



8° edizione

CONCORSO ENOLOGICO NAZIONALE B'NU

REGOLAMENTO

Art.1

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Nuoro (di seguito denominata Camera di Commercio) in collaborazione con il Sistema Camerale della Sardegna, d'intesa con l'Agenzia regionale LAORE, l'O.N.A.V. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino), l'A.I.S. (Associazione Italiana Sommelier) e la F.I.S. (Fondazione Italiana Sommelier) organizza la ottava edizione del concorso enologico nazionale B'NU. Il Concorso avrà luogo a Orosei nel mese di luglio 2019.

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 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 comma 5 del Decreto 9 novembre 2017).

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 a DOP e IGP prodotti in tutto il territorio italiano, suddivisi nelle categorie:

IGP (Indicazione Geografica Protetta)

DOP (Denominazione di Origine Protetta).



Ciascuna categoria verrà suddivisa a sua volta in:

- 1) **Bianchi**
- 2) **Rossi**
- 3) **Rosati**

È prevista inoltre una sezione *specificata* unica per i **Vini Spumanti Dop e Igp** e un'altra per i **Vini da Dessert Dop e Igp**.

Le caratteristiche dei vini sopracitati dovranno essere corrispondenti a quelle stabilite dai singoli 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 alla Segreteria del Concorso, **dal 17 giugno 2019 al 16 luglio 2019**:

a) domanda di partecipazione:

La domanda di partecipazione (una per ciascun vino in concorso) dovrà essere redatta su apposito modulo online disponibile sul sito internet dedicato al Concorso www.binu.it/concorso/.

Dopo aver compilato il modulo online è necessario inviare all'indirizzo binu@nu.camcom.it una mail contenente in allegato:

- **ricevuta di avvenuta compilazione** ottenuta al termine della prima fase (inviata in automatico dal sistema informatico all'indirizzo mail di posta ordinaria indicato in fase di compilazione del modulo di domanda);
- **n°3 etichette in originale** per ciascun vino in Concorso con la quale si intende designare la partita di vino;
- **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 IT71Y0101517300000070264946** intestato a "C.C.I.A.A. di Nuoro", indicando nella causale "Iscrizione a B'NU Concorso Enologico Nazionale – Nuoro 2019";
- **fotocopia del documento di identità in corso di validità del soggetto che ha compilato la domanda** (titolare/legale rappresentante dell'impresa o suo delegato);

- **certificazione di idoneità chimico-fisica ed organolettica:** *per ciascun vino, l'azienda produttrice che intende partecipare al concorso, dovrà trasmettere apposita scheda contenente i principali dati analitici (art. 4 comma 2 lett. a del Decreto 9 novembre 2017).*

Per i vini a **DOP** dovrà essere allegata copia della certificazione di idoneità chimico-fisica ed organolettica, autocertificata dall'azienda concorrente.

Per i vini a **IGP** si richiede certificato di analisi chimico fisica.

Per le partite di vino acquistate già idonee, è necessario allegare fotocopia del documento di acquisto – bolla di accompagnamento;

I documenti richiesti all'interno del modulo di partecipazione dovranno essere allegati in formato PDF.

b) verbale di prelievo dei campioni:

Il verbale di prelievo dei campioni (uno per ciascun vino in Concorso) dovrà essere compilato, dal titolare dell'impresa o legale rappresentante dell'impresa o suo delegato, utilizzando l'apposito modulo disponibile sul sito internet dedicato al Concorso www.binu.it/concorso/.

L'organismo ufficialmente autorizzato può effettuare gli opportuni controlli, anche mediante eventuali sopralluoghi presso le aziende partecipanti al Concorso, così come previsto dall'art. 4 comma 3 del Decreto 9 novembre 2017.

Qualora i controlli evidenzino divergenze 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 comma 4 del Decreto 9 novembre 2017).

c) campioni di vino – da inviare al seguente indirizzo:

Logistica Nieddu Srl – Z.I. Predda Niedda sud – Regione Giagamanna – 07100 Sassari (SS)

Dal momento della ricezione dei campioni, gli stessi saranno conservati secondo le più rigorose norme di tecnica enologica. I campioni di vino, prima di essere sottoposti all'esame delle Commissioni, saranno resi anonimi mediante l'utilizzo di due appositi codici:

- 1. il primo verrà attribuito al campione dall'Organizzazione del Concorso;*
- 2. il secondo verrà attribuito prima della presentazione del campione alle Commissioni di valutazione, da un Notaio o da altro Pubblico Ufficiale espressamente incaricato dall'Organismo autorizzato;*

Il Notaio o Pubblico Ufficiale di cui sopra, assisterà alle diverse operazioni del Concorso. Per l'adempimento delle sue funzioni potrà eventualmente giovare della collaborazione di personale di sua fiducia. Il Notaio o Pubblico Ufficiale incaricato garantirà la regolarità dello svolgimento del



Concorso, per quanto concerne sia gli aspetti formali sia le modalità operative; si assumerà, altresì, l'incombenza della conservazione e della custodia dei campioni dei vini iscritti al concorso, dal momento dell'anonimizzazione degli stessi sino alla compilazione delle graduatorie, che verranno da lui redatte per ogni categoria e gruppo di vini, previa verbalizzazione delle operazioni di degustazione di tutti i campioni effettuate dalla Giuria, con le modalità di cui ai successivi articoli del presente Regolamento, avvalendosi delle varie Commissioni che fanno parte della stessa.

Per ciascun tipo di vino dovranno essere inviate **n° 6 bottiglie** regolarmente confezionate, tutte appartenenti allo stesso lotto e di capacità inferiore ai 2 litri e non inferiore a 0.375 litri, così come stabilito dall'art. 3 comma 1 lettera c del Decreto 9 novembre 2017.

Tali bottiglie dovranno giungere all'indirizzo indicato sopra, 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 che verrà stampato al termine della compilazione della domanda online.

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 telematici.

Art. 7 – Selezioni

I campioni presentati saranno conservati in idonei locali a cura dell'Organismo ufficialmente autorizzato e verranno sottoposti in forma rigorosamente anonima ad una selezione da parte di commissioni composte da 5 membri di cui almeno 3 tecnici, designati dall'Organismo ufficialmente autorizzato, secondo le disposizioni di cui all'art. 6 commi 1,2,3 del DM 9 novembre 2017.

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 l'utilizzo di 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 avranno ottenuto il punteggio minimo di 85/100 verranno premiati con diploma.

Art.8 – Premi

I vini che durante le selezioni avranno ottenuto un punteggio pari o superiore a 85/100 verranno premiati come di seguito indicato:



- punteggio tra 85/100 e 88/100: medaglia di bronzo
- punteggio tra 89/100 e 91/100: medaglia d'argento
- punteggio pari o superiori a 92/100: medaglia d'oro

Nessuna distinzione è autorizzata nell'etichettatura dei prodotti selezionati.

Art.9 – Inappellabilità giudizi

I giudizi emessi dalla Giuria saranno inappellabili. Le aziende partecipanti potranno comunque richiedere *all'Organismo ufficialmente autorizzato le copie delle schede di valutazione dei propri vini che saranno anonimizzate per quanto riguarda il nome del commissario.*

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 *dall'Organismo ufficialmente autorizzato.*

Art. 11 – Controlli

L'Organismo ufficialmente autorizzato 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 IGP e DOP e quelli delle sezioni *specifiche* Vini Spumanti *IGP e DOP* e Vini da Dessert *IGP e DOP*, 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

I vini premiati verranno esposti e dati in assaggio in una apposita mostra allestita in Nuoro a cura e a spese della Camera di Commercio di Nuoro, con la compartecipazione del Sistema Camerale della Sardegna. A tale scopo le ditte produttrici dovranno inviare, a titolo gratuito presso l'indirizzo ed entro il termine che verrà successivamente indicato dalla Segreteria del Concorso, **12 bottiglie** per ciascun tipo di vino premiato.

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 in Nuoro tra Novembre e Dicembre 2019.

Art. 15 – Comitato Organizzatore

Il Comitato Organizzatore a cui compete il compito di controllare la realizzazione del Concorso enologico è composto dalle seguenti figure:

- il Presidente della Camera di Commercio di Nuoro
- un rappresentante dell'Agencia Laore
- un rappresentante dell'O.N.A.V.
- un rappresentante della F.I.S.
- un rappresentante dell'A.I.S.
- un rappresentante dell'Unione Nazionale dei Consumatori

Art. 16 – Modifica regolamento

La Camera di Commercio, previa autorizzazione del *Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo*, 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 è previsto obbligatoriamente il tentativo di conciliazione presso l'organismo di mediazione della Camera di Commercio di Nuoro. In caso di mancata conciliazione della controversia la competenza è del Foro di Nuoro.

Informazioni rese ai sensi del Regolamento UE 2016/679:

Il trattamento dei dati, comprendente raccolta, consultazione, utilizzo e conservazione per 5 anni, è finalizzato alla gestione della ottava edizione del Concorso Enologico Nazionale Binu, previsto dalla Legge 12 dicembre 2016, n. 238 e dal Decreto 9 novembre 2017. 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 Papandrea 8 - 08100 Nuoro. Responsabile del trattamento è il Dott. Giovanni Pirisi, Segretario Generale della Camera di Commercio. L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 13 GDPR (Regolamento UE 2016/679).