

2° CONCORSO ENOLOGICO NAZIONE BINU

REGOLAMENTO

Art. 1

Le Camere di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Oristano e Nuoro (di seguito denominate Camere di Commercio), d'intesa con l'O.N.A.V. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino) organizzano "BINU - Secondo Concorso Enologico Nazionale".

Il Concorso avrà luogo a Oristano nel Maggio 2013.

Art. 2 - Scopi

Il Concorso si propone:

- a) di valorizzare, per ogni singola zona di produzione, i vini qualitativamente migliori, favorendone la conoscenza e l'apprezzamento;
- b) di stimolare le categorie interessate al miglioramento del prodotto;
- c) di orientare il consumatore nella scelta dei vini predetti dando suggerimenti circa il loro migliore accostamento alla gastronomia nazionale.

Art. 3 - Partecipanti

Possono partecipare al Concorso:

- a) i viticoltori vinificatori in proprio;
- b) le Cantine Sociali;
- c) gli industriali (del settore viticolo);
- d) i commercianti (del settore viticolo).

Sono escluse dal Concorso le imprese i cui titolari e/o legali rappresentanti abbiano subito condanne passate in giudicato per frodi o sofisticazioni (art. 4 punto 5 del D.M 16 Dicembre 2010 n. 61). A tal fine i partecipanti dovranno autocertificare nella domanda di partecipazione l'assenza di condanne in tali settori. Le Camere di Commercio si riservano di effettuare controlli anche a campione ai sensi del D.P.R. 445/2000.

Art. 4 - Vini ammessi

Sono ammessi al Concorso i vini:

- igt

Indicazione Geografica Tipica

- doc

Denominazione di Origine Controllata

- docg

Denominazione Controllata e Garantita

Saranno ammesse 6 distinte sezioni:

1. bianchi
2. rossi
3. rosati
4. spumanti

5. vini da dessert (secchi e dolci)

6. vini biologici

prodotti in tutto il territorio italiano. Alle sei sezioni premiate, si aggiungerà un premio speciale per il vino sardo che otterrà il più alto punteggio tra le diverse sezioni.

Le caratteristiche dei vini sopraccitati dovranno essere corrispondenti a quelle stabilite dai rispettivi disciplinari di produzione. I campioni inviati al Concorso dovranno riferirsi a partite di vino imbottigliato in recipienti di capacità inferiore ai 2 litri di diretta disponibilità del concorrente ed in entità commerciabile non inferiore ai seguenti quantitativi:

- hl 10 per vinificatori in proprio;

- hl 5 per i vini passiti;

- hl 25 per tutte le altre categorie.

Art. 5 - Modalità di partecipazione

Gli interessati dovranno far pervenire entro il *30 Aprile 2013* alla Segreteria del Concorso presso la sede della C.C.I.A.A. di Oristano via Carducci 23/25, 09170 Oristano via posta ordinaria o via mail all'indirizzo info@binu.it :

a. domanda di partecipazione (una per ciascun vino in concorso), fornita dalla Segreteria, che dovrà essere redatta su apposito modulo, compilato in ogni sua parte e sottoscritta dal titolare o legale rappresentante dell'impresa o suo delegato;

b. certificazione di idoneità chimico-fisica ed organolettica allegata in copia e autocertificata dall'azienda concorrente (art. 4 punto 2 lett. a del D.M. 16 Dicembre 2010 n. 61). Per le partite di vino acquistate già idonee, è necessario allegare fotocopia del documento di acquisto - bolla di accompagnamento;

c. verbale di prelievo dei campioni (uno per ciascun vino in Concorso) che dovrà essere autocertificato dal titolare dell'impresa o legale rappresentante dell'impresa o suo delegato. Il Ministero e l'organismo ufficialmente autorizzato possono effettuare gli opportuni controlli, anche mediante eventuali sopralluoghi presso le aziende partecipanti al Concorso, così come previsto dall'art. 4 punto 3 del D.M. 16 Dicembre 2010 n. 61. Qualora i controlli evidenzino divergenza tra i dati dichiarati e quelli riscontrati, la partita di vino interessata è automaticamente esclusa dal Concorso e le eventuali irregolarità, ove figurino come fatto illecito, sono denunciate all'ufficio competente per territorio del Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari del Ministero (art. 4 punto 4 del D.M. 16 Dicembre 2010 n. 61).

d. n° 3 etichette in originale per ciascun vino in Concorso (in formato immagine all'indirizzo e-mail info@binu.it); per la sezione "vini da uve biologiche" nel caso il produttore non abbia ancora ottenuto, alla data della presentazione dei campioni, l'autorizzazione rilasciata dall'organismo certificatore, le relative etichette andranno consegnate improrogabilmente entro il 30 Aprile 2013, pena l'esclusione dal concorso;

e. attestato di assoggettamento al metodo di agricoltura biologica ed il relativo codice operatore rilasciato dall'organismo di certificazione, per la sezione "vini da uve biologiche";

f. fotocopia del documento di identità in corso di validità del titolare/legale rappresentante dell'impresa o suo delegato che ha sottoscritto la domanda;

Facendo seguito alla ricezione delle domande, la segreteria organizzativa provvederà all'esame e valutazione delle stesse, comunicando all'azienda candidata la conferma di ammissione al concorso.

L'azienda dovrà provvedere ad inviare, entro e non oltre il 30 Aprile 2013:

g. ricevuta di versamento della quota di partecipazione di € 25.00 (IVA compresa) per ogni campione presentato. Il versamento deve essere effettuato tramite bonifico bancario, in un'unica soluzione anche per più campioni:

IBAN: IT02 X031 2717 4000 0000 0284212 intestato a "C.C.I.A.A. di Oristano", indicando nella causale "iscrizione a BINU - Secondo Concorso Enologico Nazionale_Oristano 2013".

h. campioni di vino - da inviare alla sede di LAORE Sardegna SUT Sinis Loc. Pardu Nou – 09070 Siamaggiore (OR). Per ciascun tipo di vino dovranno essere inviate n° 6 bottiglie regolarmente confezionate, tutte appartenenti allo stesso lotto e di capacità non superiore a 2 litri e non inferiore a 0.375 litri, così come stabilito dall'art. 3 punto 1 lettera c del D.M. 16 Dicembre 2010 n. 61. Tali bottiglie dovranno giungere a Oristano franche di porto e di ogni altra spesa ed in un unico contenitore (cartone da 6 bottiglie) sul quale, a cura del prelevatore, dovrà essere applicato, come sigillo, il tagliando numerato riportato in calce alla domanda di partecipazione a cui i campioni si riferiscono.

Art. 6 - Casi di esclusione dal Concorso

Saranno esclusi dal Concorso i campioni di vino presentati e riferiti a partite indefinite o non individuabili sui registri di cantina.

Art. 7 - Selezioni

I campioni presentati saranno conservati in idonei locali a cura del Comitato Organizzatore e verranno sottoposti in forma rigorosamente anonima ad una selezione da parte di commissioni composte da 5 membri di cui almeno 3 tecnici degustatori, designati dal Comitato Organizzatore d'intesa con l'Onav, ai sensi del D.M. 16 Dicembre 2010. Le valutazioni degli esami organolettici saranno espresse su apposite schede secondo il metodo di analisi sensoriale "Union Internationale des Oenologues". Ogni vino verrà degustato da una commissione che esprimerà un giudizio collegiale su un'unica scheda compilata dal presidente della commissione e controfirmata da tutti i componenti. I vini che in questa fase avranno ottenuto il punteggio minimo di 85/100 verranno premiati con diploma.

Art. 8 - Selezioni finali categorie vini

I vini che nelle prime fasi selettive avranno ottenuto un punteggio uguale o superiore a 90/100 verranno sottoposti ad una ulteriore selezione da parte di una commissione composta da un minimo di 5 ad un massimo di 9 membri, in maggioranza tecnici designata dal Comitato organizzatore d'intesa con l'Onav. Tale Commissione avrà il compito di selezionare il miglior vino per ciascuna delle seguenti categorie: vini rossi, vini bianchi, vini rosati, vini da dessert, spumanti, vini biologici; tra questi, infine, la commissione individuerà i tre vini che avranno ottenuto i punteggi più alti in assoluto, ai quali verranno assegnati, a partire dal punteggio più alto, il 1°, 2° e 3° premio. In questa fase delle selezioni il punteggio finale verrà espresso in forma collegiale su un'unica scheda compilata dal presidente della commissione e controfirmata da tutti i componenti.

Art. 9 - Inappellabilità giudizi

I giudizi emessi dalla Giuria saranno inappellabili. Le aziende partecipanti potranno comunque richiedere al Comitato di Gestione le copie dei documenti di valutazione dei propri vini.

Art. 10 - Garanzia di anonimizzazione

Le operazioni di anonimizzazione dei campioni da sottoporre alle commissioni di assaggio e la stesura dei risultati saranno curate dalla segreteria organizzativa e dal notaio o pubblico ufficiale nominato dal Comitato Organizzatore.

Art. 11 - Controlli

La Camera di Commercio di Oristano si riserva di effettuare, tramite propri incaricati, i controlli che riterrà opportuni sulle partite di vino premiate, direttamente presso le aziende.

Art. 12 - Catalogo dei premiati

I vini premiati IGT, DOC e DOCG e quelli della sezione speciale “vini da uve biologiche”, verranno inclusi in sezioni distinte in un catalogo generale al quale verrà data ampia divulgazione nelle opportune sedi (stampa specializzata, operatori economici, ristoratori, enoteche, ecc.). Non verrà reso noto l’elenco delle Aziende partecipanti al Concorso.

Art. 13 - Mostra

Il vincitore di ogni categoria verrà esposto e dato in assaggio in una apposita mostra allestita a Oristano a cura ed a spese delle Camere di Commercio di Oristano e Nuoro. A tale scopo le ditte produttrici dovranno inviare a titolo gratuito presso la sede della segreteria organizzativa, nel termine previsto per le ore 12.00 del 6 Giugno 2013, 12 bottiglie per ciascun tipo di vino premiato, nonché una breve presentazione e descrizione dell’azienda produttrice e del vino in concorso, con relativo materiale promozionale. Il mancato invio delle suddette bottiglie comporta l’esclusione della ditta inadempiente dal diritto al premio e dalla citazione sul catalogo.

Art. 14 - Premiazione

La cerimonia di premiazione avrà luogo a Oristano nel Giugno 2013. Alle imprese produttrici dei vini premiati sarà assegnato un riconoscimento formale.

Art. 15 - Comitato Organizzatore

Compongono il Comitato Organizzatore responsabile della gestione del Concorso le seguenti persone:

- il Presidente della Camera di Commercio di Oristano
- il Presidente della Camera di Commercio di Nuoro
- un rappresentante dell’O.N.A.V.
- un rappresentante dell’A.I.S.
- un rappresentante del corso di Tecnologie Viticole, Enologiche e alimentari dell’Università degli Studi di Sassari con sede in Oristano
- un rappresentante dell’Università degli Studi di Cagliari
- un rappresentante del Consorzio UNO – Promozione Studi Universitari Oristano
- un rappresentante del Comune di Oristano
- un rappresentante dell’Amministrazione Provinciale di Oristano;
- un rappresentante di una Associazione Nazionale dei Consumatori;

Art. 16 - Modifica regolamento

La Camera di Commercio, previa autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, si riserva il diritto di modificare il presente regolamento o il periodo della manifestazione in qualsiasi momento ciò si rendesse necessario.

Art. 17 - Foro competente

Per eventuali controversie connesse all'espletamento del Concorso la competenza è del Foro di Oristano. Informazioni rese ai sensi dell'articolo 13 del D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196 Il trattamento dei dati, comprendente raccolta, consultazione, utilizzo e conservazione per 5 anni, è finalizzato alla gestione di BINU - Secondo Concorso Enologico Nazionale, previsto dal D.lgs. 8 Aprile 2010, n° 61 e dal D.M. 16 Dicembre 2010. Il conferimento è obbligatorio ai fini dell'ammissione al Concorso: il mancato conferimento preclude la partecipazione allo stesso. I dati saranno trattati sia attraverso documenti cartacei che su supporto informatico dalla Segreteria del Concorso e dal Comitato Organizzatore. Titolare del trattamento è la Camera di Commercio, via Carducci 23725 – 09170 Oristano. Responsabile del trattamento è il Dott. Enrico Salvatore Massidda, Segretario Generale della Camera di Commercio. L'interessato gode dei diritti di cui all'articolo 7 del D.Lgs. 196/03.