



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
PQA IV

IL DIRETTORE GENERALE

Prot. DGPQA 0000714

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO, in particolare l'articolo 21, comma 1, del citato Decreto Legislativo n. 61 dell'8 aprile 2010 che prevede che i vini DOP e IGP, nonché i vini spumanti di qualità possono partecipare a concorsi enologici organizzati da enti ufficialmente autorizzati al rilascio di distinzioni dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali;

VISTO il D.M. 16 dicembre 2010 recante la disciplina dei concorsi enologici, in applicazione dell'articolo 21, comma 3, del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, pubblicato nella G.U. della Repubblica italiana n. 28 del 4.2.2011;

VISTO il regolamento della manifestazione denominata "2° Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia", conforme alle disposizioni del sopra menzionato D.M. 16 dicembre 2010;

DECRETA

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed il Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca organizzano la manifestazione denominata "**2° Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia**", che si svolgerà a Roma nella sede del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali nel mese di marzo 2012, e rilasciano le relative distinzioni, ai sensi del D.M. del 16 dicembre 2010, alle partite di vino che hanno partecipato con esito positivo al predetto Concorso Enologico.

Roma, li 21 GEN. 2013

F.to
IL DIRETTORE GENERALE
Stefano Vaccari

REGOLAMENTO**Articolo 1**

Il Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali ed il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca indicano ed organizzano, con la collaborazione dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani (Assoenologi), il "2° Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia".

Articolo 2

Il Concorso si propone di evidenziare le migliori produzioni sensibilizzando gli Istituti di Istruzione Tecnica e Professionale con indirizzo agrario e agroalimentare verso sempre maggiori livelli qualitativi, stimolando così una più rispondente didattica e di far meglio conoscere la produzione enologica di questi Istituti. Le analisi sensoriali dei vini presentati si svolgeranno presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali sito in Roma in via XX Settembre 20 nel mese di marzo 2013.

Articolo 3

Il Comitato di gestione è presieduto da persona scelta di concerto tra i due Ministeri e composto da tre membri nominati rispettivamente dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e dall'Associazione Enologi Enotecnici Italiani. Esso ha il compito di sovrintendere alla realizzazione del "2° Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia". Le sue decisioni sono inappellabili.

Articolo 4

Possono partecipare al "2° Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia" unicamente i vini a "Denominazione di origine controllata e garantita", a "Denominazione di origine controllata" (Dop), a "Indicazione geografica tipica" (Igp) e i vini "Spumanti di qualità" prodotti direttamente ed unicamente dagli Istituti di Istruzione Tecnica e Professionale con indirizzo agrario e agroalimentare e che hanno al momento dell'iscrizione al concorso enologico un quantitativo minimo di almeno 1.000 bottiglie della capacità di litri 0,750 o analogo quantitativo di vino in bottiglie confezionate di altre dimensioni previste dalla vigente normativa. I campioni di vino non conformi alle normative vigenti saranno esclusi dal concorso. Per ogni tipologia di vino e di annata ogni Istituto può iscriversi al concorso solo un campione.

Articolo 5

Possono partecipare al "2° Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia" solo i vini prodotti nelle vendemmie 2012, 2011, 2010, 2009 e 2008. Essi saranno suddivisi in "Vini tranquilli", "Vini frizzanti", "Vini spumanti", "Vini passiti e liquorosi".

I "Vini tranquilli" saranno riuniti nelle seguenti categorie:

- a) Vini tranquilli a denominazione di origine (Dop)
- b) Vini tranquilli a indicazione geografica tipica (Igp).

I "Vini frizzanti" saranno riuniti nelle seguenti categorie:

- c) Vini frizzanti a denominazione di origine (Dop)
- d) Vini frizzanti a indicazione geografica tipica (Igp).

I "Vini spumanti" saranno riuniti nelle seguenti categorie:

- e) Vini spumanti a denominazione di origine (Dop)
- f) Vini spumanti a indicazione geografica tipica (Igp) e Vini spumanti di qualità (Vsq).

I "Vini passiti e liquorosi" saranno riuniti nelle seguenti categorie:

- g) Vini passiti e liquorosi a denominazione di origine (Dop)
- h) Vini passiti e liquorosi a indicazione geografica tipica (Igp).

Non sono ammessi al concorso i prodotti non ascrivibili ad una delle categorie sopra indicate. Ai fini della classificazione e della verifica delle Denominazioni e delle Indicazioni di cui sopra saranno adottate le vigenti normative. I campioni di vino non conformi o con un abbigliamento non a norma saranno esclusi dal concorso.

Articolo 6

Gli Istituti che avranno inviato campioni giudicati non conformi alle categorie previste dal precedente Art. 5 non avranno diritto alla restituzione della quota di partecipazione né alla restituzione dei campioni inviati e non ammessi.

Non saranno altresì ammessi al concorso i campioni che perverranno dopo la data stabilita dal successivo articolo 7.

Il Comitato di gestione declina ogni responsabilità circa l'eventuale ritardo nella consegna dei campioni presso la sede dell'Assoenologi rispetto alla data stabilita, per la loro perdita totale o parziale, per il loro danneggiamento nel trasporto. Tutte le spese relative al recapito dei campioni presso la sede dell'Assoenologi (Milano, via Privata Vasto, 3) sono a carico degli Istituti che li iscrivono.

Articolo 7

Per la partecipazione al "2° Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia" gli Istituti interessati devono far pervenire all'Associazione Enologi Enotecnici Italiani (Assoenologi) - Via Privata Vasto, 3 - 20121 Milano **improrogabilmente entro il 25 febbraio 2013 franco di porto per ogni vino:**

a) **domanda di partecipazione** (per ogni vino), compilata in ogni parte e firmata dal Capo dell'Istituto, utilizzando il modulo allegato;

b) **copia dell'avvenuto versamento** tramite bonifico bancario (per ogni vino) di euro 30 (Iva compresa) intestato Assoenologi - Via Privata Vasto, 3 - 20121 Milano - Codice IBAN IT 96S 01030 01600 00000 7140335, indicando la seguente causale "Contributo organizzazione 2° Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia";

c) **verbale di prelievo** (per ogni vino). Il prelievo deve essere effettuato da un pubblico ufficiale o dal Capo dell'Istituto tramite autocertificazione, utilizzando il modulo allegato. Nel primo caso è compito dell'Istituto contattare il pubblico ufficiale, nel secondo è necessario allegare al verbale di prelievo copia fotostatica del documento di identità del Capo dell'Istituto. L'Istituto si impegna a consentire l'accesso nei propri locali del personale preposto ad effettuare il prelievo dei campioni;

d) **n. 6 bottiglie** (per ogni vino), prelevate dallo stesso lotto, di capacità di litri 0,750 confezionate ed etichettate e riunite in un unico imballaggio, all'esterno del quale deve essere chiaramente scritto "Campione non commerciabile inviato per il 2° Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia";

e) **n. 3 etichette** (per ogni vino) ed eventuali altrettante contro etichette identiche a quelle che compaiono sulle bottiglie presentate al concorso;

f) **certificato di analisi** (per ogni vino) rilasciato anche dal laboratorio dell'Istituto riportante almeno i seguenti dati: Titolo alcolometrico a 20°C, Zuccheri riduttori, Acidità totale in g/l espressa in acido tartarico o acido solforico, Acidità volatile, Anidride solforosa totale, Anidride solforosa libera, Pressione per i vini frizzanti e spumanti. Il certificato deve riportare il nome dell'Istituto che presenta i vini e le necessarie indicazioni di riferimento ad ogni campione iscritto al concorso. Il Comitato di gestione si riserva di far eseguire proprie analisi di confronto per verificare la veridicità dei dati dichiarati;

g) **certificato di idoneità per i vini a Denominazione di origine** attestante l'origine del vino rilasciato dalla struttura di controllo, secondo le vigenti normative (uno per ogni vino in concorso).

Per ogni vino iscritto al "2° Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia" la documentazione sopra indicata, in originale, deve essere unita all'interno di ogni cartone del campione corrispondente.

Articolo 8

Dal momento della ricezione dei campioni, gli stessi saranno conservati secondo le normali norme di tecnica enologica.

I campioni di vino, prima di essere sottoposti all'esame delle commissioni di valutazione, saranno anonimizzati e codificati con due diversi numeri:

- il primo attribuito al campione dall'Associazione Enologi Enotecnici Italiani all'atto dell'arrivo del medesimo;
- il secondo attribuito dal Pubblico ufficiale, estraneo al settore vitivinicolo, formalmente incaricato dal Comitato di gestione, prima della presentazione dei campioni alle commissioni di valutazione.

Il Pubblico ufficiale ha la responsabilità legale del concorso, assiste alle diverse fasi operative e per l'adempimento delle sue funzioni può giovare della collaborazione di personale di sua fiducia. Ha la responsabilità dei vini dalla seconda anonimizzazione alla stesura delle classifiche che provvederà a stilare secondo quanto sancito dal presente regolamento.

Articolo 9

La valutazione dei campioni verrà effettuata da commissioni formate, per pubblico sorteggio, ognuna da 5 commissari di cui 3 enologi o enotecnici di fama nazionale e due qualificati giornalisti del settore vitivinicolo nominati dal Comitato di gestione. Il presidente delle commissioni è il direttore generale di Assoenologi. Ogni commissario esprimerà in modo autonomo il suo giudizio utilizzando il metodo di valutazione "Union Internationale des Oenologues".

Ogni vino in concorso sarà valutato da 2 commissioni diverse.

Il punteggio finale di ogni campione sarà determinato dalla media aritmetica dei punteggi delle 8 schede rimaste dopo aver eliminato quelle con il punteggio più alto e più basso.

Le commissioni emettono giudizi inappellabili.

Articolo 10

A salvaguardia dell'immagine degli Istituti sarà reso noto solo l'elenco dei vini premiati e non sarà reso noto il punteggio dei vini selezionati.

Per garantire la massima serietà e trasparenza del concorso, gli Istituti possono richiedere all'Associazione Enologi Enotecnici Italiani, entro tre mesi dal termine delle analisi sensoriali, copia delle schede di valutazione riferite ai propri vini. La richiesta deve essere firmata dal Capo dell'Istituto e redatta su carta intestata del medesimo.

Articolo 11

Per ogni categoria di cui all'art. 5 saranno premiati ex-equo con diploma tutti i vini che avranno raggiunto o superato il punteggio di 80/100.

La consegna dei premi avverrà da parte delle massime autorità del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali e del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, durante un apposito evento organizzato nell'ambito di Vinitaly 2013.

Articolo 12

Il Comitato di gestione si riserva il diritto di modificare il presente regolamento, previa autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, secondo quanto sancito dal decreto 16 dicembre 2010.

Per qualsiasi controversia il foro competente è quello di Roma.

2° CONCORSO ENOLOGICO ISTITUTI AGRARI D'ITALIA

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Compilare una domanda per ogni campione di vino. Da far pervenire entro il 25 febbraio 2013 a:
Associazione Enologi Enotecnici Italiani - Via Privata Vasto 3 - 20121 Milano

Il sottoscritto _____ in qualità di
Capo dell'Istituto _____
via _____ n° _____ Cap _____
Città _____ Prov. _____ telefono _____ Fax _____
e-mail _____ codice fiscale _____ partita I.V.A. _____

presa visione del Regolamento del "2° Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia", che dichiara di accettare

FA DOMANDA

di partecipare al "2° Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia", con il seguente vino

(indicare l'esatta denominazione del vino)

Annata di produzione _____ Gradazione alcolica svolta _____ Residuo zuccherino g/L _____

Il campione sopra indicato è da ascrivere alla seguente categoria (Art. 5 Regolamento):

- A) Vini tranquilli a denominazione di origine (DOP)
- B) Vini tranquilli a indicazione geografica tipica (IGP)
- C) Vini frizzanti a denominazione di origine (DOP)
- D) Vini frizzanti a indicazione geografica tipica (IGP)
- E) Vini spumanti a denominazione di origine (DOP)
- F) Vini spumanti a indicazione geografica tipica (IGP) o Vini spumanti di qualità (VSQ)
- G) Vini passiti e liquorosi a denominazione di origine (DOP)
- H) Vini passiti e liquorosi a indicazione geografica tipica (IGP)

(barrare la categoria a cui appartiene il campione)

SI IMPEGNA

a inviare per ogni vino iscritto, **entro il 25 febbraio 2013**, all'Associazione Enologi Enotecnici Italiani - Via Privata Vasto 3 - 20121 Milano, quanto richiesto dall'Art. 7 del Regolamento e più precisamente:

- a) la presente domanda di partecipazione;
- b) estremi dell'avvenuto versamento della quota di € 30 Iva compresa per ogni campione di vino iscritto;
- c) verbale di prelievo redatto su apposito modulo;
- d) n. 6 bottiglie dello stesso lotto, di capacità di litri 0,750, completamente etichettate;
- e) n. 3 etichette ed eventuali contro etichette del vino iscritto;
- f) certificato di analisi;
- g) certificato di idoneità per i vini a denominazione di origine rilasciato dalla struttura di controllo attestante l'origine e la denominazione del vino.

Informativa ai sensi del Decreto Legislativo 196/2003

- Ai sensi dell'art. 13 del decreto legislativo n. 196/2003 - Codice in materia di protezione dei dati personali - i dati personali raccolti sono trattati dall'Associazione Enologi Enotecnici Italiani per il perseguimento delle finalità istituzionali dell'Ente. I dati sono registrati su supporto sia informatico che cartaceo. Il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto l'eventuale rifiuto comporterà l'esclusione dal concorso. I dati saranno comunicati ad altri soggetti e saranno oggetto di diffusione qualora il vino presentato al Concorso venisse premiato.
- Ai sensi dell'art. 7 del Decreto Legislativo, l'interessato ha diritto di avere conferma dell'esistenza di dati che lo riguardano, di conoscere le finalità del trattamento, della logica applicata nel caso di trattamento effettuato con l'ausilio di mezzi elettronici, di conoscere gli estremi identificativi del titolare, del responsabile e dei rappresentanti designati dalla legge; l'interessato ha diritto all'aggiornamento, alla rettifica o quando vi ha interesse, alla integrazione dei dati, alla loro cancellazione o trasformazione in forma autonoma. Titolare dei dati è l'Associazione Enologi Enotecnici Italiani. Qualsiasi richiesta relativa al trattamento dei dati dovrà essere rivolta al Servizio Studi, Programmazione e Sviluppo delle Imprese.

Il sottoscritto, consapevole delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi dichiara la veridicità delle dichiarazioni di cui sopra.

Data, _____ Timbro e Firma _____

N.B.: la presente domanda di partecipazione sarà riprodotta nelle copie necessarie. Ogni campione presentato al "2° Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia" dovrà essere corredato da una propria domanda di partecipazione.

2° CONCORSO ENOLOGICO ISTITUTI AGRARI D'ITALIA
VERBALE DI PRELIEVO CAMPIONE DI VINO

Compilare un verbale di prelievo per ogni campione di vino. Da far pervenire entro il 25 febbraio 2013 a:
Associazione Enologi Enotecnici Italiani - Via Privata Vasto 3 - 20121 Milano

Il sottoscritto _____
funzionario con la qualifica di _____
dell'Ente _____ (vigile, messo comunale, ecc.)

oppure

Capo dell'Istituto _____
(legale rappresentante, Presidente Cantina sociale, ecc.)

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, Testo Unico sulla Documentazione Amministrativa, e consapevole delle responsabilità e delle sanzioni penali derivanti dal rendere dichiarazioni mendaci ai sensi dell'art. 76 del medesimo Decreto

DICHIARA

di avere prelevato presso l'Istituto _____

via _____ n° _____

Cap _____ Città _____ Prov. _____

N. 6 bottiglie aventi la capacità di litri 0,750 completamente etichettate e confezionate
del vino _____ annata _____

da iscrivere al "2° Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia" nella categoria:

- A) Vini tranquilli a denominazione di origine (DOP)
- B) Vini tranquilli a indicazione geografica tipica (IGP)
- C) Vini frizzanti a denominazione di origine (DOP)
- D) Vini frizzanti a indicazione geografica tipica (IGP)
- E) Vini spumanti a denominazione di origine (DOP)
- F) Vini spumanti a indicazione geografica tipica (IGP) o Vini spumanti di qualità (VSQ)
- G) Vini passiti e liquorosi a denominazione di origine (DOP)
- H) Vini passiti e liquorosi a indicazione geografica tipica (IGP)

(barrare la categoria a cui appartiene il campione)

Il campione prelevato appartiene alla partita individuata al N. _____ (lotto).

Il prelievo viene fatto in presenza del Sig. _____
Capo dell'Istituto medesimo.

DICHIARA INOLTRE CHE

la consistenza quantitativa della partita dalla quale è stato prelevato il campione suddetto viene dichiarata dall'Istituto composta da N. _____ bottiglie, pari ad ettolitri _____.

I campioni prelevati provengono dal medesimo quantitativo di bottiglie aventi identica etichettatura e contenuto.

Il presente verbale viene compilato e sottoscritto in doppia o triplice copia, di cui la prima copia allegata ai campioni prelevati, la seconda per il prelevatore, la terza per l'Istituto (nel caso il prelevatore sia un pubblico ufficiale).

L'Istituto provvederà a far pervenire le 6 bottiglie prelevate riunite in unico imballaggio, accompagnate dal presente verbale e da quanto specificato dall'Art. 7 del Regolamento **entro il giorno 25 febbraio 2013 alla Associazione Enologi Enotecnici Italiani - Via Privata Vasto 3 - 20121 Milano.**

_____,

IL CAPO DELL'ISTITUTO

IL PRELEVATORE VERBALIZZANTE

In caso di autocertificazione è necessario allegare copia fotostatica di un documento d'identità del sottoscrittore

N.B.: il presente verbale sarà riprodotto nelle copie necessarie. Ogni campione presentato al "2° Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia" dovrà essere accompagnato dal proprio distinto verbale.