdita/spreco accettabile durante il dosaggio/macina		
Dosaggio & pressatura		
Pulizia portafiltro (prima dell'aggancio)		
Aggancio & immediata infusione		
Tempo di estrazione (20-30 secondi)		
		/7

Tempo di estrazione

secondi

Valutazione Cappuccino

Competenze tecniche

	Sì	NO
Risciacquo del gruppo erogatore		
Asciugatura/pulizia portafiltro prima del dosaggio		
Perdita/spreco accettabile durante il dosaggio/macina		
Dosaggio & pressatura		
Pulizia portafiltro (prima dell'aggancio)		
Aggancio & immediata infusione		
Tempo di estrazione (20-30 secondi)		
		/7

Tempo di estrazione

secondi

Latte

	Sì	NO
Pulizia della caraffa all'inizio		
Risciacquo della lancia a vapore prima della montatura		
Pulizia della lancia a vapore dopo la montatura		
Risciacquo della lancia a vapore dopo la montatura		
Spreco di latte accettabile alla fine (meno di 60 ml)		
		/5



Valutazione Signature Drink

Nessuna valutazione tecnica si applica a causa dell'uso flessibile del caffè.

Valutazione tecnica

	Sì	NO
Gestione della postazione / Pulizia dell'area di lavoro alla fine		
Pulizia dei beccucci del portafiltro		
Igiene generale durante la presentazione		
Corretto utilizzo di panni		
		/4

**PUNTEGGIO
TECNICO**

/ 23



Nome concorrente:	Data:
Nome giudice:	

SCHEDA PUNTEGGIO CAPO GIURIA

Valutazione Espresso

	/3
--	----

Valutazione Cappuccino

	/3
--	----

Valutazione Signature Drink

	/3
--	----

Punteggio Tecnico/Gestione della postazione

	/6
--	----

Entro l'intervallo di 12 Minuti: Sì / NO

Tempo totale:

--

Se "No", totale secondi fuori tempo: _____ secondi.

Punteggio negativo: _____ (60 max.)

PUNTEGGIO CAPO GIURIA

/ 15

PUNTEGGIO TECNICO 1	PUNTEGGIO SENSORIALE 1	PUNTEGGIO SENSORIALE 2	PUNTEGGIO CAPO GIURIA	PUNTI NEGATIVI	TOTALE
/23	/79	/79	/15		

Scala Numerica (Qualità) (Decimali permessi)
0 = Non valutabile 1 = Insufficiente 2 = Medio 3 = Buono 4 = Molto Buono 5 = Eccellente 6 = Eccezionale

Scala Numerica (Impressione generale)
0 = Non valutabile 1 = Da accettabile a medio 2 = Da buono a molto buono 3 = Da eccellente a eccezionale

Attrezzature e strumenti, Caffè in grani

Attrezzature e strumenti

I concorrenti possono utilizzare esclusivamente la macchina per caffè espresso e il/macinatore/forniti dall'organizzatore.

I concorrenti non possono modificare, regolare o sostituire alcun elemento della macchina per caffè espresso senza l'autorizzazione dell'organizzatore.

I concorrenti non possono modificare alcuna configurazione tecnica del macinatore, ad eccezione della granulometria di macinatura e della dose dai controlli esterni.

Ogni postazione del concorrente sarà dotata di: Macchina per caffè espresso, 1 macinacaffè, 1 Knock Box, Latte (dettagli disponibili prima della competizione), Pattumiera, 1 Carrello da cameriere (da utilizzare durante la preparazione e la pulizia), tazzine da caffè Julius Meinl, tazze da cappuccino Julius Meinl, bicchieri d'acqua Julius Meinl, caffè in grani Julius Meinl, tovaglioli Julius Meinl, vassoio da portata e tavolo Julius Meinl.

I concorrenti devono competere con il caffè in grano fornito dall'Organizzatore.

I concorrenti sono tenuti a portare con sé tutto il materiale necessario per la loro presentazione. I concorrenti sono responsabili della propria attrezzatura e dei propri accessori durante la competizione.

L'elenco delle forniture che il concorrente può portare comprende quanto segue:

- Apparecchiature elettriche aggiuntive (massimo due pezzi)
- Apparecchiature aggiuntive alimentate a batteria (purché non violino altre restrizioni dichiarate)
- Tamper
- Bicchierini da shot
- Lattiere
- Latte (possibilità di utilizzare latte fornito da ORGANIZZATORE)
- Tazza/Bicchieri per signature drink
- Cucchiari
- Eventuali utensili specifici richiesti
- Tutte le attrezzature/accessori necessari per il Signature Drink
- Acqua (per 2 giudici sensoriali)
- Asciugamani da bar/panni puliti (per l'allenamento e la competizione)
- Prodotti per la pulizia (controspazzola, pennello, ecc.)
- Tutti gli accessori per il tavolo di presentazione dei giudici
- Carrello da cameriere (possibilità di utilizzare il carrello fornito dall'organizzatore)

Caffè in grani

I concorrenti devono competere utilizzando lo stesso caffè in grani Julius Meinl in tutte e 3 le categorie. L'ORGANIZZATORE comunicherà ai concorrenti il caffè in grani Julius Meinl da utilizzare in tempo utile prima della competizione.



More than a moment

Scheda Giuria FASE 3

Nome concorrente:	Data:
Nome giudice:	

SCHEDA PUNTEGGIO SENSORIALE

VALUTAZIONE ESPRESSO

Esperienza visiva

	Sì	NO
Crema		
		/1

Qualità dell'esperienza di assaggio

Gusto	/6
Bilanciamento	/6
Corpo	/6
Retrogusto	/6
	/ 24

VALUTAZIONE CAPPUCCINO

Esperienza visiva Latte Art

Contrasto	/3
Armonia, dimensione & posizione nella tazza	/3
Qualità della schiuma	/3
Identificazione del disegno	/3
	/ 12

Qualità dell'esperienza di assaggio

Gusto	/6
Bilanciamento	/6
Corpo	/6
Retrogusto	/6
	/ 24

VALUTAZIONE SIGNATURE DRINK

Spiegazione & introduzione	/6
Presentazione & accuratezza	/6
Esperienza gustativa	/6
	/ 18

**PUNTEGGIO
SENSORIALE**

/ 79

Scala Numerica (Qualità) (Decimali permessi)
0 = Non valutabile 1 = Insufficiente 2 = Medio 3 = Buono 4 = Molto Buono 5 = Eccellente 6 = Eccezionale



More than a moment

ESPRESSO
PUNTEGGIO
SENSORIALE

CAPPUCCINO
PUNTEGGIO
SENSORIALE

SIG. DRINK
PUNTEGGIO
SENSORIALE

/25

/36

/18



More than a moment

Nome concorrente:	Data:
Nome giudice:	

SCHEDA PUNTEGGIO TECNICO

Valutazione Espresso

	Sì	NO
Risciacquo del gruppo erogatore		
Asciugatura/pulizia portafiltro prima del dosaggio		
Perdita/spreco accettabile durante il dosaggio/macina		
Dosaggio & pressatura		
Pulizia portafiltro (prima dell'aggancio)		
Aggancio & immediata infusione		
Tempo di estrazione (20-30 secondi)		
		/7

Tempo di estrazione

secondi

Valutazione Cappuccino

Competenze tecniche

	Sì	NO
Risciacquo del gruppo erogatore		
Asciugatura/pulizia portafiltro prima del dosaggio		
Perdita/spreco accettabile durante il dosaggio/macina		
Dosaggio & pressatura		
Pulizia portafiltro (prima dell'aggancio)		
Aggancio & immediata infusione		
Tempo di estrazione (20-30 secondi)		
		/7

Tempo di estrazione

secondi

Latte

	Sì	NO
Pulizia della caraffa all'inizio		
Risciacquo della lancia a vapore prima della montatura		
Pulizia della lancia a vapore dopo la montatura		
Risciacquo della lancia a vapore dopo la montatura		
Spreco di latte accettabile alla fine (meno di 60 ml)		
		/5



More than a moment

Valutazione Signature Drink

Nessuna valutazione tecnica si applica a causa dell'uso flessibile del caffè.

Valutazione tecnica

	Sì	NO
Gestione della postazione / Pulizia dell'area di lavoro alla fine		
Pulizia dei beccucci del portafiltro		
Igiene generale durante la presentazione		
Corretto utilizzo di panni		
		/4

**PUNTEGGIO
TECNICO**

/ 23

**ESPRESSO
PUNTEGGIO
TECNICO**

**CAPPUCCINO
PUNTEGGIO
TECNICO**

/7

/12



More than a moment

Nome concorrente:	Data:
Nome giudice:	

SCHEDA PUNTEGGIO CAPO GIURIA

Valutazione Espresso

/3

Valutazione Cappuccino

/3

Valutazione Signature Drink

/3

Punteggio Tecnico/Gestione della postazione

/6

Entro l'intervallo di 12 Minuti: Sì / NO

Tempo totale:

Se "No", totale secondi fuori tempo: _____ secondi.

Punteggio negativo: _____ (60 max.)

**PUNTEGGIO
CAPO GIURIA**

/ 15

PUNTEGGIO TECNICO 1	PUNTEGGIO SENSORIALE 1	PUNTEGGIO SENSORIALE 2	PUNTEGGIO CAPO GIURIA	PUNTI NEGATIVI	TOTALE
/23	/79	/79	/15		



More than a moment

TOTALE

PUNTEGGIO CATEGORIA ESPRESSO

ESPRESSO P. SENSORIALE 1	ESPRESSO P. SENSORIALE 2	ESPRESSO P. TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO COMPLESSIVO	ESPRESSO P. CAPO GIURIA	P. VALUTAZIONE TECNICA & GEST. POSTAZIONE CAPO GIURIA	PUNTI PENALITÀ	TOTALE PUNTEGGIO ESPRESSO
/25	/25	/7	/4	/3	/6		

PUNTEGGIO CATEGORIA CAPPUCCINO

CAPPUCCINO P. SENSORIALE 1	CAPPUCCINO P. SENSORIALE 2	CAPPUCCINO P. TECNICO	PUNTEGGIO TECNICO COMPLESSIVO	CAPPUCCINO P. CAPO GIURIA	P. VALUTAZIONE TECNICA & GEST. POSTAZIONE CAPO GIURIA	PUNTI PENALITÀ	TOTALE PUNTEGGIO CAPPUCCINO
/36	/36	/12	/4	/3	/6		

PUNTEGGIO CATEGORIA SIGNATURE DRINK

SIG. DRINK P. SENSORIALE 1	SIG. DRINK P. SENSORIALE 2	PUNTEGGIO TECNICO COMPLESSIVO	SIG. DRINK P. CAPO GIURIA	P. VALUTAZIONE TECNICA & GEST. POSTAZIONE CAPO GIURIA	PUNTI PENALITÀ	TOTALE PUNTEGGIO SIG. DRINK
/36	/36	/4	/3	/6		



More than a moment

Attrezzature e strumenti, Caffè in grani

Attrezzature e strumenti

I concorrenti possono utilizzare esclusivamente la macchina per caffè espresso e il/macinatore/forniti dall'organizzatore.

I concorrenti non possono modificare, regolare o sostituire alcun elemento della macchina per caffè espresso senza l'autorizzazione dell'organizzatore.

I concorrenti non possono modificare alcuna configurazione tecnica del macinatore, ad eccezione della granulometria di macinatura e della dose dai controlli esterni.

Ogni postazione del concorrente sarà dotata di: Macchina per caffè espresso, 1 macinacaffè, 1 Knock Box, Latte (dettagli disponibili prima della competizione), Pattumiera, 1 Carrello da cameriere (da utilizzare durante la preparazione e la pulizia), tazzine da caffè Julius Meinl, tazze da cappuccino Julius Meinl, bicchieri d'acqua Julius Meinl, caffè in grani Julius Meinl, tovaglioli Julius Meinl, vassoio da portata e tavolo Julius Meinl.

I concorrenti devono competere con il caffè in grano fornito dall'Organizzatore.

I concorrenti sono tenuti a portare con sé tutto il materiale necessario per la loro presentazione. I concorrenti sono responsabili della propria attrezzatura e dei propri accessori durante la competizione.

L'elenco delle forniture che il concorrente può portare comprende quanto segue:

- Apparecchiature elettriche aggiuntive (massimo due pezzi)
- Apparecchiature aggiuntive alimentate a batteria (purché non violino altre restrizioni dichiarate)
- Tamper
- Bicchierini da shot
- Lattiere
- Latte (possibilità di utilizzare latte fornito da ORGANIZZATORE)
- Tazza/Bicchieri per signature drink
- Cucchiari
- Eventuali utensili specifici richiesti
- Tutte le attrezzature/accessori necessari per il Signature Drink
- Acqua (per 2 giudici sensoriali)
- Asciugamani da bar/panni puliti (per l'allenamento e la competizione)
- Prodotti per la pulizia (controspazzola, pennello, ecc.)
- Tutti gli accessori per il tavolo di presentazione dei giudici
- Carrello da cameriere (possibilità di utilizzare il carrello fornito dall'organizzatore)

Caffè in grani

I concorrenti devono competere utilizzando lo stesso caffè in grani Julius Meinl in tutte e 3 le categorie. L'ORGANIZZATORE comunicherà ai concorrenti il caffè in grani Julius Meinl da utilizzare in tempo utile prima della competizione.



More than a moment

DICHIARAZIONE SULLA PRIVACY

PREAMBOLO

Nel trattamento dei vostri dati personali, rispettiamo tutte le norme sulla protezione dei dati, in particolare tutte le disposizioni del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati dell'UE ("GDPR") e tutte le altre normative applicabili. Nella presente informativa specifichiamo quali dei tuoi dati personali saranno trattati da noi, divulghiamo le finalità per cui i dati personali saranno trattati e la base giuridica di riferimento e come puoi esercitare i tuoi diritti ai sensi del GDPR, ove applicabile.

1 CONTROLLERS PER IL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I responsabili del trattamento dei dati personali ai sensi del GDPR sono:

Julius Meinl Austria GmbH
Julius Meinl Gasse 3-71160 Vienna
Austria
e-mail: privacy@meinl.group

Julius Meinl Italia SpA
Via Verona 70
36077 Altavilla Vicentina (VI)
Italia
e-mail: marketing@meinl.it

2 FINALITÀ E BASE GIURIDICA DEL TRATTAMENTO

Se partecipi alla JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026 come descritto nei Termini e Condizioni, tratteremo i tuoi dati personali. I tuoi dati personali sono necessari per partecipare alla JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026. Elaboriamo i seguenti dati personali che fornisci durante il processo di registrazione/candidatura:

- Nome e indirizzo della tua azienda
- Nome e cognome
- Indirizzo e-mail e recapiti
- Vostre foto / video durante la JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026,
- Nome, ricetta e ingredienti delle signature drinks

Se sei un giudice della JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026 come descritto nei Termini e Condizioni, tratteremo i tuoi dati personali. I tuoi dati personali sono richiesti per il tuo contributo come giudice alla JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026. Elaboriamo i seguenti dati personali che fornisci durante il processo di candidatura:

- Nome e cognome
- Indirizzo e-mail e numero di contatto
- Foto / video di voi durante la JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026,
- Curriculum



La base giuridica per il trattamento di questi dati personali è il consenso dell'utente (articolo 6, paragrafo 1, lettera a) del GDPR, e il nostro legittimo interesse (articolo 6, paragrafo 1, lettera f) del GDPR) all'organizzazione e all'esecuzione della JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026 (ad esempio vincitori di tappe, premi, ecc.) e all'amministrazione dei partecipanti (incluso il contatto con i partecipanti). Inoltre, i dati personali vengono elaborati e memorizzati per scopi di marketing al fine di promuovere la JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026 e i partecipanti attraverso la stampa, i media online e altri canali pubblicitari.

3 TRASFERIMENTO DEI DATI A TERZI

In generale, trasferiamo i dati personali dell'utente a terzi, se e nella misura in cui esiste una base giuridica valida per tale trasferimento.

Se necessario, i vostri dati personali saranno ad esempio trasferiti alle seguenti (categorie di) destinatari:

- fornitori terzi (ad es. giudici esterni, agenzie di eventi)
- partner di distribuzione di Julius Meinl Austria GmbH e di altre filiali dirette e indirette di JULIUS MEINL Industrieholding GmbH, Vienna
- partner organizzativi per i premi (agenzie di viaggio, hotel, ecc.),
- agenzie di marketing in relazione a Julius Meinl Austria GmbH e ad altre filiali dirette e indirette di JULIUS MEINL Industrieholding GmbH, Vienna

4 DURATA DEL TRATTAMENTO PROPOSTO

In ogni caso, trattiamo i tuoi dati personali per tutta la durata della JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026. Inoltre, i vostri dati personali saranno conservati per 3 anni per le rispettive finalità (menzionate al punto 2) in relazione alla JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026. Se siamo obbligati a conservare i vostri dati personali per un periodo più lungo a causa di obblighi legislativi, i vostri dati personali possono essere conservati anche per il periodo più lungo previsto dagli obblighi indicati. I dati personali possono anche essere conservati per il tempo necessario per l'accertamento, l'esercizio o la difesa di diritti specifici in sede giudiziaria.

Se non abbiamo più bisogno dei tuoi dati personali, li cancelliamo o li rendiamo anonimi per garantire che tu non possa più essere identificato.

5 I TUOI DIRITTI IN RELAZIONE AI TUOI DATI PERSONALI

Puoi esercitare i tuoi diritti contro ogni singolo controller.

Hai diritto alle informazioni sui tuoi dati personali trattati da noi (Articolo 15 GDPR). Se trattiamo dati personali inaccurati o incompleti, avete il diritto alla rettifica o al completamento di tali dati (Articolo 16 GDPR).

Potete anche chiederci di eliminare i dati personali, che sono stati trattati illegalmente. Si prega di notare che può esercitare questo diritto solo in caso di dati personali inaccurati, incompleti o trattati illegalmente o in altri casi in cui sono soddisfatti i requisiti legali per l'esercizio di tale diritto (Articolo 17 GDPR).

Hai anche il diritto di ottenere dal titolare la restrizione sul trattamento dei dati personali che ti riguardano (Articolo 18 GDPR).

Hai il diritto di ricevere i dati personali che ti riguardano, che ci hai fornito, in un formato strutturato, comunemente usato e leggibile da macchina, e hai il diritto di trasmettere tali dati



More than a moment

personali a un altro responsabile senza ostacoli da parte del responsabile a cui sono stati forniti i dati personali (Articolo 20 GDPR).

In particolare, hai il diritto di opporsi, per motivi relativi alla tua situazione particolare, in qualsiasi momento al trattamento di dati personali che ti riguardano basati sui nostri legittimi interessi. Se i nostri interessi legittimi non prevalgono o il trattamento serve all'affermazione, all'esercizio o alla difesa di pretese legali, non tratteremo più i tuoi dati personali (Articolo 21 GDPR).

Per quanto riguarda il tuo consenso, hai il diritto di ritirarlo in qualsiasi momento. Il ritiro del consenso non influisce sulla legittimità del trattamento basato sul consenso prima del suo ritiro (Articolo 7 GDPR).

6 CONFERIMENTO DEI DATI PERSONALI

Il conferimento dei dati personali è necessario per le finalità di cui al punto 3. Se i dati personali non vengono forniti o non vengono forniti nella misura richiesta, non è possibile partecipare alla JULIUS MEINL BARISTA CUP 2026.

7 PROCESSO DECISIONALE AUTOMATIZZATO / PROFILAZIONE

Non utilizziamo processi decisionali automatizzati o profilazione.

8 DIRITTO DI PRESENTARE UN RECLAMO A UN'AUTORITÀ DI CONTROLLO

Se ritieni che stiamo utilizzando illegalmente i tuoi dati personali, puoi presentare un reclamo all'Autorità per la protezione dei dati nel tuo paese.

9 VARIE

Ci riserviamo il diritto di aggiornare di volta in volta la presente informativa sulla privacy per riflettere modifiche e/o requisiti legali e/o tecnici o eventuali modifiche alla nostra attività relativa all'iniziativa. Faremo ogni ragionevole sforzo per informarti immediatamente di tali aggiornamenti.



More than a moment

Privacy Statement Annex 1 - Data Protection Authorities

Country	Local Company	Data Protection Authority
Austria	Julius Meinl Austria GmbH, Vienna	Österreichische Datenschutzbehörde Barichgasse 40-42 1030 Vienna Austria Phone: + 43 1 52 152 0 E-Mail: dsb@dsb.gv.at
Croatia	Julius Meinl Bonfanti d.o.o., Sveta Nedelja	Croatian Personal Data Protection Agency Selska cesta 136 10000 Zagreb Croatia Phone: + 385 1 4609 000 E-Mail: azop@azop.hr
Czech Republic	Julius Meinl Coffee Intl. a.s., Prague	The Office for Personal Data Protection Pplk. Sochora 27 170 00 Praha 7 Czech Republic Phone: +420 234 665 111 E-Mail: posta@uoou.cz
Germany (North-Rhine-Westfalia)	Julius Meinl Deutschland GmbH, Ratingen	Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Nordrhein- Westfalen Postfach 20 04 44 40102 Düsseldorf Germany Phone: +49 211 / 38424 0 E-Mail: poststelle@ldi.nrw.de
Hungary	Julius Meinl Hungary Kft, Budapest	National Authority for Data Protection and Freedom of Information Falk Miksa utca 9-11 H-1055 Budapest Hungary Phone: + 36 1 391 1400 E-Mail: ugyfelszolgalat@naih.hu
Italy	Julius Meinl Italia SpA, Altavilla Vicentina	Garante per la Protezione dei Dati Personali



More than a moment

		Piazza Venezia n. 11 I - 00187 Roma Italy Phone: + 39 06 69 6771 E-Mail: protocollo@gdpd.it
Poland	Julius Meinl Polska Sp. z o. o, Piotrk ęk Ma	Urząd Ochrony Danych Osobowych ul. Stawki 2 PL 00-193 Warszawa Poland Phone: + 48 22 53 10 300 E-Mail: kancelaria@uodo.gov.pl
Romania	Julius Meinl Romania SRL, Tg Secuiesc Jud. Covasna	The National Supervisory Authority For Personal Data Processing 28-30 G-ral Gheorghe Magheru Bld., District 1, post code 010336 Bucharest Romania Phone: +40 318 059 211 E-Mail: ansdpdc@dataprotection.ro
Slovakia	Julius Meinl Coffee Intl. a.s., Bratislava	Office for Personal Data Protection of the Slovak Republik rani n 12 820 07, Bratislava 27 Slovak Republic Phone: +421 2 323 132 14 E-Mail: statny.dozor@pdp.gov.sk



More than a moment