



## Concorso Enologico “Matilde di Canossa Terre di Lambrusco”

### REGOLAMENTO 2017

#### Articolo 1:

La Camera di Commercio di Reggio Emilia promuove l'8<sup>a</sup> edizione del **Concorso Enologico “Matilde di Canossa - Terre di Lambrusco”** che avrà luogo nel **giorno 25 maggio 2017** con lo scopo di evidenziare la migliore produzione dei **Vini “Lambrusco”**, farla conoscere ai consumatori ed agli operatori, presentare al pubblico le tipologie dei vari vini, nonché premiare e stimolare l'attività delle aziende vinicole al continuo miglioramento qualitativo dei loro prodotti.

#### Articolo 2:

Il Comitato di controllo è presieduto dal Presidente della Camera di Commercio di Reggio Emilia ed è composto da quattro membri nominati, rispettivamente, dai seguenti organismi:

- Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
- Ministero dello Sviluppo Economico
- Regione Emilia Romagna
- Associazione Enologi Enotecnici Italiani

Il Comitato ha il compito di controllare la realizzazione del Concorso. Le sue decisioni sono inappellabili.

#### Articolo 3:

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 Dop) e indicazioni geografiche tipiche (o Igp):

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

**L’indicazione del vitigno Lambrusco deve far parte della designazione (Doc e/o Igt) 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 4**

I vini presentati alla 8<sup>a</sup> edizione del Concorso “Matilde di Canossa - Terre di Lambrusco” devono essere prodotti da uve delle vendemmie 2016, 2015 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 (Dop);
- b) Vini Lambrusco frizzanti designati con indicazione geografica tipica (Igp).

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.

E' obbligo dell'azienda partecipante, per ogni campione di vino, dichiarare l'appartenenza alle categorie e ai gruppi suddetti. Qualora tale dichiarazione mancasse o risultasse errata, sarà compito del Comitato di Controllo inserire i campioni nelle categorie e gruppi corrispondenti.

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

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

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

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

E' obbligo dell'azienda partecipante, per ogni campione di vino, dichiarare l'appartenenza alle categorie e ai gruppi suddetti, indicare la classificazione/tipologia in base al residuo zuccherino. Qualora tale dichiarazione mancasse o risultasse errata, sarà compito del Comitato di Controllo inserire i campioni nelle categorie e gruppi corrispondenti.

**Articolo 5:**

Le aziende che avranno inviato campioni giudicati non conformi alle categorie e ai gruppi previsti dal Concorso e regolati dal precedente Art. 4 non avranno diritto alla restituzione della quota di partecipazione né alla restituzione dei campioni inviati e non ammessi.

**Articolo 6:**

Per ogni campione di vino l'azienda presentatrice deve far pervenire alla Camera di Commercio di Reggio Emilia, **entro il giorno 11 maggio 2017:**

a) domanda di partecipazione, secondo modulo allegato, completa in ogni sua parte e firmata dal responsabile dell'azienda;

b) numero 4 etichette con relative retroetichette identiche a quelle del vino presentato;

c) quota di partecipazione al concorso per ogni campione di n. 6 bottiglie, pagabile con bonifico bancario di € 60,00 (Iva inclusa) sul conto corrente IBAN IT 10 M 08623 12803 000250113519 intestato alla Camera di Commercio di Reggio Emilia presso Banco Cooperativo Emiliano (BCC Credito Cooperativo) oppure con assegno circolare non trasferibile di € 60,00 (Iva Inclusa) - causale obbligatoria: Concorso Enologico 2017 "Matilde di Canossa – Terre di Lambrusco";

d) 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;

e) verbale di prelievo redatto sul modulo allegato in conformità alle modalità specificate nel verbale stesso. Il prelievo è effettuato da un pubblico ufficiale o direttamente da un responsabile dell'azienda tramite autocertificazione. Nel primo caso è compito dell'azienda contattare il pubblico ufficiale.

L'azienda presentatrice si impegna a consentire l'accesso nei propri locali del personale preposto ad effettuare il prelievo dei campioni;

f) certificato di analisi - inserito nella domanda di partecipazione effettuato anche dal laboratorio interno dell'azienda riportante almeno i seguenti parametri:

- titolo alcolometrico volumico effettivo a 20°;
- gradazione alcolica complessiva;
- anidride solforosa totale mg/l;
- zuccheri riduttori grammi/litro;
- acidità totale, espressa in grammi/litro di acido tartarico;
- acidità volatile corretta da SO<sub>2</sub>, espressa in grammi/litro di acido acetico;

g) per i vini a denominazione di origine controllata, dovrà essere presentato inoltre dall'azienda partecipante il certificato di idoneità rilasciato dalla Struttura di Controllo competente;

h) per i vini biologici è necessario allegare la certificazione di vino biologico rilasciata da Ente certificatore riconosciuto;

i) dichiarazione con la quale l'Azienda, qualora il vino partecipante al Concorso risulti premiato, si impegna formalmente 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. riproduzione del marchio o dei marchi aziendali con i quali viene commercializzato il vino e una foto;
2. liberatoria rilasciata ai sensi dell'art. 13 D.Lgs. 196/2003, relativa al trattamento dei dati personali, nonché 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.

Il Comitato di controllo si riserva di fare eseguire proprie analisi di confronto e di controllo.

### Articolo 7:

L'ente organizzatore 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 dell'8<sup>a</sup> 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.

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

### Articolo 8:

Dal momento del ritiro da parte dell'incaricato della Camera di Commercio, 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:

- il primo attribuito al campione al momento dell'arrivo presso la Camera di Commercio da parte dell'incaricato al ritiro;
  - il secondo attribuito da un notaio o da un avvocato o da un esperto formalmente indicato dalla Camera di Commercio di Reggio Emilia estraneo al settore vitivinicolo o dal responsabile della tutela del consumatore e della fede pubblica della Camera di Commercio di Reggio Emilia, prima della presentazione del campione alle commissioni di degustazione.
- La persona designata assiste alle diverse operazioni del Concorso; per l'adempimento delle sue funzioni può giovare della collaborazione di personale di sua fiducia. Lo stesso garantisce gli aspetti formali e le modalità operative, conserva i campioni dei vini dal momento dell'anonimizzazione alla stesura delle graduatorie da lui redatte.

### **Articolo 9:**

La Giuria è composta da diverse commissioni, ognuna delle quali è formata per pubblico sorteggio. Ogni commissione è costituita da 6 tecnici, di cui almeno 4 operanti in Emilia, da 1 sommelier o da un esperto del mondo vitivinicolo.

Il metodo di valutazione utilizzato è quello "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 può, per propria documentazione, richiedere entro il 30 giugno 2017 all'Ente organizzatore l'invio dei documenti di valutazione riferiti ai propri vini in Concorso.

### **Articolo 10:**

Per ognuna delle denominazioni di origine, per ognuna delle indicazioni geografiche di cui al precedente art.3, 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 ad 80/100. Ai vini selezionati verrà attribuito un diploma di merito.

### **Articolo 11:**

La proclamazione ufficiale dei vini selezionati avverrà durante lo svolgimento di un apposito evento organizzato dalla Camera di Commercio I.A.A. di Reggio Emilia.

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

**Articolo 12:**

I vini selezionati possono essere sottoposti ad esame enochimico ed a controlli di verifica in cantina della corrispondenza del tipo e della quantità dichiarata. Qualora durante i controlli si verificassero delle anomalie, ne verrà data comunicazione alle competenti autorità e di conseguenza al vino verrà tolta la distinzione acquisita nell'ambito del Concorso.

**Articolo 13:**

Le ditte produttrici che hanno ottenuto dei diplomi previsti all' Art.10 e intendono farne menzione nella loro attività commerciale, devono attenersi alle norme generali vigenti.

**Articolo 14:**

La Camera di Commercio, previa autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, 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.

Concorso Enologico  
“Matilde di Canossa – Terre di Lambrusco”

**DOMANDA DI PARTECIPAZIONE**

(compilare una domanda per ogni campione di vino)

Da presentare entro l'11 maggio 2017 alla Camera di Commercio di Reggio Emilia – Piazza della Vittoria, 3 – 42121 Reggio Emilia

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ in qualità di responsabile dell'Azienda

\_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_

Cap \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_ codice fiscale \_\_\_\_\_ partita I.V.A. \_\_\_\_\_

**presa visione del Regolamento della 8<sup>a</sup> edizione del Concorso Enologico “Matilde di Canossa – Terre di Lambrusco”, che dichiara di accettare**

FA DOMANDA

**di partecipare alla 8<sup>a</sup> 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)

Prodotto biologico

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 SO<sup>2</sup> espressa in g/litro di acido acetico \_\_\_\_\_

- anidride solforosa totale mg/l \_\_\_\_\_

SECCO  SEMISECCO

AMABILE  DOLCE

\_\_\_\_\_

colore \_\_\_\_\_

annata di produzione \_\_\_\_\_

**Il Vino è:** (barrare la denominazione interessata)

Frizzante a Denominazione di Origine Controllata (DOP)

Frizzante a Indicazione Geografica Tipica (IGP)

Spumante a Denominazione di Origine Controllata (DOP)

Spumante a Indicazione Geografica Tipica (IGP)

**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 (\*) \_\_\_\_\_

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

Si allega alla presente domanda di partecipazione (art. 6 del regolamento):

- a) n. 4 copie dell'etichetta e della retroetichetta del vino presentato;
- b) per i vini a denominazione di origine: certificato di idoneità rilasciato dalla Struttura di Controllo competente;
- c) per i prodotti biologici certificazione di vino biologico rilasciata da Ente certificatore riconosciuto;
- d) verbale di prelievo su apposito modulo;
- e) n° 6 bottiglie completamente etichettate e confezionate dello stesso lotto di capacità di litri 0,750;
- f) assegno circolare non trasferibile di € 60.00 (Iva Inclusa) per ogni campione di n. 6 bottiglie, oppure copia del bonifico bancario di € 60,00 (Iva Inclusa) sul conto corrente IT 10 M 08623 12803 000250113519 intestato alla Camera di Commercio di Reggio Emilia presso Banco Cooperativo Emiliano (BCC Credito Cooperativo) - causale obbligatoria: Concorso Enologico 2017 "Matilde di Canossa – Terre di Lambrusco"

**L'Azienda si impegna a consentire l'accesso al personale incaricato al prelievo del vino e 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.**

*Qualora il vino partecipante al Concorso risulti 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 a una foto;
2. liberatoria rilasciata ai sensi dell'art. 13 D.Lgs. 196/2003, relativa al trattamento dei dati personali, nonché l'utilizzo del materiale fornito con la documentazione di 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 fieristiche ed altri eventi promozionali in ambito nazionale ed internazionale.

Data, \_\_\_\_\_

Timbro e Firma \_\_\_\_\_

#### **Informativa ai sensi del Decreto Legislativo 196/2003**

- Ai sensi dell'art. 13 del decreto legislativo n. 196/2003 – Codice in materia di protezione dei dati personali – i dati personali raccolti sono trattati dalla Camera di commercio di Reggio Emilia per il perseguimento delle finalità istituzionali dell'Ente. I dati sono registrati su supporto sia informatico che cartaceo. Il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto 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.
- Ai sensi dell'art. 7 del Decreto Legislativo, l'interessato ha 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 la Camera di commercio di Reggio Emilia. Qualsiasi richiesta relativa al trattamento dei dati dovrà essere rivolta al Servizio Studi, Programmazione e Sviluppo delle Imprese.



# Concorso Enologico “Matilde di Canossa – Terre di Lambrusco”

## VERBALE DI PRELIEVO (compilare una domanda per ogni campione di vino)

Il sottoscritto \_\_\_\_\_

➤ con qualifica di \_\_\_\_\_  
(prelevatore, messo comunale, funzionario, vigile, ecc.)

oppure

➤ responsabile dell'azienda in qualità di \_\_\_\_\_  
(legale rappresentante, Presidente Cantina sociale, ecc.)

**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 avere prelevato presso l'azienda \_\_\_\_\_

via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ Cap \_\_\_\_\_

città \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

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 8<sup>a</sup> edizione del Concorso Enologico “Matilde di Canossa – Terre di Lambrusco” nella categoria:

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

*(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).

Il prelievo viene fatto in presenza del sig. \_\_\_\_\_ responsabile dell'azienda medesima.

## DICHIARA INOLTRE CHE

la consistenza quantitativa della partita dalla quale è stato prelevato il campione suddetto viene dichiarata dall'azienda composta 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 o triplice 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 11 maggio 2017;
- la seconda per il prelevatore;
- la terza per l'azienda (nel caso il prelevatore sia un pubblico ufficiale).

L'azienda provvederà a far pervenire le 6 bottiglie prelevate riunite in unico imballaggio, accompagnate dal presente verbale e da quanto specificato dall'art.6 del Regolamento entro il giorno 11 maggio 2017 alla Camera di Commercio di Reggio Emilia, 8^ edizione del Concorso Enologico "Matilde di Canossa – Terra di Lambrusco" – Piazza della Vittoria, 3 - 42121 Reggio Emilia.

Lì, \_\_\_\_\_

IL RESPONSABILE DELL'AZIENDA

IL PRELEVATORE VERBALIZZANTE

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**In caso di autocertificazione è necessario allegare copia fotostatica di un documento d'identità del sottoscrittore**