

**CONCORSO ENOLOGICO
MACCHIA D'ISERNIA
PREMIO ERCOLE
(II edizione)**

**SCADENZA ISCRIZIONI
15.06.2023**



ART. 1 – FINALITA' E ORGANIZZAZIONE

L'Associazione Pro Loco Maccla, in collaborazione con il Comune di Macchia d'Isernia e la Camera di Commercio del Molise, indice ed organizza il **“Concorso Enologico Macchia d'Isernia Premio Ercole”** riservato alle aziende vinicole Molisane per i vini di loro produzione, con lo scopo di:

- evidenziare la migliore produzione molisana dei vini ammessi a concorso;
- valorizzare le tipicità regionali e farle conoscere ai consumatori ed agli operatori;
- premiare lo sforzo delle Aziende produttrici e stimolare il continuo miglioramento qualitativo dei loro prodotti;
- contribuire alla divulgazione del brand Molise in Italia e nel mondo.

ART. 2 – PATROCINIO E GESTIONE

Il Concorso Enologico si svolge sotto la Responsabilità dell'Associazione Pro Loco Maccla quale “Organismo Ufficialmente Autorizzato” ai sensi del DM 09 novembre 2017.

ART. 3 – AMMISSIONI

Sono ammessi al Concorso Enologico i vini prodotti e presentati da Aziende vitivinicole site in Molise. Per Azienda si intende un'entità produttiva individuata da una denominazione o ragione sociale, riportata anche sull'etichetta dei prodotti presentati al Concorso Enologico.

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 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.

Il Concorso è aperto ai vini DOC prodotti nella Regione Molise, in particolare alle categorie di vini indicati nell'art. 4.



ART. 4 – VINI AMMESSI

Il Concorso Enologico Premio Ercole è riservato alle seguenti categorie di vini:

- 1) Tintilia del Molise DOC
ROSSO
ROSSO RISERVA
ROSATO

- 2) Molise o del Molise DOC
MOLISE ROSSO
MOLISE AGLIANICO
MOLISE FALANGHINA
MOLISE TREBBIANO

- 3) Pentro DOC
ROSSO
ROSATO
BIANCO

- 4) Biferno DOC
ROSSO
ROSATO
BIANCO

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.

Le aziende possono presentare al **Concorso Enologico Macchia d'Isernia Premio Ercole** 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. Campionature minori rispetto a quelle indicate, non saranno accettate.

I campioni potranno essere prelevati direttamente da un responsabile dell'impresa compilando il Verbale di Prelievo secondo il modello predisposto dall'Organismo ufficialmente autorizzato, ai sensi del DM 9.11.2017.

Il Verbale di Prelievo dovrà essere redatto in due copie, una delle quali è trattenuta dall'impresa e una trasmessa insieme ai campioni di vino come meglio specificato nell'art. 6.

ART. 6 – MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

L'iscrizione al Concorso Enologico avviene secondo le norme previste dal presente Regolamento pubblicato, nella sua ultima versione approvata, sul sito ufficiale www.premioercole.it nonché sul sito del Comune di Macchia d'Isernia (IS) nella sezione Macchia Da Vivere.

Le Aziende ammesse dovranno far pervenire, per ogni prodotto presentato, a mezzo corriere, servizio postale o personalmente, **entro il 15 maggio 2023**, al seguente indirizzo:



Concorso Enologico Macchia d'Isernia Premio Ercole - c/o Comune di Macchia d'Isernia, Piazza Elena, 1 – 86170 Macchia d'Isernia (IS), riferimento telefonico 0865 55130 e-mail: comune@comune.macchiadisernia.is.it quanto segue:

1. 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 MACCHIA D'ISERNIA PREMIO ERCOLE" accompagnato da regolare Documento di Trasporto;
2. Domanda d'Iscrizione redatta su apposito modulo, compilato in ogni sua parte e sottoscritta dal titolare o legale rappresentante dell'impresa o suo delegato;
3. 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;
4. il certificato di idoneità rilasciato dalla Struttura di controllo competente per i vini a denominazione di origine controllata;
5. copia di n 3 etichette e relativa retro-etichetta identica a quella del vino presentato

ART. 7 - 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.

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. 6 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. 8 - 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, in base alle risultanze delle valutazioni delle Commissioni. L'Organismo Ufficialmente Autorizzato, eventualmente di concerto con il notaio, avvocato o pubblico ufficiale 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. 9 - 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:

- diploma di perito agrario specializzato in viticoltura ed enologia od enotecnico (corso sessennale);
- titolo di enologo ai sensi della legge 10 aprile 1991, n. 129;
- 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 decide il numero di commissioni da istituire e 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. 10 - PREMI

A conclusione delle degustazioni, per ogni categoria di prodotto indicato all'art. 4 sempre che la categoria stessa comprenda almeno 2 campioni iscritti, al vino che otterrà il miglior punteggio, comunque non inferiore a 82/100, verrà attribuito il riconoscimento "Premio Ercole", sotto forma di statuetta in bronzo raffigurante l'Ercole Sannita.



I vini, per ogni categoria di prodotto indicato all'art. 4 sempre che la categoria stessa comprenda almeno 2 campioni iscritti, non vincitori del “Concorso Enologico Premio Ercole”, che risulteranno con un punteggio non inferiore a 80/100, riceveranno un Attestato di Menzione.

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. 11 – 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 Macchia d'Isernia Premio Ercole**”.

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 Macchia d'Isernia Premio Ercole c/o Comune di Macchia d'Isernia – Piazza Elena, 1 – 86070 Macchia d'Isernia (IS) - email: info@premioercole.it

I costi di stampa dei bollini sono a carico dell'azienda richiedente.

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 Macchia d'Isernia Premio Ercole diversa dal logo del concorso stesso e non in conformità con il presente regolamento è autorizzata né tantomeno apponibile sull'imballaggio primario, secondario e/o terziario della partita premiata.

ART. 12 – PROCLAMAZIONE VINCITORI E AZIONI SUCCESSIVE

La proclamazione dei vincitori è prevista in occasione della manifestazione Macchia DiVino – Mostra Mercato dei Vini e dei Sapori organizzata dalla Pro Loco Macchia in collaborazione con il Comune di Macchia d'Isernia (IS) nel mese di Settembre 2023.

Il vino premiato sarà divulgato a cura dell'Organismo Ufficialmente Autorizzato alla stampa regionale, italiana ed internazionale tramite il proprio sito o specifiche comunicazioni.

Il vino premiato al Concorso Enologico Macchia d'Isernia Premio Ercole sarà oggetto per l'intero anno 2024 di azioni promozionali da parte dell'Organismo Ufficialmente Autorizzato. In particolare, l'Organismo si riserva, al fine di promuovere il Premio ed il vino premiato, di organizzare eventi dedicati nel corso dell'anno anche con pubblicazioni quali guide, fiere ed incontri in Italia e all'estero, etc.

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. 13 – 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 Isernia.