

CONCORSO PER  
LA VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE BIRRARIE ITALIANE  
"CEREVISIA Ed. 2014"

REGOLAMENTO

Art. 1

Il Comitato Promotore formato dalla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Perugia, il Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra dell'Università degli Studi di Perugia, la Regione dell'Umbria, il Comune di Deruta e l'Associazione degli Industriali della Birra e del Malto (AssoBirra), indice il Concorso Nazionale per l'assegnazione del Premio "CEREVISIA Ed. 2014", la cui premiazione avverrà il giorno 21 giugno 2014 a Deruta.

Art.2

Il Concorso per la valorizzazione delle eccellenze territoriali denominato "CEREVISIA Ed. 2014" è riservato alle birre di qualità ottenute da birrifici con impianti produttivi e sede legale situati nel territorio italiano. Non sono ammesse al Concorso le birre che saranno immesse sul mercato allo stato sfuso o comunque non confezionate nel rispetto della normativa europea.

Art.3

Il Concorso si propone direttamente di:

- valorizzare le birre italiane provenienti dai diversi ambiti territoriali, selezionando e indicando le migliori birre di qualità italiane;

indirettamente di:

- sostenere gli operatori del settore che tendono al miglioramento della qualità del prodotto, con azioni che li aiutino a contraddistinguersi nel mercato globale e a commercializzare il proprio prodotto;
- valorizzare la figura dell'assaggiatore italiano in quanto professionista in grado di promuovere, tramite l'esperienza del panel, la qualità della birra italiana, presso operatori e consumatori italiani ed esteri.

Art. 4

Il concorso intende premiare, per ogni categoria, le tre migliori birre italiane partecipanti alla selezione.

Le categorie sono formate in base alla provenienza geografica (Nord, Centro, Sud e Isole) e al tipo di fermentazione (birre ad alta o bassa fermentazione). In totale, pertanto si avranno sei graduatorie (Nord Alta e Nord Bassa, Centro Alta e Centro Bassa, Sud e Isole Alta e Sud e Isole Bassa).

È prevista inoltre una Menzione Speciale: Birra Italiana dell'Anno.

Si individuano come regioni del Nord: Friuli-Venezia Giulia, Liguria, Lombardia, Piemonte, Trentino, Valle d'Aosta, Veneto; regioni del Centro: Abruzzo, Emilia Romagna, Lazio, Marche, Toscana, Umbria; regioni del Sud e Isole: Basilicata, Calabria, Campania, Molise, Puglia, Sardegna, Sicilia.

Art. 5

Per partecipare al Concorso le aziende dovranno essere regolarmente iscritte al Registro delle Imprese della Camera di Commercio competente per territorio ed essere in regola con i versamenti dei diritti camerali.

Art. 6

L'organizzazione delle fasi concorsuali e delle attività di promozione è presieduta dal Comitato Promotore (di seguito "Comitato") che è formato dai rappresentanti degli Enti promotori come da art. 1.

La Segreteria Nazionale del Concorso (di seguito "Segreteria") è istituita presso la Camera di Commercio di Perugia; il Presidente del Comitato è il Presidente della Camera di Commercio di Perugia. La Segreteria riceve inoltre i contatti per richiesta di informazioni sul concorso.

Art. 7

Il Comitato, che si riunisce presso la Camera di Commercio di Perugia, provvede a coordinare ed indirizzare tutte le operazioni inerenti alla predisposizione ed al funzionamento del Concorso.

Il Comitato nomina per un biennio il Panel Leader, selezionandolo, non esistendo alla data di costituzione una categoria ufficiale di riferimento, tra degustatori con consolidata esperienza e rinomanza nazionale, preferibilmente appartenente a enti o istituzioni pubbliche. I membri del Comitato, appositamente convocati per la nomina del Panel Leader, potranno suggerire alla Segreteria, almeno un mese prima della riunione, uno o più nominativi. Il Comitato deciderà tenendo conto delle proposte pervenute. Ai fini di garantire la turnazione del Panel Leader, lo stesso soggetto non potrà essere immediatamente rinominato dopo il biennio. Il Comitato inoltre nomina annualmente il divulgatore scientifico, su segnalazione di AssoBirra, che fornirà il proprio contributo professionale ogni qualvolta, nell'ambito delle attività del Premio "CEREVISIA", si renda necessario sottolineare su base scientifica le caratteristiche organolettiche e nutrizionali della birra di qualità italiana.

Le figure di Panel leader e di divulgatore scientifico sono cariche a titolo onorifico.

Il Comitato è garante del rispetto della normativa vigente in materia e dei principi ispiratori del Concorso con particolare riferimento alla qualità delle birre ammesse.

Alla Segreteria del Concorso sono demandate l'esecuzione delle decisioni adottate dal Comitato nonché le operazioni, comprese quelle amministrative, legate al buon svolgimento del Concorso.

#### Art. 8

I soggetti individuati all'art. 5 del presente regolamento dovranno far pervenire idonea domanda di partecipazione, allegata al presente regolamento (Modello A), secondo le modalità previste dal bando.

Ciascun partecipante dovrà assicurare la commercializzazione in proprio di un lotto omogeneo di almeno 10 ettolitri confezionati in fusti, barattoli o bottiglie di prodotto verificabile in base alla documentazione da allegare, ossia birra con le stesse caratteristiche chimiche e sensoriali del prodotto iscritto a concorso che dovrà essere reperibile sul mercato contenuta in recipienti in commercio.

Le birre vincitrici potranno essere verificate per quanto riguarda la loro effettiva presenza nel mercato nelle modalità e quantità previste dal presente art. 8.

Per i partecipanti il lotto messo a concorso, la provenienza della birra e la comunicazione dei canali principali di vendita della birra nel mercato saranno attestati dalla dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà da produrre secondo il Modello A. Il lotto di birra partecipante al Concorso sarà identificato nel verbale di consegna.

#### Art. 9

Le quantità dei campioni di birra che dovranno essere fornite dalle ditte produttrici partecipanti al Concorso, sui prodotti documentati in base all'art. 8, dovranno essere pari a litri 10, in formati omogenei garantendo comunque un numero minimo di almeno 10 contenitori.

#### Art. 10

I campioni di birra ammessi al Concorso saranno preventivamente sottoposti ad un esame chimico-fisico presso il Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra dell'Università degli Studi di Perugia. Le birre che dall'esito delle analisi risulteranno non in regola con la normativa vigente, saranno escluse dalla successiva fase di degustazione del concorso.

Il costo delle analisi chimico-fisiche cui saranno sottoposti i campioni di birra saranno coperti dalla quota di iscrizione delle ditte partecipanti al Concorso.

Presso il Castello di Casalina di Deruta, sarà costituita una Giuria di degustazione composta come previsto nell'art. 11, primo comma, che opererà con il metodo del Panel test ed in base alla scheda di analisi sensoriale che verrà fornita dal Comitato.

Il gruppo di assaggiatori, come indicato nel successivo art. 11, redigerà, per ogni area geografica di appartenenza, due graduatorie, in base al tipo di fermentazione (birre ad alta fermentazione o a bassa fermentazione). In totale, pertanto, si avranno sei graduatorie (Nord Alta e Nord Bassa, Centro Alta e Centro Bassa, Sud e Isole Alta e Sud e Isole Bassa).

I campioni di birra sottoposti a tutti gli esami suddetti saranno preventivamente muniti solamente di un numero distintivo, onde assicurarne l'anonimato.

Al fine di garantirne la regolarità, le operazioni di anonimizzazione verranno eseguite a cura di un funzionario della Regione Umbria.

#### Art. 11

Le birre verranno degustate a porte chiuse da una Giuria composta da n. 12 membri, di cui 7 membri del panel interno del CERB e 5 membri esterni (incluso il Panel Leader), più tre supplenti, nominati dal Comitato.

In merito alla composizione della Giuria le decisioni del Comitato sono insindacabili.

Qualora un giurato nominato dal Comitato non si presentasse alla prima seduta d'assaggio, la segreteria del Concorso, di concerto con il Panel Leader, procederà alla convocazione di un giurato supplente, che dovrà presentarsi entro 24 ore, pena l'esclusione.

La Giuria, guidata dal Panel Leader, effettuerà il saggio organolettico delle birre selezionate, con le modalità che saranno appositamente fissate dal Comitato. Il giudizio della Giuria, che opererà a porte chiuse, sarà definitivo ed inappellabile. Della Giuria non potranno comunque far parte soggetti che abbiano rapporti con le aziende partecipanti e con gli altri componenti della Giuria.

#### Art. 12

La Regione Umbria garantirà gli aspetti formali e le modalità operative ed al termine dei lavori redigerà per ogni categoria di birra una graduatoria di merito.

A salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti al Concorso, non sarà reso noto il punteggio assegnato ai singoli campioni.

#### Art. 13

Verranno premiate le birre che avranno raggiunto i primi tre posti nelle sei graduatorie finali, per le singole tipologie: a) Nord Alta, b) Nord Bassa, c) Centro Alta, d) Centro Bassa, e) Sud e Isole Alta e f) Sud e Isole Bassa.

I premi del Concorso per ciascuna categoria di birra saranno costituiti da una riproduzione artistica realizzata in ceramica di Deruta.

A tutti i concorrenti ammessi alla selezione verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

#### Art. 14

Come da art. 4, è inoltre prevista una Menzione Speciale: Birra Italiana dell'Anno. Il premio sarà conferito alla birra che si distinguerà per particolari aspetti di innovazione / ricerca / territorialità (es. etichetta, confezione, ecc.). Il premio verrà assegnato da una giuria di esperti, nominati dal Comitato, sulla base di criteri individuati annualmente dal comitato.

Per il 2014 la Menzione Speciale Birra Italiana dell'Anno verrà assegnata alla birra migliore all'assaggio tra quelle prodotte da birrifici entrati in produzione a partire dal 1 gennaio 2012. La birra seconda classificata tra quelle concorrenti per la Menzione Speciale, sarà premiata con una borsa di studio per frequentare uno dei corsi di formazione erogati dal CERB.

#### Art. 15

Dell'assegnazione dei premi sarà data ampia comunicazione alla stampa ed agli altri organi di informazione. Le birre vincitrici entreranno a far parte del programma di promozione e valorizzazione implementato in Italia e all'Estero dalla Segreteria, su incarico del Comitato nel corso dell'anno, con l'assistenza dell'Istituto Nazionale per il Commercio Estero, delle Camere di Commercio Italiane all'Estero e di AssoBirra.

#### Art. 16

Le aziende titolari delle birre premiate con il "CEREVISIA" avranno diritto di menzionare il riconoscimento conseguito, nel rispetto della corretta informazione al consumatore, nei propri siti web ed esclusivamente nella controetichetta della bottiglia con birra realizzata con la stessa ricetta e del tutto simile a quella sottoposta a concorso, nella cartellonistica e simili, inserendo la dicitura " Vincitore dell'anno ... del Concorso Nazionale CEREVISIA".

#### Art. 17

La partecipazione al Concorso ha un costo di iscrizione stabilito annualmente dal Comitato promotore, che comprende tutte le prove e le analisi necessarie e le spese accessorie che dovranno essere sostenute per le attività connesse alla realizzazione e all'organizzazione del premio.

L'utilizzazione dei riconoscimenti da parte del birrificio vincitore è assolutamente gratuito e non comporta alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni di partecipazione previste dal presente regolamento.