

6° CONCORSO ENOLOGICO NAZIONALE 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 le Agenzie regionali LAORE e AGRIS, l'O.N.A.V. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino), l'AIS (Associazione Italiana Sommelier), con la collaborazione della CCIAA di Cagliari e Sassari, organizzano la sesta edizione del concorso enologico BINU.

Il Concorso avrà luogo a Oristano nel mese di ottobre 2017.

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, 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 vinicolo);
- d) i commercianti (del settore vinicolo).

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). 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:

- IGP - Indicazione Geografica Protetta
- DOP - Denominazione di Origine Protetta

Le due categorie verranno a loro volta suddivise in: 1) bianchi; 2) rossi; 3) rosati;

E' prevista una sezione speciale unica per gli spumanti (DOP e IGP) e un'altra per i Vini da Dessert (DOP e IGP).

Le caratteristiche dei vini 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 l'8 ottobre 2017 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 binu@or.camcom.it :

a. domanda di partecipazione (una per ciascun vino in concorso), compilata su apposito modulo, 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 (ai sensi della legge 238/2016, art. 64). Per le partite di vino acquistate già idonee, è necessario allegare fotocopia del documento di acquisto - bolla di accompagnamento (esclusivamente per i vini DOP). Per i vini IGT si richiede certificato di analisi chimica.

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. 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).

d. n° 3 etichette in originale per ciascun vino in Concorso (in formato immagine all'indirizzo e-mail binu@or.camcom.it);

e. 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 1 ottobre:

f. 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: IT32 N083 6217 4000 0000 0033 000 intestato a "C.C.I.A.A. di Oristano", indicando nella causale "iscrizione a BINU - Sesto Concorso Enologico Nazionale. Oristano 2017".

g. 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. 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 (secondo le disposizioni dell'art. 5 comma 5 del decreto ministeriale n. 16 Dicembre 2010) ad una selezione da parte di commissioni composte da 6 membri di cui almeno 4 tecnici degustatori, designati dal Comitato Organizzatore, ai sensi del D.M. 16 Dicembre 2010 e s.m.i.. Le valutazioni degli esami organolettici saranno espresse su apposite schede secondo il metodo di analisi sensoriale "Union Internationale des Oenologues".

Le commissioni valuteranno i campioni di vino partecipanti al Concorso utilizzando apposite schede (che potranno anche essere in formato digitale tramite tablet) ed attribuiranno un punteggio formulato in centesimi. Le valutazioni saranno espresse autonomamente da ogni componente della Commissione. Il punteggio di ogni campione verrà determinato dalla media aritmetica dei singoli giudizi numerici, eliminando il punteggio più alto e quello più basso.

I vini che in questa fase avranno ottenuto il punteggio minimo di 85/100 verranno premiati con diploma (precisazioni di cui all'art. 8).

Art. 8 - Premi

I vini che durante le selezioni avranno ottenuto un punteggio pari o superiore a 85/100 verranno rivalutati da una seconda commissione, composta da 9 membri di cui almeno 5 tecnici, e premiati come di seguito indicato:

- punteggio tra 85/100 e 88/100: medaglia di bronzo
- punteggio tra 89/100 e 91/100: medaglia di argento
- punteggio tra 91/100 e 100/100: medaglia d'oro

Qualora il numero di vini con punteggio superiore ad 85/100 fosse superiore al 35% del totale dei campioni ammessi, il punteggio minimo verrà portato ad un valore superiore a 85/100 che consenta di mantenere il numero di premiati entro la soglia del 35%.

I vini premiati saranno inseriti di diritto nella guida "Prosit" edita dall'ONAV. Condizione imprescindibile per l'inserimento nella guida "Prosit" è l'invio di 2 bottiglie, su specifica richiesta della Segreteria del Concorso, appartenenti al medesimo lotto di cui all'art. 5 lett. g.

Per opportunità di riservatezza delle aziende partecipanti, viene reso noto solo l'elenco dei vini premiati e non quello delle aziende partecipanti, né il punteggio assegnato ai singoli campioni.

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 delle sezioni speciali vini spumanti e vini da dessert, verranno inclusi in un catalogo generale. Non verrà reso noto l'elenco delle Aziende partecipanti al Concorso.

Art. 13 - Mostra

I vini premiati verranno esposti e dati in assaggio in un'apposita mostra allestita a Oristano a cura ed a spese della Camera di Commercio di Oristano. A tale scopo le ditte produttrici dovranno inviare a titolo gratuito presso la sede della segreteria organizzativa, 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.

[Articolo in fase di modifica come di seguito indicato. Modifica in fase di approvazione]

I vini premiati potranno essere esposti e dati in assaggio in un'apposita mostra allestita a Oristano a cura ed a spese della Camera di Commercio di Oristano.

Art. 14 - Premiazione

La cerimonia di premiazione avrà luogo a Oristano nel mese di Dicembre 2017.

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
- il Presidente della Camera di Commercio di Sassari
- il Presidente della Camera di Commercio di Cagliari
- un rappresentante dell'Agenzia Regionale LAORE
- un rappresentante dell'Agenzia regionale AGRIS
- un rappresentante dell'A.I.S.
- un rappresentante dell'O.N.A.V.
- il Presidente del Consorzio UNO, presso il quale ha sede il corso di Tecnologie Viticole, Enologiche e alimentari dell'Università degli Studi di Sassari;
- un rappresentante dell'Associazione Difesa dei Consumatori e Ambiente (ADICONSUM)

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 qualsiasi controversia derivante dallo svolgimento del concorso è previsto obbligatoriamente il tentativo di conciliazione presso l'Organismo di Mediazione della Camera di commercio di Oristano. In caso di mancata conciliazione della controversia 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 della sesta edizione di BINU - Concorso Enologico Nazionale, come 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. 30 giugno 2003 n. 196.