

Scuola Etica di Alta Formazione e Perfezionamento

Leonardo

Per l'istruzione post-diploma e post-universitario con lo scopo di promuovere, a livello nazionale e internazionale, lo sviluppo della cultura e della ricerca scientifica, tecnologica e manageriale.

REGOLAMENTO



PREMIO
QUALITÀ
ITALIA

concorso
enologico



CONCORSO ENOLOGICO PREMIO QUALITÀ ITALIA 2023

SCADENZA ISCRIZIONI

10 GIUGNO 2023

DEGUSTAZIONI

28-30 GIUGNO, 01 LUGLIO 2023

CERIMONIA DI PREMIAZIONE

MILANO

WINE

WEEK

20

23

7-15 OTTOBRE 2023

OTTOBRE 2023

La Scuola Etica di Alta Formazione e Perfezionamento Leonardo, ai sensi del DM 09.11.2017, è riconosciuta Organismo Ufficialmente Autorizzato per il Concorso Enologico denominato "Premio Qualità Italia" dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali giusto DG PQAI 04 - Prot. N.0013023 del 25/02/19

www.premioqualitaitalia.it

www.premioqualitaitalia.it - concorso@premioqualitaitalia.it

Rev. 0 del 31/03/2023 - Pag. 1 a 5

ART. 1 – FINALITÀ E ORGANIZZAZIONE

La Scuola Etica di Alta Formazione e Perfezionamento “Leonardo” (di seguito Organismo Ufficialmente Autorizzato o più semplicemente Scuola Etica Leonardo), indice ed organizza nel mese di **GIUGNO 2023**, il “**Concorso Enologico Premio Qualità Italia 2023**” 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 e la collaborazione degli Enti e delle Organizzazioni che aderiranno e, comunque, sotto la Responsabilità della Scuola Leonardo quale “Organismo Ufficialmente Autorizzato” ai sensi del DM 09 novembre 2017. 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 del settore enologico/agroalimentare;
- Il presidente delle Commissioni di degustazione.

ART. 3 – AMMISSIONI

Sono ammessi al **Concorso Enologico Premio Qualità Italia 2023** 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 **Concorso Enologico Premio Qualità Italia 2023**.

L'Organismo Ufficialmente Autorizzato effettua 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 evidenziassero 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 concorso 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) | 4. Vini Frizzanti |
| 1.1 Rossi IGT annate 2022 e 2021 | 4.1 Rossi IGT, DOC, DOCG |
| 1.2 Rossi IGT annate 2020 e precedenti | 4.2 Bianchi IGT, DOC, DOCG |
| 1.3 Bianchi IGT | 4.3 Rosati IGT, DOC, DOCG |
| 1.4 Rosati IGT | 5. Vini spumanti |
| 2. DOC (Denominazione di Origine Controllata) | 5.1 Rossi VSQ, IGT, DOC, DOCG |
| 2.1 Rossi DOC annate 2022 e 2021 | 5.2 Bianchi dolci VSQ, IGT, DOC, DOCG |
| 2.2 Rossi DOC annate 2020 e 2019 | 5.3 Bianchi secchi VSQ, IGT, DOC, DOCG |
| 2.3 Rossi DOC annate 2018 e precedenti | 5.4 Rosati VSQ, IGT, DOC, DOCG |
| 2.4 Bianchi DOC annata 2022 | 6. Vini passiti |
| 2.5 Bianchi DOC annate 2021 e precedenti | 6.1 DOC, DOCG |
| 2.6 Rosati DOC | 6.2 IGT |
| 3. DOCG (Denominazione di Origine Controllata Garantita) | |
| 3.1 Rossi DOCG | |
| 3.2 Bianchi DOCG | |
| 3.3 Rosati DOCG | |

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 **Concorso Enologico Premio Qualità Italia 2023** 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 indicate, non saranno accettate.

ART. 6 – QUOTA DI ISCRIZIONE E MODALITÀ DI PAGAMENTO

La quota di partecipazione è di € 60,00 + I.V.A. 22% per il primo o l'unico campione.

Dal secondo campione e fino al quarto, la quota di iscrizione è di € 40,00 + I.V.A. 22% cadauno.

Dal quinto campione in poi non è dovuta la relativa quota di partecipazione.

Il pagamento va effettuato contestualmente all'iscrizione a mezzo bonifico bancario sulle seguenti coordinate IBAN: IT6410306909606100000138281– Intesa San Paolo - intestato a Scuola Leonardo indicando quale causale **Iscrizione Concorso Enologico Premio Qualità Italia 2023**.

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 Enologico avviene secondo le norme previste dal presente Regolamento pubblicato, nella sua ultima versione approvata, sul sito ufficiale del concorso enologico: www.premioqualitaitalia.it

Le Aziende ammesse dovranno far pervenire, **per ogni prodotto presentato**, a mezzo corriere, servizio postale o personalmente, entro il **10 GIUGNO 2023**, al seguente indirizzo:

Concorso Enologico Premio Qualità Italia 2023 - c/o Business Palace, Via Mulino del Gioco n. 16 – 65013 Città Sant'Angelo (PE), riferimento telefonico 085.21963 e-mail: concorso@premioqualitaitalia.it, quanto segue:

- a) n. 6 ovvero 12 bottiglie di vino, come specificato nella Domanda d'Iscrizione, regolarmente confezionate. Sul cartone/imballo dei vini deve essere chiaramente indicato: "**CAMPIONE NON COMMERCIALE INVIATO PER IL CONCORSO ENOLOGICO PREMIO QUALITÀ ITALIA 2023**" 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;
- c) certificato di analisi, rilasciato anche dal laboratorio interno alla 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 la Certificazione di Vino Biologico rilasciata da ente certificatore riconosciuto;
- f) ricevuta di versamento della quota di partecipazione;
- g) numero 3 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 ricezione da parte dell'organizzazione medesima;
- il secondo attribuito da un notaio o un Avvocato estraneo al settore vitivinicolo o un Pubblico Ufficiale, incaricato dall'Organismo Ufficialmente Autorizzato, non in conflitto di interessi con alcuna delle aziende partecipanti, prima della presentazione del campione alle Commissioni di Valutazione.

Il notaio o avvocato o Pubblico Ufficiale incaricato, garantisce gli aspetti formali e le modalità operative, garantisce sulla conservazione dei campioni presso i locali dell'Organismo Ufficialmente Autorizzato dopo la fase di anonimizzazione fino alla stesura delle graduatorie redatte per ogni categoria di vino, in base alle risultanze delle valutazioni delle Commissioni. L'Organismo Ufficialmente Autorizzato, eventualmente di concerto con il garante incaricato, 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 apposite Commissioni costituite da n. 7 commissari, incaricati dall'Organismo Ufficialmente Autorizzato, di cui la maggioranza da tecnici degustatori aventi almeno i 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.

L'Organismo Ufficialmente Autorizzato nomina il Presidente delle Commissioni, avente almeno gli stessi requisiti richiesti per i tecnici degustatori, che non partecipa direttamente alle degustazioni.

Le valutazioni degli esami organolettici sono espresse su apposite schede secondo il metodo di analisi sensoriale «Union internationale des oenologues», elaborabili anche in formato elettronico. Le valutazioni sono espresse individualmente.

Il risultato finale è calcolato operando la media aritmetica delle diverse valutazioni escludendo il punteggio più alto e il più basso per ogni campione degustato.

Il computo dei risultati finali è effettuato in presenza di un notaio o un avvocato o un pubblico ufficiale che ne garantisce la correttezza.

In caso di parità di punteggio, vengono recuperate le due valutazioni escluse, il Premio sarà assegnato al vino che otterrà il maggior punteggio.

In caso di ulteriore parità il Premio sarà assegnato ex-aequo.

Durante la preparazione dei campioni da sottoporre a valutazione, i componenti della Commissione di Valutazione così come gli addetti al servizio in sala degustazione, non verranno a conoscenza dell'origine e dell'identità aziendali dei prodotti, in quanto le attività saranno effettuate con la cosiddetta "degustazione alla cieca".

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 delle degustazioni, per ogni categoria di prodotto indicato all'art. 4, al vino che otterrà il miglior punteggio, comunque non inferiore a 82/100, verrà attribuito il riconoscimento “**Concorso Enologico Premio Qualità Italia 2023**”, sotto forma di diploma.

Ai vini classificati dal 2° al 5° posto, per ogni categoria di prodotto indicato all'art. 4, verrà assegnata una **Menzione** sotto forma di diploma.

I vini, per ogni categoria di prodotto indicato all'art. 4, non vincitori del “Concorso Enologico Premio Qualità Italia 2023” o assegnatari di menzioni, che risulteranno migliori nell'ambito regionale di appartenenza e comunque con un risultato non inferiore a 80/100, riceveranno un Attestato di Riconoscimento Regionale.

Le distinzioni sopra specificate non conterranno caratteri, diciture e/o disegni che possano trarre in inganno sull'origine geografica e/o sulla marca commerciale così come stabilito dall'art. 7 c. 1 del DM 09 novembre 2017.

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, l'autorizzazione all'uso del logo “**Concorso Enologico Premio Qualità Italia 2023**” secondo il “Regolamento d'uso del logo Concorso Enologico Premio Qualità Italia 2023”.

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: Concorso Enologico Premio Qualità Italia 2023 – Via Mulino del Gioco, 16 – 65013 Città Sant'Angelo (PE) - email: concorso@premioqualitaitalia.it.

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.

Nessun'altra riproduzione riferita al Concorso Enologico Premio Qualità Italia diversa dal logo del concorso stesso e non in conformità con il presente regolamento e con il “Regolamento logo Concorso Enologico Premio Qualità Italia” è autorizzata né tantomeno apponibile sull'imballaggio primario, secondario e/o terziario della partita premiata.

ART. 13 – PROCLAMAZIONE VINCITORI E AZIONI SUCCESSIVE

La proclamazione dei vincitori è prevista in occasione di un'apposita manifestazione organizzata dalla Scuola.

I vini premiati saranno inseriti in un elenco divulgato a cura dell'Organismo Ufficialmente Autorizzato alla stampa regionale, italiana ed internazionale tramite il proprio sito o specifiche comunicazioni.

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

I vini premiati, a qualsiasi titolo, al Concorso Enologico Premio Qualità Italia 2023 saranno oggetto per l'intero anno 2023 di azioni promozionali da parte dell'Organismo Ufficialmente Autorizzato. In particolare, l'Organismo si riserva, al fine di promuovere il Premio ed i vini premiati, di organizzare eventi dedicati nel corso dell'anno anche con pubblicazioni quali guide, fiere ed incontri in Italia e all'estero, etc.

Per tali attività promozionali, qualora le aziende non riescano a presenziare agli eventi, si impegnano a far pervenire alla Scuola campioni dei vini a loro spese in quantità adeguate al tenore dell'iniziativa.

I produttori 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.

I costi di spedizione sono a carico delle aziende interessate.

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 DM 09 novembre 2017 e delle Istituzioni eventualmente aderenti.

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