



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari forestali e del turismo*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE  
E DELL'IPPICA

PQAI IV

IL DIRIGENTE

VISTA la Legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

VISTO, in particolare l'articolo 42, comma 1, della citata Legge n. 238 del 12 dicembre 2016 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. 9 novembre 2017, recante la disciplina dei concorsi enologici, in applicazione dell'articolo 42, comma 3, della Legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 277 del 27 novembre 2017;

VISTI i DD.MM. 13 febbraio 2012, 21 gennaio 2013, 20 dicembre 2013 e 21 febbraio 2018 con i quali è stata indetta, rispettivamente per gli anni 2012, 2013, 2014 e 2018, la manifestazione denominata "Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia" rivolto agli Istituti di Istruzione Tecnica e Professionale con indirizzo agrario e agroalimentare, al fine di evidenziare le migliori produzioni vitivinicole degli istituti, sensibilizzandoli verso sempre maggiori livelli qualitativi e stimolando una più rispondente didattica;

VISTO il regolamento della manifestazione enologica denominata "5° Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia", conforme alle disposizioni del sopra menzionato D.M. 9 novembre 2017, relativo al concorso enologico organizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, con la collaborazione del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, ed avvalendosi della collaborazione tecnica del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria (CREA) – Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia;

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

DECRETA

Articolo unico

1. Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo indice ed organizza il “**5° Concorso Enologico Istituti Agrari d’Italia**”, in conformità al regolamento allegato al presente Decreto, con la collaborazione del Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca, ed avvalendosi del contributo tecnico del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l’Analisi dell’Economia Agraria (CREA) – Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia.
2. Le selezioni dei vini ammessi al Concorso di cui al comma 1 si svolgeranno nei mesi di marzo ed aprile 2019, nelle sedi di Asti e Velletri (RM) del citato Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l’Analisi dell’Economia Agraria (CREA) – Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia.

Roma, lì

IL DIRIGENTE  
Luigi Polizzi  
(firmato digitalmente ai sensi del CAD)

## “5° CONCORSO ENOLOGICO ISTITUTI AGRARI D’ITALIA”

## REGOLAMENTO

## Articolo 1

## Enti organizzatori, finalità e luogo di svolgimento

1. Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, indice ed organizza il “5° Concorso Enologico Istituti Agrari d’Italia”, con la collaborazione del Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca.
2. Il Concorso si propone di evidenziare le migliori produzioni vitivinicole, sensibilizzando gli Istituti di Istruzione Tecnica e Professionale con indirizzo agrario e agroalimentare verso sempre maggiori livelli qualitativi, stimolando una più rispondente didattica e promuovendo la conoscenza della loro produzione enologica.
3. Il Mipaaf si avvale, per l’organizzazione tecnica del Concorso, del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l’Analisi dell’Economia Agraria (CREA) – Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia.
4. Le valutazioni sensoriali dei vini saranno effettuate presso il Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia (CREA-VE) nelle due sedi di Asti in Via P. Micca 35 e di Velletri (RM) in Via Cantina Sperimentale 1, entro il 2 aprile 2019.
5. La premiazione si terrà a Verona nell’ambito del Salone internazionale dei vini e dei distillati - Vinitaly 2019.

## Articolo 2

## Tipi di vini ammessi e requisiti degli Istituti partecipanti

1. Possono partecipare al “5° Concorso Enologico Istituti Agrari d’Italia” unicamente i vini a “Denominazione di origine controllata e garantita” (D.O.C.G.), a “Denominazione di origine controllata” (D.O.C.), a “Indicazione geografica tipica” (I.G.T.) e i vini “Spumanti di qualità” (VSQ) prodotti:  
**gruppo A** - direttamente e unicamente (intera filiera) dagli Istituti di Istruzione Tecnica e Professionale con indirizzo agrario e agroalimentare;  
**gruppo B** – direttamente dagli Istituti di Istruzione Tecnica e Professionale con indirizzo agrario e agroalimentare anche se non in possesso dell’intera filiera (es.: imbottigliamento, spumantizzazione, effettuati da terzi)
2. Gli Istituti partecipanti, al momento dell’iscrizione al concorso enologico, dovranno possedere un quantitativo minimo, per partita di vino, di almeno 1000 bottiglie della capacità di litri 0,750 o analogo quantitativo in bottiglie di capacità diversa, comunque prevista dalla normativa vigente.
3. Ogni Istituto può iscrivere al concorso un solo campione di vino per tipologia e per annata.

### **Articolo 3** **Categorie di presentazione**

1. Possono partecipare al “**5° Concorso Enologico Istituti Agrari d’Italia**” solo i vini prodotti nelle vendemmie 2018, 2017, 2016, 2015, 2014. Essi saranno suddivisi in “Vini tranquilli”, “Vini frizzanti”, “Vini spumanti” e “Vini passiti e liquorosi”:

I “**Vini tranquilli**” sono riuniti nelle seguenti categorie:

- a) Vini tranquilli a Denominazione di origine (DOC, DOCG) ripartiti in Vini bianchi, Vini rossi e Vini rosati;
- b) Vini tranquilli a Indicazione geografica tipica (IGT) ripartiti in Vini bianchi, Vini rossi e Vini rosati.

I “**Vini frizzanti**” sono riuniti nelle seguenti categorie:

- c) Vini frizzanti a Denominazione di origine (DOC, DOCG) ripartiti in Vini bianchi, Vini rossi e Vini rosati;
- d) Vini frizzanti a Indicazione geografica tipica (IGT) ripartiti in Vini bianchi, Vini rossi e Vini rosati.

I “**Vini spumanti**” sono riuniti nelle seguenti categorie:

- e) Vini spumanti a Denominazione di origine (DOC, DOCG);
- f) Vini spumanti a Indicazione geografica tipica (IGT) e Vini spumanti di qualità (VSQ).

I “**Vini passiti e liquorosi**” sono riuniti nelle seguenti categorie:

- g) Vini passiti e liquorosi a Denominazione di origine (DOC, DOCG);
- h) Vini passiti e liquorosi a Indicazione geografica tipica (IGT).

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 etichettatura e presentazione non a norma saranno esclusi dal concorso.

2. Gli Istituti che avranno inviato campioni giudicati non conformi alle categorie previste dal precedente punto 1 non avranno diritto 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 4.
3. Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo e il Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l’Analisi dell’Economia Agraria declinano ogni responsabilità circa l’eventuale ritardo nella consegna dei campioni alle sedi del CREA-VE di Asti e Velletri rispetto alla data stabilita, per la loro perdita totale o parziale, per il loro danneggiamento nel trasporto. Tutte le spese relative all’invio dei campioni presso la sede di cui sopra saranno a carico degli Istituti che li iscrivono.

## **Articolo 4**

### **Modalità di iscrizione, di prelievo, di trasporto**

1. Per la partecipazione al “5° Concorso Enologico Istituti Agrari d’Italia” gli Istituti interessati devono far pervenire all’indirizzo mail [ve@crea.gov.it](mailto:ve@crea.gov.it) o [ve@pec.crea.gov.it](mailto:ve@pec.crea.gov.it) del Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia (CREA-VE) di Conegliano (TV), improrogabilmente entro il 25 marzo 2019, la **domanda di partecipazione**, come da modulo allegato, compilata in ogni sua parte e firmata dal Dirigente dell’Istituto. Entro la stessa data dovranno pervenire alle sedi del CREA-VE in Via P. Micca 35, 14100 Asti e in Via Cantina Sperimentale 1, 00049 Velletri RM, **i documenti** (per ogni campione di vino) e **i campioni di vino** (franco di porto), come di seguito specificato:
  - a) copia della domanda di partecipazione (inoltrata a Conegliano);
  - b) n. 3 bottiglie (per ogni vino) ad Asti e n.3 bottiglie (per ogni vino) a Velletri della capacità di litri 0,750, prelevate dallo stesso lotto, confezionate, etichettate e riunite in un unico imballaggio, all’esterno del quale deve essere chiaramente scritto “Campione non commerciabile inviato per il “5° Concorso Enologico Istituti Agrari d’Italia””;
  - c) verbale di prelievo per ciascun 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 caso 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 al personale preposto ad effettuare il prelievo dei campioni;
  - d) n. 3 etichette (per ogni vino) ed eventuali altrettante contro etichette identiche a quelle che compaiono sulle bottiglie presentate al concorso;
  - e) 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
    - acidità volatile
    - anidride solforosa totale
    - anidride solforosa libera
    - pressione per i vini frizzanti e spumantiIl certificato deve riportare il nome dell’Istituto che presenta i vini e le necessarie indicazioni di riferimento di ogni campione iscritto al concorso. Il Ministero ed il CREA si riservano di far eseguire proprie analisi per verificare i dati dichiarati;
  - f) certificato di idoneità per i vini a Denominazione di origine (uno per ogni vino in concorso). Il documento, attestante l’origine del vino, è rilasciato dalla struttura di controllo secondo le vigenti normative.

Ciascun campione inviato per la selezione del “5° Concorso Enologico Istituti Agrari d’Italia” dovrà contenere, nel corrispondente plico, la documentazione sopra indicata.

## **Articolo 5**

### **Modalità di deposito e anonimizzazione dei campioni**

1. Dalla ricezione alla degustazione i campioni di vino saranno conservati secondo le più rigorose norme di tecnica enologica.

2. I campioni di vino, prima di essere sottoposti all'esame delle commissioni di valutazione, saranno anonimizzati mediante l'utilizzo di due appositi codici:
  - il primo attribuito dal CREA - Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia all'arrivo del campione;
  - il secondo attribuito dal Pubblico ufficiale, formalmente incaricato dal Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, 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. Lo stesso ha la responsabilità dei vini dalla seconda anonimizzazione alla stesura delle classifiche che provvederà a stilare secondo quanto sancito dal presente regolamento.

### **Articolo 6** **Composizione, funzionamento delle Commissioni di** **degustazione e criterio di valutazione**

1. La valutazione dei campioni verrà effettuata da 2 commissioni formate, ognuna da 5 commissari, di cui 3 tecnici degustatori aventi i titoli di studio e requisiti stabiliti all'articolo 6, comma 2 e 3 del D.M. 9 novembre 2017, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 277, del 27 novembre 2017, scelti tra il personale tecnico-scientifico del CREA-VE di Asti e Velletri, e da due esperti del settore vitivinicolo esterni al CREA -VE. Se il numero delle persone che si è resa disponibile a far parte delle commissioni è superiore a 3, per gli interni o a 2 per gli esterni, il CREA estrarrà a sorte i 3 membri interni e i 2 membri esterni.
2. Il Presidente delle commissioni viene nominato dal Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria tra i tecnici degustatori.
3. Ogni commissario esprimerà in modo autonomo il suo giudizio utilizzando il metodo di valutazione "Union Internationale des Oenologues".
4. Ogni vino in concorso sarà valutato da due 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.
5. A salvaguardia dell'immagine degli Istituti sarà reso noto solo l'elenco dei vini premiati e non il punteggio dei vini selezionati.  
Per garantire la massima trasparenza del concorso, gli Istituti possono richiedere al CREA-VE, entro tre mesi dal termine delle analisi sensoriali, copia delle schede di valutazione dei propri vini. La richiesta deve essere firmata dal Dirigente dell'Istituto e redatta su carta intestata del medesimo.

### **Articolo 7** **Punteggio minimo per attribuzione distinzioni e tipo di distinzione**

1. Per ogni categoria di cui all'art. 4 saranno premiati ex-equo con diploma tutti i vini che avranno raggiunto o superato il punteggio di 80/100.

2. La consegna dei premi avverrà da parte delle autorità del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, con apposito evento organizzato nell'ambito del Vinitaly 2019.

**Articolo 8**  
**Modifiche al regolamento**

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo si riserva il diritto di modificare il presente regolamento.

Per qualsiasi controversia il foro competente è quello di Roma.

# DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Compilare una domanda per ogni campione di vino. Da far pervenire entro il 25 marzo 2019 al  
CREA - Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia di Conegliano (TV) al seguente indirizzo di posta elettronica:  
[ve@crea.gov.it](mailto:ve@crea.gov.it) - oppure: [ve@pec.crea.gov.it](mailto:ve@pec.crea.gov.it)

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
in qualità di Dirigente dell'Istituto \_\_\_\_\_  
Via \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_  
e-mail \_\_\_\_\_ codice fiscale \_\_\_\_\_ partita I.V.A. \_\_\_\_\_  
presa visione del Regolamento del "5° Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia", che dichiara di accettare

## FA DOMANDA di partecipare al "5° 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. 4 Regolamento):**

- a) Vini tranquilli a denominazione di origine (DOC, DOCG)
- b) Vini tranquilli a indicazione geografica tipica (IGT)
- c) Vini frizzanti a denominazione di origine (DOC, DOCG)
- d) Vini frizzanti a indicazione geografica tipica (IGT)
- e) Vini spumanti a denominazione di origine (DOC, DOCG)
- f) Vini spumanti a indicazione geografica tipica (IGT) o Vini spumanti di qualità (VSQ)
- g) Vini passiti e liquorosi a denominazione di origine (DOC, DOCG)
- h) Vini passiti e liquorosi a indicazione geografica tipica (IGT)

(barrare la categoria a cui appartiene il campione)

### SI IMPEGNA

a inviare per ogni vino iscritto entro il 25/03/2019, alle due sedi del CREA-VE Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia in Via P. Micca, 35 -14100 ASTI e in Via Cantina Sperimentale 1, 00049 Velletri RM quanto richiesto dall'Art. 4 del regolamento e più precisamente:

- a) copia della presente domanda di partecipazione già inviata alla sede di Conegliano entro il 25 marzo 2019
- b) verbale di prelievo redatto su apposito modulo;
- c) n. 3 bottiglie dello stesso lotto di capacità 0,750 litri, etichettate;
- d) n. 3 etichette ed eventuali contro etichette del vino iscritto;
- e) certificato di analisi;
- f) 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 101/2018

- Ai sensi del decreto legislativo n. 101/2018 – "Codice in materia di protezione di dati personali" e del Reg. UE 679/2016 e *ss.mm.ii.* – i dati personali raccolti sono trattati dal CREA-VE per il perseguimento delle finalità istituzionali dell'Ente. I dati sono registrati su supporto sia informatico che cartaceo. Il conferimento dei dati è obbligatorio, 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.
- All'interessato è riconosciuto il 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 rettificazione o quando vi ha interesse, alla integrazione dei dati, alla loro cancellazione o trasformazione in forma autonoma. Titolare dei dati è il CREA-VE a cui qualsiasi richiesta relativa al trattamento dei dati dovrà essere rivolta.
- 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 "5° Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia" dovrà essere corredato da una propria domanda di partecipazione.



# VERBALE DI PRELIEVO

Compilare una domanda per ogni campione di vino. Da far pervenire entro il 25 marzo 2019 al  
CREA-VE Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia- Via P. Micca, 35 -14100 ASTI e presso il CREA-VE  
Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia – Via Cantina Sperimentale 1, 00049 Velletri RM

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
funzionario con la qualifica di \_\_\_\_\_

(vigile, messo comunale, ecc..)

dell'Ente \_\_\_\_\_  
oppure

Dirigente dell'Istituto \_\_\_\_\_

**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 aver 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 "5° Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia" nella categoria:

- a) Vini tranquilli a denominazione di origine (DOC, DOCG)
- b) Vini tranquilli a indicazione geografica tipica (IGT)
- c) Vini frizzanti a denominazione di origine (DOC, DOCG)
- d) Vini frizzanti a indicazione geografica tipica (IGT)
- e) Vini spumanti a denominazione di origine (DOC, DOCG)
- f) Vini spumanti a indicazione geografica tipica (IGP) o Vini spumanti di qualità (VSQ)
- g) Vini passiti e liquorosi a denominazione di origine (DOC, DOCG)
- h) Vini passiti e liquorosi a indicazione geografica tipica (IGT)

(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. \_\_\_\_\_

Dirigente 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 ettoltri \_\_\_\_\_.

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 dividere in due lotti da 3 bottiglie le 6 bottiglie prelevate e a far pervenire ciascun pacco imballato di 3 bottiglie, accompagnate dal presente verbale e da quanto specificato dall'Art. 4 del Regolamento **entro il giorno 25 marzo 2019** al **CREA-VE Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia nelle due sedi di Via P. Micca, 35 - 14100 ASTI e Via Cantina Sperimentale 1, 00049 Velletri RM.**

\_\_\_\_\_,  
lì, \_\_\_\_\_

IL DIRIGENTE 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 "5° Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia" dovrà essere accompagnato dal proprio distinto verbale.