



Camera di Commercio
Roma

AGRO CAMERA
Azienda Speciale



I EDIZIONE DEL PREMIO PER I MIGLIORI VINI DI ROMA E DEL LAZIO PREMIO ROMA®

REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE

Art. 1

Ente organizzatore

Agro Camera, su incarico della Camera di Commercio di Roma ed in sinergia con l'Azienda Speciale Sviluppo e Territorio ed il sistema camerale regionale, indice la prima edizione del Premio per i migliori vini di Roma e del Lazio.

Art. 2

Scopi

Il Concorso si propone:

- a) di valorizzare i migliori vini di Roma e del Lazio, con particolari caratteristiche di pregio, storicità o particolare innovazione, nonché le migliori modalità di utilizzazione degli stessi all'interno della filiera regionale;
- b) di favorire la conoscenza e rafforzarne la presenza nei mercati nazionali ed esteri, premiando i prodotti di qualità che possano al tempo stesso conseguire l'apprezzamento dei consumatori;
- c) di stimolare i produttori vitivinicoli al miglioramento della qualità del prodotto ed alla sua diversificazione;
- d) di favorire lo sviluppo dell'imprenditoria giovanile e femminile nei settori di interesse.

Art. 3

Vini partecipanti

Il Premio è riservato ai soli vini prodotti nel territorio di Roma e del Lazio, ottenuti nel rispetto delle normative comunitarie e nazionali vigenti, relativamente alle seguenti tipologie:

VINI DOP, DOCG E DOC

- a) Vini bianchi tranquilli
- b) Vini rossi tranquilli
- c) Vini spumanti

VINI CON UVAGGIO ESCLUSIVO DA VITIGNI AUTOCTONI DEL LAZIO (COME DA ELENCO ALLEGATO)

- d) Vini bianchi tranquilli da vitigni autoctoni
- e) Vini rossi tranquilli da vitigni autoctoni
- f) Vini spumanti da vitigni autoctoni

VINI BIOLOGICI

- g) Vini bianchi tranquilli biologici
- h) Vini rossi tranquilli biologici
- i) Vini spumanti biologici

Per ciascun lotto di prodotto iscritto al Premio, è richiesta una produzione annua minima di 100 hl.

Non è ammesso l'inserimento dello stesso prodotto in più tipologie del Premio.

Art. 4 Imprese partecipanti

Possono partecipare al Premio, di cui alle tipologie definite all'art. 3:

- a) i viticoltori vinificatori in proprio;
- b) le cantine sociali;
- c) gli industriali del settore vinicolo;
- d) i commercianti e imbottiglieri del settore vinicolo.

Possono partecipare al premio per la migliore carta dei vini:

- e) le aziende del settore della ristorazione e della somministrazione alimentare.

Le Imprese partecipanti dovranno essere iscritte alla Camera di Commercio di appartenenza ed essere in regola con il pagamento del diritto annuale.

Art. 5 Comitato

Per indirizzare la realizzazione del Premio è costituito, con durata annuale e con compiti consultivi, un Comitato Promotore composto da:

- il Direttore generale, o suo delegato, dell'Azienda Speciale della CCIAA di Roma Agro Camera;
- il Direttore generale, o suo delegato, dell'Azienda Speciale della CCIAA di Roma Sviluppo e Territorio;
- un rappresentante per ognuna delle Camere di Commercio della regione;
- un rappresentante designato da ciascuna Associazione professionale della produzione vitivinicola;
- il Direttore del Laboratorio Chimico-Merceologico della Camera di Commercio di Roma o suo delegato
- un rappresentante dell'Assessorato delle politiche agricole della Regione Lazio;
- un rappresentante del Gabinetto del Sindaco di Città Metropolitana di Roma Capitale;
- un rappresentante dell'Assessorato dell'agricoltura di Roma Capitale.

Agro Camera potrà inoltre nominare un Presidente Onorario scelto tra figure emerite del settore vitivinicolo.

Il Comitato provvede a stimolare la partecipazione delle imprese al Premio e ad indirizzare e supportare tutte le operazioni inerenti alla predisposizione e funzionamento del Premio.

Art. 6 Giuria

La Giuria è composta dai tecnici del Laboratorio Chimico-Merceologico della Camera di Commercio di Roma e da esperti individuati sulla base di una griglia di requisiti tecnici professionali e di un apposito avviso.

Art. 7 Domanda di partecipazione e termini di presentazione

I partecipanti dovranno far pervenire via mail o fax, alla Segreteria del Premio per i migliori vini di Roma e del Lazio "Premio Roma" - c/o Agro Camera, Via dell'Umiltà, 48 - 00187 Roma - la scheda di partecipazione allegata al presente regolamento, entro e non oltre venerdì 22 settembre 2023.

Art. 8 **Modalità di consegna dei campioni**

I partecipanti dovranno presentare un quantitativo pari a n. 3 bottiglie da 750 ml di ciascun prodotto iscritto al Premio, confezionato così come destinato al commercio e corredato da un certificato di analisi contenente i seguenti parametri:

- titolo alcolometrico volumico a 20°C (% vol.);
- zuccheri riduttori (g/l);
- acidità totale in acido tartarico (g/l);
- acidità volatile in acido acetico (g/l);
- anidride solforosa totale SO₂ (mg/l).

Nel caso dei vini biologici, dovrà essere presentata anche una copia dell'attestato di assoggettamento al metodo di agricoltura biologica ed il relativo codice operatore rilasciato dall'Organismo di certificazione.

I campioni dovranno essere consegnati presso la Borsa Merci di Roma, Via Capitan Bavastro 116, 00154 Roma (zona Garbatella) tassativamente nelle giornate di **lunedì 25**, **martedì 26**, **mercoledì 27**, **giovedì 28** o **venerdì 29 settembre 2023** tra le ore 09:00 e le ore 17:00, pena l'esclusione dal Premio.

La spedizione resta a carico e responsabilità dell'Impresa partecipante. I campioni possono essere consegnati di persona nel giorno e negli orari sopra indicati oppure spediti tramite pacco celere, corriere espresso, ecc.; in nessun caso e per nessun motivo l'Ente organizzatore si assume la responsabilità di mancato recapito o di prodotti danneggiati durante il trasporto.

Art. 9 **Valutazione**

La valutazione organolettica dei campioni di vino sarà a cura di una Giuria di degustazione, individuata di anno in anno e guidata da un Capo Panel, appositamente composta dai tecnici del Laboratorio Chimico-Merceologico della Camera di Commercio di Roma e da esperti individuati sulla base di una griglia di requisiti tecnici professionali tenendo conto in particolare dei seguenti criteri: anzianità di iscrizione come assaggiatore negli elenchi delle principali organizzazioni di riferimento (ONAV, AIS, FIS e FISAR), partecipazione a concorsi nazionali ed internazionali, qualifica come tecnico esperto del settore vitivinicolo, qualifica come tecnologo alimentare con esperienza nel settore enologico.

La Giuria provvederà a valutare i campioni ammessi al Premio sulla base delle schede di analisi sensoriale all'uopo predisposte da Agro Camera.

Il punteggio assegnato a ciascun campione sarà ottenuto dalla media aritmetica dei giudizi espressi in termini numerici da ciascun membro componente la Giuria.

Sui campioni sottoposti agli esami suddetti sarà riportato solamente un codice alfanumerico distintivo, onde assicurarne l'anonimato.

I vini non rispondenti a nessuna delle tipologie di cui agli art. 3 saranno esclusi e non sottoposti a valutazione.

Agro Camera si riserva il diritto di far svolgere le analisi presso il Laboratorio Chimico-Merceologico della Camera di Commercio di Roma in caso di evidente discrepanza tra il prodotto presentato ed il certificato di analisi. Il costo delle analisi sarà a carico del partecipante.

Art. 10
Esito della valutazione

Il giudizio espresso dalla Giuria è inappellabile. A salvaguardia del prestigio delle Imprese partecipanti al Concorso, non saranno resi noti i punteggi assegnati ai singoli campioni.

Art. 11
Categorie dei premi

Potranno concorrere all'assegnazione dei premi solamente quei prodotti che avranno raggiunto un punteggio sensoriale di almeno 75/100.

Verranno premiati:

- i primi 3 classificati per ciascuna tipologia come indicato all'art. 3;
- il miglior vino prodotto da giovane imprenditore (età compresa tra 18 e 41 anni);
- il miglior vino prodotto da impresa femminile;
- il miglior vino senza solfiti aggiunti;
- il miglior vino di fattoria (prodotto e imbottigliato all'origine dal produttore viticoltore);
- il vino con la migliore etichetta per design e comunicazione;
- la migliore carta dei vini per la ristorazione regionale, determinata da un'apposita giuria di giornalisti ed esperti di comunicazione in base a:
 - ampiezza della gamma dei vini regionali, denominazioni e territori;
 - rappresentatività delle diverse tipologie caratteristiche della regione;
 - informazioni offerte al consumatore, anche grazie a tecnologie digitali.

Art. 12
Premi

Il premio per il primo, secondo e terzo classificato per ciascuna tipologia sarà costituito, rispettivamente, da una medaglia d'oro, una d'argento ed una di bronzo. Il premio per il miglior vino prodotto da giovane imprenditore, il miglior vino prodotto da impresa femminile, il miglior vino senza solfiti aggiunti, il miglior vino di fattoria, il vino con la migliore etichetta e la migliore carta dei vini sarà costituito da un attestato inserito in una cornice.

La Giuria si riserva il diritto di non assegnare parte dei premi ove non ve ne fossero le condizioni.

A tutti i concorrenti ammessi alla selezione verrà rilasciato un attestato di partecipazione nel corso della Cerimonia di Premiazione che si terrà a Roma presso la Sala del Tempio di Vibia Sabina e Adriano della Camera di Commercio di Roma.

Art. 13
Strumenti di valorizzazione e pubblicità

L'elenco di tutti i partecipanti al Premio sarà oggetto di comunicazione tramite il sito www.concorsipremioroma.it.

Dell'assegnazione dei premi sarà data comunicazione a mezzo stampa anche specializzata sia in formato cartaceo che digitale.

Agro Camera si riserva di poter organizzare per le imprese premiate delle sessioni di degustazione aperte al pubblico.

Art. 14
Disposizione finale

La partecipazione al Premio nonché l'utilizzazione dei riconoscimenti è gratuita e non comporta alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle stesse condizioni di partecipazione previste dal presente regolamento.

I costi e la responsabilità della spedizione dei campioni sono a totale carico dei partecipanti al Premio, che dovranno preoccuparsi che gli stessi giungano in tempo utile.

Agro Camera in accordo con i propri partners favorirà la divulgazione dei nominativi delle imprese di Roma e del Lazio partecipanti e la valorizzazione del loro prodotto in occasione di specifici eventi ed iniziative.

=====

- All. 1: Scheda di partecipazione.
- All. 2: Elenco vitigni autoctoni del Lazio.