

10[^] edizione Concorso Enologico “Matilde di Canossa Terre di Lambrusco”

REGOLAMENTO 2019

Articolo 1

La Camera di Commercio di Reggio Emilia, in collaborazione con i Consorzi di tutela del Lambrusco di Modena, di Reggio Emilia ed Emilia, promuove la 10[^] edizione del **Concorso Enologico “Matilde di Canossa - Terre di Lambrusco”** che avrà luogo **il 23 e 24 maggio 2019**.

Articolo 2

L'organizzazione tecnica di tale evento viene affidata ad un soggetto incaricato dalla Camera di Commercio di Reggio Emilia.

Articolo 3

Il concorso si svolge con l'autorizzazione del Ministero delle politiche agricole, alimentari forestali e del turismo ai sensi del DM 9.11.2017 su istanza della Camera di Commercio di Reggio Emilia di seguito denominata anche “Organismo ufficialmente autorizzato”.

Articolo 4

Obiettivo del concorso è evidenziare la migliore produzione dei Vini “Lambrusco”, farla conoscere ai consumatori ed agli operatori, presentare al pubblico le tipologie dei vari vini, e premiare e stimolare l'attività delle aziende vinicole al continuo miglioramento qualitativo dei loro prodotti.

Articolo 5

Il Comitato organizzatore, presieduto dal Presidente della Camera di Commercio di Reggio Emilia o da consigliere da lui delegato è composto da altri quattro membri nominati, rispettivamente, dai seguenti organismi:

- uno dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo
- uno dal soggetto di cui all'Art. 2
- uno dal Ministero dello Sviluppo Economico
- uno dalla Regione Emilia Romagna

In caso di sopravvenuti impedimenti dei membri suddetti, i rispettivi Enti provvederanno all'individuazione di delegati supplenti.

Il Comitato ha il compito di controllare la realizzazione del Concorso.

Articolo 6

Possono partecipare al Concorso aziende produttrici aventi sede e/o unità locali produttive in provincia di Reggio Emilia, Mantova, Modena e Parma. Per aziende produttrici si intendono quelle che, in proprio o avvalendosi di terzi, trasformano l'uva o il mosto in vino, oppure che

elaborano e imbottigliano vini con le caratteristiche stabilite dai disciplinari di produzione. Non possono essere presentati campioni da aziende che ne curano solo la commercializzazione.

Il Concorso Enologico “Matilde di Canossa - Terre di Lambrusco” è riservato ai vini frizzanti (DOC e IGT) e ai vini spumanti DOC ed IGT (Metodo Classico e Charmat) prodotti con **prevalenza dei vitigni Lambrusco per almeno l’85%** delle seguenti denominazioni di origine controllata (o DOC) e indicazioni geografiche tipiche (o IGT):

- Colli di Parma Doc
- Colli di Scandiano e di Canossa Doc
- Modena Doc
- Lambrusco di Sorbara Doc
- Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc
- Lambrusco Mantovano Doc
- Lambrusco Salamino di Santa Croce Doc
- Reggiano Doc
- Emilia Igt Lambrusco
- Provincia di Mantova Igt Lambrusco
- Quistello Igt Lambrusco
- Sabbioneta Igt Lambrusco

L’indicazione del vitigno Lambrusco deve far parte della designazione dei vini presentati, fatta eccezione per il Reggiano Bianco spumante, il Modena Rosso e Rosato frizzanti e spumanti, comunque ottenuti per disciplinare da vitigni Lambrusco per almeno l’85%.

Possono partecipare al Concorso soltanto le partite di vino che hanno, al momento dell’iscrizione al Concorso, **un quantitativo minimo di almeno 2.000 bottiglie della capacità di litri 0,750.**

I campioni di vino non conformi alle normative vigenti saranno automaticamente esclusi dal Concorso. È esclusa la partecipazione di vini diversi dai frizzanti e/o dagli spumanti.

Sono altresì esclusi i vini presentati da produttori singoli o associati che abbiano avuto a loro carico, con sentenza passata in giudicato, procedimenti giudiziari dovuti a frodi o sofisticazioni.

Articolo 7

I vini presentati alla 10^a edizione del Concorso “Matilde di Canossa - Terre di Lambrusco” devono essere prodotti da uve delle vendemmie 2018, 2017 e/o precedenti e possedere una sovrappressione regolamentata dalla normativa vigente.

Per ogni etichetta di vino frizzante e/o spumante, di ogni annata, può essere presentato un unico lotto di imbottigliamento.

I vini frizzanti vengono suddivisi nelle seguenti due categorie:

- a) Vini Lambrusco frizzanti a denominazione di origine controllata (Doc);
- b) Vini Lambrusco frizzanti designati con indicazione geografica tipica (Igt).

I vini delle categorie a) e b) vengono suddivisi nei seguenti gruppi:

- 1 - Rosso frizzante - tipologia secco e semisecco
- 2 - Rosso frizzante - tipologia amabile e dolce
- 3 - Rosato frizzante - tipologia secco e semisecco
- 4 - Rosato frizzante - tipologia amabile e dolce

I vini compresi nei gruppi sopra indicati debbono possedere i seguenti tenori zuccherini:

SECCO: quando lo zucchero residuo è compreso tra 0 e 15 grammi/litro;

SEMISECCO o ABBOCCATO: quando lo zucchero residuo è da 12 a 35 grammi/litro;

AMABILE: quando lo zucchero residuo è compreso da 30 a 50 grammi/litro;

DOLCE: quando lo zucchero residuo è superiore ai 45 grammi/litro.

I vini spumanti (Metodo Classico e Charmat) a denominazione di origine controllata (Doc) e ad indicazione geografica tipica (Igt) vengono identificati nelle seguenti categorie:

c) Vini Lambrusco spumanti a denominazione di origine controllata (Doc).

d) Vini Lambrusco spumanti ad indicazione geografica tipica (Igt).

I vini delle categorie c) e d) vengono suddivisi nei seguenti gruppi:

5 - Bianco spumante - tipologia da Brut nature a Dolce

6 - Rosato spumante - tipologia da Brut nature a Dolce

7 - Rosso spumante - tipologia da Brut nature a Dolce

È obbligo dell'azienda partecipante, per ogni campione di vino, dichiarare l'appartenenza alle categorie e ai gruppi suddetti ed indicare la classificazione/tipologia in base al residuo zuccherino. Il pubblico ufficiale o notaio incaricato dall'Organismo ufficialmente autorizzato provvederà a classificare nelle apposite categorie i vini presentati al concorso.

Articolo 8

Le aziende che avranno inviato campioni giudicati non conformi alle categorie e ai gruppi previsti dal Concorso e regolati dal precedente Art. 7 non avranno diritto alla restituzione della quota di partecipazione né alla restituzione dei campioni inviati e non ammessi.

Articolo 9

Per ogni campione di vino l'azienda presentatrice deve far pervenire alla Camera di Commercio di Reggio Emilia, **entro il giorno 7 maggio 2019:**

- domanda di partecipazione redatta sull'apposito modulo, completa in ogni sua parte, firmata dal rappresentante dell'impresa e copia documento di identità dello stesso;
- certificato di analisi – inserito nella domanda di partecipazione o allegato alla stessa effettuato anche dal laboratorio interno dell'azienda ai sensi delle vigenti disposizioni normative;
- per i vini a denominazione di origine controllata, dovrà essere presentato dall'azienda partecipante il certificato di idoneità rilasciato dalla Struttura di controllo competente;
- per i vini biologici è necessario allegare la certificazione di vino biologico rilasciata da Ente certificatore riconosciuto;
- copia di n 3 etichette con relativa retroetichetta identiche a quelle del vino presentato;
- copia del versamento della quota di partecipazione al concorso per ogni campione di n. 6 bottiglie di € 60,00 (Iva inclusa), pagabile tramite bonifico bancario sul conto corrente intestato alla Camera di Commercio di Reggio Emilia (le coordinate bancarie sono disponibili sul sito www.re.camcom.it) o con altra modalità telematica – causale obbligatoria “ Concorso Enologico 2019 “Matilde di Canossa – Terre di Lambrusco”
- numero 6 bottiglie dello stesso lotto di capacità di litri 0,750 completamente etichettate e confezionate e riunite in unico imballaggio. Sul cartone di vino deve essere chiaramente scritto: campione non commerciale inviato per Concorso enologico “Matilde di Canossa - Terre di Lambrusco” - Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, Piazza della Vittoria, 3 - 42121 Reggio Emilia;

Articolo 10

I campioni potranno essere prelevati direttamente da un responsabile dell'impresa tramite autocertificazione (da allegare al verbale di prelievo copia del documento di identità del sottoscrittore). Di ogni prelievo sarà redatto un verbale secondo il modello predisposto dall'Organismo ufficialmente autorizzato, ai sensi del DM 9.11.2017.

Il verbale di prelievo, redatto sull'apposito modulo, dovrà essere redatto in due copie, una delle quali è trattenuta dall'impresa e una trasmessa alla Camera di commercio insieme ai campioni di vino.

Articolo 11

L'Organismo ufficialmente autorizzato declina ogni responsabilità per l'eventuale arrivo in ritardo di campioni rispetto alla data stabilita, per la perdita totale o parziale dei campioni nel corso del trasporto, per alterazioni chimico - fisiche ed organolettiche dei campioni per effetto di escursioni termiche, per rotture o per altre anomalie subite durante il trasporto.

Le spese di spedizione fino alla destinazione del 10[^] Concorso "Matilde di Canossa - Terre di Lambrusco" sono a completo carico delle aziende presentatrici. Tali spese devono essere saldate direttamente allo spedizioniere.

I vini delle aziende che non osservano queste disposizioni non sono ammessi al Concorso. I campioni non in regola saranno ritirati e quindi automaticamente esclusi dal Concorso. Ciò non darà diritto all'azienda alla restituzione della quota di partecipazione eventualmente versata. Pertanto la spedizione è fatta a totale spesa delle aziende ed a loro rischio e pericolo.

I campioni spediti in porto a carico saranno rifiutati. I campioni rifiutati non saranno rispediti.

Articolo 12

Dal momento del ritiro da parte dell'incaricato dall'Organismo ufficialmente autorizzato, i vini saranno conservati secondo le norme di buona tecnica enologica. I campioni di vino, prima di essere sottoposti all'esame delle Commissioni, saranno anonimizzati mediante l'utilizzo di due appositi codici:

- a) il primo attribuito al campione al momento dell'arrivo presso la Camera di Commercio di Reggio Emilia da parte dell'incaricato al ritiro;
- b) il secondo attribuito prima della presentazione dei campioni alle commissioni di valutazione da un notaio o da altro pubblico ufficiale espressamente incaricato dall'Organismo ufficialmente autorizzato.

Articolo 13

Il Notaio o pubblico ufficiale incaricato di cui al precedente art. 12 punto b) assisterà alle diverse operazioni del concorso. Per l'adempimento delle sue funzioni potrà eventualmente giovare 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. Le 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, sono verbalizzate dal Notaio o pubblico Ufficiale.

Articolo 14

La Giuria è composta da diverse commissioni, ognuna delle quali è formata per pubblico sorteggio. Ogni commissione, è composta da 7 membri di cui 5 tecnici (di cui almeno 3 operanti in Emilia) aventi i requisiti previsti dall'art. 6 comma 2 e 3 del DM 9.11.207, da 1 sommelier e

da 1 un esperto del mondo vitivinicolo nominati dal soggetto di cui all'art. 2 del presente regolamento.

Il metodo di valutazione utilizzato è l'“Union Internationale des Oenologues”. Le valutazioni sono espresse autonomamente da ogni componente della commissione.

I campioni vengono presentati alle commissioni di valutazione indicando il nome della Denominazione di origine controllata o della Indicazione geografica tipica, la tipologia (frizzante e/o spumante), l'eventuale produzione biologica e l'eventuale rifermentazione in bottiglia, ove consentita nei disciplinari di produzione delle Doc e delle Igt che possono partecipare al concorso. Il punteggio finale di ogni campione in Concorso è determinato dalla media aritmetica dei singoli giudizi numerici, previa eliminazione del punteggio più alto e di quello più basso.

La Giuria opera pubblicamente ed emette giudizi inappellabili.

Per opportunità di riservatezza delle aziende partecipanti viene reso noto solo l'elenco dei vini frizzanti e spumanti selezionati e non quello delle aziende partecipanti, né il punteggio assegnato ai singoli campioni. Ciascuna azienda, per propria documentazione, può richiedere entro 60 giorni dalla data di svolgimento del concorso all'Ente organizzatore l'invio dei documenti di valutazione riferiti ai propri vini in Concorso.

Articolo 15

Per ognuna delle denominazioni di origine e per ognuna delle indicazioni geografiche di cui al precedente art. 6, verranno selezionati ex aequo, sino ad una percentuale massima del 40% dei campioni ammessi al Concorso per ciascuna denominazione di origine e indicazione geografica, i vini che avranno ottenuto un punteggio uguale o superiore a 80/100.

Il risultato dell'applicazione della percentuale sarà arrotondato, qualora presenti un decimale, all'unità intera superiore.

Ai vini selezionati verrà attribuito un Diploma di Merito.

I 3 vini di ognuna delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche che otterranno il miglior punteggio, tra quelli selezionati di cui al precedente comma, verranno sottoposti ad un'ulteriore valutazione da parte di 2 commissioni diverse. In questa fase il punteggio di ogni campione verrà calcolato dalla media aritmetica dei singoli giudizi numerici, eliminato il punteggio più alto e quello più basso di ogni commissione. Il vino di ciascuna Dop e Igp che otterrà il miglior punteggio, purché raggiunto il minimo di 82 centesimi, risulterà il primo classificato della propria categoria e gli verrà attribuito un Diploma con Medaglia d'Oro.

Detto premio verrà assegnato solo a condizione che per ogni denominazione di origine controllata o indicazione geografica tipica siano stati selezionati nella prima fase di valutazione non meno di 3 campioni.

Nella stesura delle varie graduatorie di merito in caso di parità prevarrà il campione che avrà ottenuto il punteggio più elevato dato dalla somma di tutti i punteggi ottenuti nelle singole schede, senza esclusione alcuna, riferite allo stesso campione. In caso di ulteriore parità, prevarrà il campione che avrà ottenuto il punteggio più elevato, nelle singole schede di valutazione, senza esclusione alcuna.

Articolo 16

La proclamazione ufficiale dei vini selezionati avverrà durante lo svolgimento di un apposito evento.

I vini selezionati saranno oggetto di un'azione promozionale particolarmente dedicata agli stessi da parte della Camera di Commercio di Reggio Emilia.

Articolo 17

L'Organismo ufficialmente autorizzato si riserva di effettuare i controlli che riterrà opportuni sulle partite di vino premiate, direttamente presso le imprese. Qualora i controlli effettuati ai sensi del D.M. 09.11.2017 evidenzino divergenze tra 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, 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, forestali e del turismo.

Articolo 18

Le ditte produttrici che hanno ottenuto i diplomi previsti all'Art.15 per la partita di vino selezionata possono farne menzione nella loro attività commerciale previa verifica ed autorizzazione della Camera di Commercio di Reggio Emilia; nessuna altra dizione o riproduzione della distinzione ottenuta riferita al Concorso enologico è autorizzata o apponibile sulle bottiglie della partita del prodotto premiato.

Articolo 19

L'azienda presentando la domanda di partecipazione al concorso si impegna formalmente, qualora il vino partecipante al Concorso risulti premiato, ad inviare alla Camera di Commercio di Reggio Emilia, entro 7 giorni dal ricevimento della comunicazione del risultato, pena l'esclusione dall'elenco dei vini premiati, il seguente materiale:

1. la riproduzione del marchio o dei marchi aziendali con i quali viene commercializzato il vino e una foto;
2. liberatoria in cui si dichiara che, ai sensi del Reg. UE 2016/679 e conformemente al D.lgs 196/2003 come modificato dal D.lgs 101/2018, si dà consenso all'Organismo per il trattamento dei dati personali nonché per l'utilizzo del materiale fornito con la documentazione di cui al punto 1. ai fini della promozione del concorso, nell'ambito del perseguimento delle finalità istituzionali della Camera di Commercio di Reggio Emilia

Articolo 20

L'Organismo ufficialmente autorizzato, previa autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari forestali e del turismo, si riserva il diritto di modificare il presente regolamento in qualsiasi momento ove ciò si rendesse necessario.

Per qualsiasi controversia il foro competente è quello di Reggio Emilia.

Da presentare entro il 7 maggio 2019 alla Camera di Commercio di Reggio Emilia – Piazza della Vittoria, 3 – 42121 Reggio Emilia

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

(compilare una domanda per ogni campione di vino presentato)

Il sottoscritto _____

in qualità di: _____

(Titolare/legale rappresentante, Presidente, etc)

dell'impresa _____

(esatta ragione sociale)

via _____ n° _____ Cap _____ Prov. _____

telefono _____ Fax _____ e-mail _____

codice fiscale _____ partita I.V.A. _____

iscritta nell'elenco degli utilizzatori della/e D.O. (DOC ed IGT) _____

(indicare Denominazione di origine del vino)

presa visione del Regolamento della 10^a edizione del Concorso Enologico "Matilde di Canossa – Terre di Lambrusco", che dichiara di accettare

FA DOMANDA

di partecipare alla 10^a edizione del Concorso Enologico "Matilde di Canossa – Terre di Lambrusco", con il seguente vino frizzante o vino spumante, prodotto con prevalenza del vitigno Lambrusco per almeno l'85%,

(indicare la denominazione esatta del vino)

SECCO SEMISECCO

AMABILE DOLCE

(*per gli spumanti indicare la tipologia in base al residuo zuccherino e il metodo)

Prodotto biologico

colore _____ annata di produzione _____,

Rifermentazione in bottiglia

da assegnare alla categoria e gruppo sottoindicati:

Analisi Chimico - fisica

Titolo alcolometrico volumico effettivo a 20° _____

- zuccheri riduttori g/litro _____

- gradazione alcolica complessiva _____

- acidità totale espressa in g/litro di acido tartarico _____

- acidità volatile corretta da SO² espressa in g/litro _____

di acido acetico _____

- anidride solforosa totale mg/l _____

Il Vino è:

(barrare la denominazione interessata)

Frizzante a Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Frizzante a Indicazione Geografica Tipica (IGT)

Spumante a Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Spumante a Indicazione Geografica Tipica (IGT)

Da assegnare al seguente gruppo

1) ROSSO FRIZZANTE - SECCO E SEMISECCO

2) ROSSO FRIZZANTE - AMABILE E DOLCE

3) ROSATO FRIZZANTE - SECCO E SEMISECCO

4) ROSATO FRIZZANTE - AMABILE E DOLCE

5) BIANCO SPUMANTE (*) _____

6) ROSATO SPUMANTE (*) _____

7) ROSSO SPUMANTE (*) _____

Si allega alla presente domanda di partecipazione (artt. 9 e 10 del regolamento):

- Per le aziende vitivinicole indicare la superficie vitata complessiva in ettari iscritta alla Denominazione: _____
- n.3 copie dell'etichetta e della retroetichetta del vino presentato;
- per i vini a denominazione di origine: certificato di idoneità rilasciato dalla Struttura di Controllo competente;
- per i prodotti biologici certificazione di vino biologico rilasciata da Ente certificatore riconosciuto;
- verbale di prelievo su apposito modulo;
- n° 6 bottiglie completamente etichettate e confezionate dello stesso lotto di capacità di litri 0,750;
- copia del versamento della quota di partecipazione al concorso per ogni campione di n. 6 bottiglie di € 60,00 (Iva inclusa), pagabile tramite bonifico bancario sul conto corrente intestato alla Camera di Commercio di Reggio Emilia o con altra modalità telematica (le coordinate bancarie sono disponibili sul sito www.re.camcom.it)

L'Azienda garantisce che, al momento dell'iscrizione, è in possesso di un quantitativo minimo di 2.000 bottiglie del campione iscritto e prelevato.

L'azienda dichiara di essere coinvolta nel processo di trasformazione dell'uva o del mosto in vino, di elaborazione e di imbottigliamento in proprio o avvalendosi di terzi dei vini iscritti al Concorso.
L'azienda dichiara pertanto, sotto la propria responsabilità, di non curare esclusivamente la commercializzazione dei vini iscritti al Concorso.

La Camera di Commercio di Reggio Emilia si riserva di verificare l'iscrizione delle imprese utilizzatrici delle Denominazioni di Origine (Doc e Igt) negli elenchi tenuti dagli Organismi di Controllo incaricati.

Qualora il vino partecipante al Concorso risultasse premiato, il sottoscritto si impegna formalmente ad inviare alla Camera di Commercio di Reggio Emilia entro 7 giorni dalla comunicazione del risultato, pena l'esclusione dall'elenco dei vini premiati, il seguente materiale:

1. riproduzione del marchio o dei marchi aziendali con i quali viene commercializzato il vino e una foto;
2. liberatoria in cui si dichiara che, ai sensi del Reg. UE 2016/679 e conformemente al D.lgs 196/2003 come modificato dal D.lgs 101/2018, si dà consenso all'Organismo per il trattamento dei dati personali nonché per l'utilizzo del materiale fornito con la documentazione di cui al punto 1. ai fini della promozione del concorso, nell'ambito del perseguimento delle finalità istituzionali della Camera di Commercio di Reggio Emilia, inclusa la foto della bottiglia vincitrice che sarà realizzata, a spese della Camera di Commercio, per garantire la massima uniformità di luce e immagine, utilizzando le bottiglie inviate per il Concorso.

Si impegna inoltre, previa esplicita e circostanziata richiesta della Camera di Commercio, a fornire un congruo numero di bottiglie del vino premiato, da utilizzare nel corso di manifestazioni promozionali in ambito nazionale ed internazionale.

Data, _____

Timbro e Firma _____

Informativa sulla Privacy ai sensi del Reg. UE 2016/679

Il Sottoscritto dichiara altresì di aver preso visione dell'informativa sulla Privacy della Camera di commercio di Reggio Emilia consultabile sul sito www.re.camcom.gov.it, ai sensi del Reg. UE 2016/679 ed in conformità con il d.lgs. 196/2003, come modificato dal d.lgs.101/2018, e a tal fine

- esprime il proprio consenso esplicito ed informato al trattamento dei propri dati personali ed aziendali per le finalità attinenti le procedure e l'istruttoria relativa alla presente domanda, nonché per le finalità promozionali ed istituzionali della Camera di commercio di Reggio Emilia legate alla 10^a edizione del Concorso Enologico "Matilde di Canossa – Terre di Canossa";
- esprime il consenso all'utilizzo ed alla riproduzione del marchio o dei marchi aziendali con i quali viene commercializzato il vino e una foto per le finalità promozionali legate alla 10^a edizione del Concorso Enologico "Matilde di Canossa – Terre di Canossa" e della Camera di Commercio di Reggio Emilia

Data ____/____/____

Firma _____

E' necessario allegare copia fotostatica di un documento d'identità del sottoscrittore

VERBALE DI PRELIEVO

(compilare una domanda per ogni campione di vino presentato)

Il sottoscritto _____

responsabile dell'azienda in qualità di _____

(Titolare/legale rappresentante, Presidente, etc)

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

D I C H I A R A

di avere prelevato presso l'azienda

n° 6 bottiglie aventi la capacità di litri 0,750 completamente etichettate e confezionate del vino

_____ annata _____

Prodotto biologico Rifermentazione in bottiglia

da iscrivere alla 10^a edizione del Concorso Enologico "Matilde di Canossa – Terre di Lambrusco" nella categoria:

- A) FRIZZANTE A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA (DOC)
- B) FRIZZANTE A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA (IGT)
- C) SPUMANTE A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA (DOC)
- D) SPUMANTE A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA (IGT)

(barrare la categoria a cui appartiene il campione)

e nel seguente gruppo:

- 1) ROSSO FRIZZANTE - SECCO E SEMISECCO
- 2) ROSSO FRIZZANTE - AMABILE E DOLCE
- 3) ROSATO FRIZZANTE - SECCO E SEMISECCO
- 4) ROSATO FRIZZANTE - AMABILE E DOLCE
- 5) BIANCO SPUMANTE _____ (indicare la tipologia in base al residuo zuccherino)
- 6) ROSATO SPUMANTE _____ (indicare la tipologia in base al residuo zuccherino)
- 7) ROSSO SPUMANTE _____ (indicare la tipologia in base al residuo zuccherino)

(barrare il gruppo a cui appartiene il campione)

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

D I C H I A R A I N O L T R E C H E

la consistenza quantitativa della partita dalla quale è stato prelevato il campione suddetto viene è composta da 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 copia, di cui:

- la prima copia allegata ai campioni prelevati e consegnati con i medesimi alla Camera di Commercio di Reggio Emilia, Piazza della Vittoria, 3 - 42121 Reggio Emilia, a cura dell'azienda entro il giorno 7 maggio 2019;
- la seconda per l'azienda

L'azienda provvederà a far pervenire le 6 bottiglie prelevate riunite in unico imballaggio, accompagnate dal presente verbale e da quanto specificato dall'art. 9 del Regolamento entro il giorno 7 maggio 2019 alla Camera di Commercio di Reggio Emilia, 10^a edizione del Concorso Enologico "Matilde di Canossa – Terra di Lambrusco" – Piazza della Vittoria, 3 - 42121 Reggio Emilia.

Li, _____

IL RESPONSABILE DELL'AZIENDA

E' necessario allegare copia fotostatica di un documento d'identità del sottoscrittore