

REGOLAMENTO



PREMIO QUALITÀ ITALIA 2017

CONCORSO ENOLOGICO

SCADENZA ISCRIZIONI

16 GIUGNO 2017

DEGUSTAZIONI

21, 22, 23, 24 GIUGNO 2017

PREMIAZIONE

1 LUGLIO 2017

La Scuola di Alta Formazione e Perfezionamento Leonardo, ai sensi del DM 16.12.2010, è riconosciuta Organismo Ufficialmente Autorizzato ad organizzare il Concorso Enologico denominato "Premio Qualità Italia 2017" dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali giusto Decreto n. DPGQAI-04-0083332 del 10/11/2016.

ART. 1 – FINALITÀ E ORGANIZZAZIONE

La Scuola di Alta Formazione e Perfezionamento “Leonardo” (di seguito Organismo Ufficialmente Autorizzato o più semplicemente Leonardo), indice ed organizza nel mese di **giugno 2017**, il Concorso Enologico “**Premio Qualità Italia 2017**” riservato alle aziende vinicole Italiane per i vini di loro produzione, con lo scopo di:

- evidenziare la migliore produzione italiana per categoria dei vini ammessi a concorso;
- valorizzare le tipicità regionali e italiana e farle conoscere ai consumatori ed agli operatori;
- presentare al pubblico le tipologie dei vini più caratteristici delle regioni italiane;
- premiare lo sforzo delle Aziende produttrici e stimolare il continuo miglioramento qualitativo dei loro prodotti;
- contribuire alla divulgazione del brand **Italia** nel mondo.

All'interno dello stesso Concorso saranno rilasciati riconoscimenti speciali per i vini di ogni Regione partecipante così come specificato all'art. 11 del presente regolamento.

ART. 2 – PATROCINIO E GESTIONE

Il Concorso Enologico si svolge con il patrocinio degli Enti e delle Organizzazioni che lo concedono e, comunque, sotto la Responsabilità della Scuola di Alta Formazione e Perfezionamento “Leonardo” quale “Organismo Ufficialmente Autorizzato” ai sensi del DM 16 dicembre 2010. L'Organismo nomina un Comitato di Gestione con il compito di supervisionare l'intero svolgimento della manifestazione affinché sia conforme al presente Regolamento.

Sono membri del Comitato di Gestione:

- 1 rappresentante della Scuola Leonardo;
- 1 rappresentante del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali;
- 1 rappresentante della stampa specializzata;
- 2 rappresentanti di organizzazioni nazionali di professioni e imprenditori del settore vitivinicolo;
- 1 rappresentante del mondo accademico del settore agroalimentare.

ART. 3 – AMMISSIONI

Sono ammessi al **Premio Qualità Italia 2017** tutti i vini prodotti e presentati da Aziende vitivinicole site in Italia. Per Azienda si intende un'entità produttiva individuata da una denominazione o ragione sociale, riportata anche sull'etichetta dei prodotti presentati al **Premio Qualità Italia 2017**.

Il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e l'Organismo Ufficialmente Autorizzato effettuano gli opportuni controlli, anche mediante eventuali sopralluoghi presso le Aziende produttrici partecipanti al Concorso Enologico, per constatare la veridicità e la regolarità di quanto specificato nella Domanda di Partecipazione, nel Verbale di Prelievo e nella documentazione allegata ai prodotti in concorso. Qualora i controlli evidenzino divergenza fra i dati dichiarati e quelli riscontrati, la partita di vino interessata è automaticamente esclusa dal concorso e le eventuali irregolarità, ove le stesse si configurino come fatto illecito, saranno denunciate all'ufficio competente per territorio del Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Non sono ammessi al Premio i prodotti presentati da produttori singoli o associati che abbiano avuto a loro carico, con sentenza passata in giudicato, procedimenti giudiziari dovuti a frodi o sofisticazioni alimentari.

ART. 4 – VINI AMMESSI

Il Concorso è aperto alle seguenti categorie di vini, anche biologici:

1. IGT (Indicazione Geografica Tipica)

- 1.1 Rossi I.G.T.
- 1.2 Bianchi I.G.T.
- 1.3 Rosati I.G.T.

2. DOC (Denominazione di Origine Controllata)

- 2.1 Rossi D.O.C. annate 2016 e 2015
- 2.2 Rossi D.O.C. annate 2014 e 2013
- 2.3 Rossi D.O.C. annate 2012 e precedenti
- 2.4 Bianchi D.O.C. 2016
- 2.5 Bianchi D.O.C. 2015 e precedenti
- 2.6 Rosati D.O.C.

3. DOCG (Denominazione di Origine Controllata Garantita)

- 3.1 Rossi D.O.C.G.
- 3.2 Bianchi D.O.C.G.
- 3.3 Rosati D.O.C.G.

4. Vini Frizzanti

- 4.1 Rossi D.O.C. – Rossi I.G.T.
- 4.2 Bianchi D.O.C. – Bianchi I.G.T.
- 4.3 Rosati D.O.C. – Rosati I.G.T.

5. Vini spumanti

- 5.1 Rossi V.S.Q. – Rossi D.O.C. V.S.Q. – Rossi I.G.T. V.S.Q.
- 5.2 Bianchi V.S.Q. – Bianchi D.O.C. V.S.Q. – Bianchi I.G.T. V.S.Q.
- 5.3 Rosati V.S.Q. – Rosati D.O.C. V.S.Q. – Rosati I.G.T. V.S.Q.

6. Vini passiti

- 6.1 D.O.C.
- 6.2 I.G.T.

Le caratteristiche dei vini presentati devono essere corrispondenti a quelle stabilite dai rispettivi disciplinari di produzione.

I campioni inviati per la partecipazione al concorso enologico devono riferirsi a partite di vino imbottigliate in recipienti di capacità inferiore a 2 litri di diretta disponibilità del concorrente ed in entità commerciabile non inferiore ai **10 hl**.

Per i vini passiti di entità commerciabile non inferiore ai **3 hl**.

Le aziende possono presentare al **Premio Qualità Italia 2017** più tipologie di vini per la medesima categoria e più vini per diverse categorie.

ART. 5 - CAMPIONI

Ogni Azienda produttrice deve presentare n. 6 (sei) ovvero 12 (dodici) bottiglie, come meglio specificato nella Domanda d'iscrizione, regolarmente confezionate per ogni singolo prodotto iscritto, con riferimento alle categorie indicate al precedente Art. 4. Campionature minori rispetto a quelle richieste, non saranno accettate.

ART. 6 – QUOTA DI ISCRIZIONE E MODALITÀ DI PAGAMENTO

La quota di partecipazione per ogni prodotto presentato è di € 60,00 + I.V.A. 22% per il primo campione. Dal secondo campione in poi € 40,00 + I.V.A. 22% cadauno.

Il pagamento va effettuato contestualmente all'iscrizione a mezzo bonifico bancario sulle seguenti coordinate IBAN: IT11M0335901600100000138281 – Banca Prossima S.p.A - intestato a Scuola di Alta Formazione e Perfezionamento Leonardo. Il mancato pagamento della quota, non permette la valutazione dei campioni presentati.

Il pagamento può essere effettuato in unica soluzione per tutti i campioni inviati.

ART. 7 – MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

L'iscrizione al concorso avviene secondo le norme previste dal presente Regolamento pubblicato, ed eventualmente aggiornato, sul sito ufficiale del concorso: www.premioqualitaitalia.org

Le Aziende ammesse dovranno far pervenire, **per ogni prodotto presentato**, a mezzo corriere, servizio postale o personalmente, entro il **16 GIUGNO 2017**, al seguente indirizzo: **Premio Qualità Italia 2017** - c/o Business Palace, Via Mulino del Gioco n. 16 – 65013 Città Sant'Angelo (PE), riferimento telefonico 085.21963 e-mail: concorso@premioqualitaitalia.org, quanto segue:

- a) n. 6 ovvero 12 bottiglie di vino, come meglio specificat nella Domanda d'Iscrizione, regolarmente confezionate. Sul cartone/imballo dei vini deve essere chiaramente indicato: "**CAMPIONE NON COMMERCIALE INVIATO PER IL PREMIO QUALITÀ ITALIA 2017**" accompagnato da regolare Documento di Trasporto;
- b) Domanda d'Iscrizione (una per ciascuna tipologia di vino in concorso) redatta su apposito modulo, compilato in ogni sua parte e sottoscritta dal titolare o legale rappresentante dell'impresa o suo delegato. La domanda deve essere numerata per ordine progressivo (es: 1/1 se un solo campione, 1/5, 2/5... se si inviano 5 campioni e così via);
- c) certificato di analisi, rilasciato anche dal laboratorio della Cantina, riportante almeno i seguenti parametri:
 - titolo alcolometrico a 20° C;
 - zuccheri g/l;
 - acidità totale in g/l, espressa in acido tartarico o acido solforico;
 - pressione (solo per vini spumanti);
 - anidride solforosa totale;
 - acidità volatile per mille.

Il certificato deve riportare il nome dell'Azienda presentatrice e del vino partecipante con tutte le indicazioni utili all'identificazione del campione. L'Organismo Ufficialmente Autorizzato si riserva di fare eseguire proprie analisi di confronto e controllo;

- d) per i vini a denominazione di origine: certificato di idoneità rilasciato dalla struttura di controllo attestante l'origine e la denominazione del vino;
- e) per i vini biologici è necessario allegare, ai campioni di vino, la Certificazione di Vino Biologico rilasciata da ente certificatore riconosciuto;
- f) ricevuta di versamento della quota di partecipazione;
- g) numero 4 etichette ed eventuali controetichette identiche a quelle del vino presentato in Concorso;
- h) verbale di prelievo (*tale verbale va redatto in triplice copia in conformità alle disposizioni ivi contenute. Una copia è trattenuta dall'azienda produttrice, 1 copia viene trasmessa all'Organismo Ufficialmente Autorizzato unitamente ai relativi campioni e 1 copia trattenuta dall'eventuale verbalizzante esterno all'azienda*).

L'Azienda si impegna a consentire l'accesso nei propri locali al personale preposto al prelievo dei campioni.

Il prelievo può anche essere effettuato direttamente dal responsabile dell'azienda o enologo tramite autocertificazione (in tale caso è necessario allegare copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore).

La documentazione deve pervenire unitamente ai campioni dei vini, anche all'interno dell'imballo.

ART. 8 – CONDIZIONI

L'Organismo Ufficialmente Autorizzato declina ogni responsabilità per l'eventuale arrivo in ritardo dei campioni rispetto alla data stabilita, per la perdita totale o parziale dei campioni durante il trasporto, per alterazioni chimico-fisiche ed organolettiche dei campioni per effetto di escursioni termiche, per rotture o per altre anomalie subite e generate nel corso del trasporto. I prodotti che non osservano queste disposizioni non sono ammessi al Concorso.

Ciò non darà diritto all'Azienda alla restituzione della quota di iscrizione eventualmente versata, pertanto la spedizione è fatta a totale carico dell'Azienda stessa e a suo rischio e pericolo.

Le spese di spedizione e trasporto fino alla destinazione indicata al precedente Art. 7 sono a completo carico delle aziende presentatrici. I campioni spediti in "porto assegnato" o in altre modalità che prevedono addebiti per il destinatario saranno rifiutati.

A tutte le aziende partecipanti sarà garantita parità di condizioni.

ART. 9 - CONSERVAZIONE E IDENTIFICAZIONE CAMPIONI

I campioni dei prodotti, prima di essere sottoposti all'esame delle Commissioni, saranno anonimizzati mediante l'utilizzo di due appositi codici:

- il primo attribuito al singolo campione, dall'incaricato dell'Organismo Ufficialmente Autorizzato, al momento della sua consegna all'organizzazione medesima;
- il secondo attribuito da un notaio o da un Pubblico Ufficiale o da un esperto, incaricato dall'Organismo Ufficialmente Autorizzato, non in conflitto di interessi con alcuna delle aziende partecipanti, prima della presentazione del campione alle Commissioni di Valutazione.

La persona designata ai procedimenti di conservazione e di anonimizzazione dei prodotti, assiste alle diverse operazioni del Concorso. La stessa garantisce gli aspetti formali e le modalità operative, conserva i campioni dei prodotti dal momento dell'anonimizzazione alla stesura delle graduatorie redatte per ogni categoria di vino, in base alle risultanze delle valutazioni delle Commissioni.

L'Organismo Ufficialmente Autorizzato si riserva altresì di adottare le opportune misure atte ad assicurare che in sede di presentazione alle commissioni di degustazione non emerga alcun segno distintivo.

I campioni pervenuti saranno conservati prima della valutazione e per sei mesi dal termine della manifestazione, in apposito locale in condizioni ambientali idonee. I campioni saranno protetti da ogni intrusione.

Saranno consentiti accessi nel locale di conservazione solo per controlli in caso di eventuali contestazioni.

ART. 10 – COMMISSIONI E VALUTAZIONI

La giuria è formata da diverse Commissioni costituite da n. 5 commissari, di cui 3 tecnici e 2 esperti assaggiatori di vino, tutti incaricati dall'Organismo Ufficialmente Autorizzato.

Il Presidente delle Commissioni e i tecnici degustatori devono possedere uno dei seguenti titoli di studio e requisiti:

- a) diploma di perito agrario specializzato in viticoltura ed enologia od enotecnico (corso sessennale);
- b) titolo di enologo ai sensi della legge 10 aprile 1991, n. 129;
- c) titoli equipollenti conseguiti nell'Unione europea o all'estero.

I membri delle commissioni, oltre ai requisiti di cui alle precedenti lettere a), b) e c), devono aver svolto almeno un anno di attività nel settore vitivinicolo.

Le commissioni non possono degustare, in ciascuna seduta, più di quindici campioni e non possono effettuare più di quattro sedute al giorno opportunamente intervallate.

Le valutazioni degli esami organolettici sono espresse su apposite schede secondo il metodo di analisi sensoriale «Union internationale des oenologues».

Le valutazioni sono espresse individualmente; il risultato è calcolato operando la media aritmetica delle diverse valutazioni escludendo il punteggio più alto e il più basso. Il computo dei risultati è effettuato in presenza di un notaio o di un pubblico ufficiale che ne garantisce la correttezza.

I primi cinque vini con i punteggi più alti per ciascuna categoria, verranno sottoposti ad una seconda valutazione composta da n. 7 commissari di cui 4 tecnici e 3 assaggiatori con gli stessi titoli e requisiti di cui sopra. Il punteggio finale sarà dato dalla media dei punteggi ottenuti rispettivamente dalla prima e dalla seconda valutazione escludendo il punteggio più alto e il più basso della prima e seconda valutazione.

L'Organismo Ufficialmente Autorizzato nomina un Presidente di giuria di tutte le commissioni che non partecipa direttamente alle degustazioni.

Durante la preparazione dei campioni da sottoporre a valutazione, i componenti della Commissione di Valutazione non verranno a conoscenza dell'origine e dell'identità aziendali dei prodotti.

La commissione emette giudizi insindacabili.

Per opportuna riservatezza a garanzia delle Aziende partecipanti, viene reso noto solo l'elenco dei prodotti premiati e non quello di tutti gli altri prodotti partecipanti all'iniziativa.

ART. 11 - PREMI

A conclusione della seconda valutazione, per ogni categoria di prodotto indicato all'art. 4, al vino che otterrà il miglior punteggio, comunque non inferiore a 80/100, verrà attribuito il riconoscimento di "Premio Qualità Italia 2017" con la consegna di un'opera artistica.

Agli altri vini degustati nella fase finale, ovvero dal 2° al 5° classificato, verrà consegnato il riconoscimento come **Menzione** sotto forma di diploma.

I vini delle categorie di cui all'art. 4 del presente regolamento che risulteranno migliori nell'ambito regionale di appartenenza e comunque con un risultato non inferiore a 80/100, riceveranno uno Speciale Attestato di Riconoscimento.

ART. 12 – GESTIONE DEL RICONOSCIMENTO

L'Organismo Ufficialmente Autorizzato rilascia alle Aziende i cui campioni di vino siano risultati vincitori delle rispettive categorie di partecipazione, rilascia l'autorizzazione all'uso del logo **Premio Qualità Italia 2017** secondo il "Regolamento d'uso del logo Premio Qualità Italia 2017".

L'Azienda che intende utilizzare quanto sopra per i prodotti premiati, deve farne richiesta scritta, entro 30 giorni dal ricevimento della comunicazione di assegnazione del premio, direttamente a: Premio Qualità Italia 2017 – Via Mulino del Gioco, 16 – 65013 Città Sant'Angelo (PE) - email: concorso@premioqualitalia.org.

I costi di stampa delle etichette e dei bollini sono a carico dell'azienda richiedente.

Le etichette ed i bollini devono soddisfare quanto sancito dalla Legislazione vigente e dai rispettivi disciplinari per ogni tipologia di prodotto.

Possono essere stampati ed utilizzati bollini per le sole quantità dichiarate ed effettivamente prodotte dall'azienda.

Falsificazioni del logo e violazioni dei requisiti legislativi saranno perseguibili per legge.

Quanto sopra vale anche per i riconoscimenti a carattere regionale.

ART. 13 – PROCLAMAZIONE VINCITORI E AZIONI SUCCESSIVE

La proclamazione dei vincitori è prevista in occasione di un'apposita manifestazione organizzata dalla Scuola per il giorno **1 Luglio 2017**.

I prodotti premiati verranno poi organizzati in un elenco divulgato a cura dell'Organismo Ufficialmente Autorizzato alla stampa regionale, italiana ed internazionale.

Per la premiazione dei vincitori delle varie regioni, possono essere organizzate iniziative a carattere regionale.

Tali prodotti saranno, inoltre, oggetto per l'intero anno 2017 di una particolare azione promozionale da parte dell'Organismo Ufficialmente Autorizzato. In particolare, l'Organismo si riserva, al fine di promuovere il Premio ed i prodotti premiati, di organizzare eventi dedicati nel corso dell'anno.

Per tali attività promozionali, qualora le aziende non riescano a presenziare agli eventi, su richiesta, si impegnano a far pervenire alla Scuola campioni dei prodotti a loro spese.

Le Ditte produttrici che hanno ottenuto i premi di cui all'Art. 11 e intendono farne menzione nella loro attività commerciale, devono attenersi alle norme e alle leggi vigenti in Italia o nei paesi esteri di destinazione del prodotto.

I riconoscimenti non ritirati durante le premiazioni verranno spediti alle Aziende vincitrici a cura dell'Organismo Ufficialmente Autorizzato, che declina ogni responsabilità per eventuali smarrimenti o mancati recapiti.

ART. 14 – MODIFICHE AL REGOLAMENTO E FORO

L'Organismo Ufficialmente Autorizzato si riserva il diritto di modificare il presente Regolamento in qualsiasi momento ove ciò si rendesse necessario anche previa autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, secondo quanto sancito dal D.M. 16 dicembre 2010 e delle Istituzioni eventualmente aderenti.

Per qualsiasi controversia il foro competente esclusivo è quello di Pescara.