

Il regolamento della Guida

art. 1: Oggetto

Le Camere di Commercio della Regione Friuli Venezia Giulia, nell'ambito delle finalità istituzionali volte alla promozione e alla valorizzazione della realtà imprenditoriale del territorio Regionale, pubblicano d'intesa tra loro con cadenza annuale, una GUIDA AI VINI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA.

art. 2: Finalità

L'iniziativa di cui all'art.1 si propone:

- di evidenziare la migliore produzione enologica della Regione, promuovendone la diffusione in Italia e all'estero;
- di incentivare le aziende vinicole a migliorare i propri prodotti;
- di orientare il consumatore nella scelta.

art. 3: Comitato della Guida

È nominato dalla Giunta della Camera di Commercio di Udine, d'intesa con le altre Camere di Commercio della Regione, il Comitato della Guida con sede presso la Camera di Commercio di Udine ed è composto da:

- un membro di Giunta di ogni C.C.I.A.A. designato dalle rispettive giunte camerale;
- due rappresentanti designati dalla Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia;
- dal dirigente responsabile del settore regolazione del mercato e informazione economica;
- dal responsabile della promozione della Camera di Commercio di Udine;
- un coordinatore delle relazioni esterne incaricato del progetto redazionale;
- un rappresentante per ogni Consorzio di Tutela dei vini a D.O.C.G./D.O.C. della Regione (designato dagli stessi Consorzi di Tutela);
- due rappresentanti designati dall'Assoenologi del Friuli Venezia Giulia;
- un rappresentante designato dall'Associazione italiana Sommelier;
- un rappresentante designato dall' O.N.A.V.

I soggetti indicati ai punti precedenti hanno diritto di voto. Al loro interno provvederanno a nominare un Presidente e tre Vice Presidenti tra i soggetti indicati al punto uno.

Per ogni rappresentante effettivo può essere nominato un membro supplente. art. 1: Oggetto

Le Camere di Commercio della Regione Friuli Venezia Giulia, nell'ambito delle finalità istituzionali volte alla promozione e alla valorizzazione della realtà imprenditoriale del territorio Regionale, pubblicano d'intesa tra loro con cadenza annuale, una GUIDA AI VINI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA.

art. 4: Quorum per le decisioni

La riunione del Comitato è valida con la presenza di almeno 1/3 dei componenti con diritto di voto. Le decisioni si intendono validamente adottate con la maggioranza assoluta dei presenti. In caso di parità dei votanti, prevarrà il voto del Presidente.

art. 5: Compiti del Comitato della Guida

Il Comitato deliberando con la maggioranza prevista all'art. 4:

- elegge il Presidente e tre Vice Presidenti;
- predisporre il regolamento relativo alla guida che sarà approvato dalla Giunta della Camera di Commercio di Udine di concerto con le Camere di Commercio della Regione;
- propone un calendario delle attività;
- fornisce alla Giunta camerale pareri e indirizzi in merito alla promozione e diffusione della Guida.

art. 6: Destinatari dell'iniziativa

Sono ammessi a presentare la scheda per figurare nella Guida, tutti i produttori singoli, associati, le aziende vinicole e agro industriali, con sede in ambito regionale, qualora ricorrano i seguenti presupposti:

- i vini a D.O.C.G./D.O.C./I.G.T. Venezia Giulia e Spumanti V.S.Q., devono essere ottenuti da uve regolarmente denunciate alle Camere di Commercio e provenienti da vigneti ubicati in ambito regionale;
- le operazioni di vinificazione, di imbottigliamento e stoccaggio dovrà avvenire in ambito regionale, salvo quanto diversamente previsto dai rispettivi disciplinari; art. 1: Oggetto

Le Camere di Commercio della Regione Friuli Venezia Giulia, nell'ambito delle finalità istituzionali volte alla promozione e alla valorizzazione della realtà imprenditoriale del territorio Regionale, pubblicano d'intesa tra loro con cadenza annuale, una GUIDA AI VINI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA.

art. 7: Categorie dei vini

I vini a D.O.C./D.O.C.G./I.G.T. Venezia Giulia, e Spumanti V.S.Q. selezionati saranno divisi in cinque categorie:

- a - vini D.O.C. d'annata;
- b - vini D.O.C. di annate precedenti;
- c - vini D.O.C. Pignolo, Schioppettino e Tazzelenghe; delle sottozone Cialla e Rosazzo; della zona Carso, con le dizioni "riserva" o "superiore";
- d - vini dolci D.O.C.G., D.O.C. di tutte le annate;
- e - vini I.G.T. Venezia Giulia e Spumanti V.S.Q. di tutte le annate.

Tali vini dovranno riferirsi a partite di vino imbottigliato in recipienti con capacità inferiore a 2 litri aventi un unico numero di lotto così composto:

- a - vini D.O.C. d'annata con l'esclusione di quelli previsti al punto c;
- * di almeno hl. 10,00 imbottigliati, di cui almeno hl. 5,00 presenti in cantina all'atto del prelievo;
- b - vini D.O.C. di annate precedenti;
- * di almeno hl. 10,00 imbottigliati, di cui almeno hl. 5,00 presenti in cantina all'atto del prelievo;
- c - vini D.O.C. Pignolo, Schioppettino e Tazzelenghe; delle sottozone Cialla e Rosazzo; della zona Carso; e con le dizioni "riserva" o "superiore";
- * di almeno hl. 5,00 imbottigliati di cui almeno hl. 2,50 presenti in cantina all'atto del prelievo;
- d - vini dolci D.O.C.G./ D.O.C. di tutte le annate;
- * di almeno hl. 5,00 di vino Verduzzo friulano imbottigliati di cui almeno hl. 2,50 presenti in cantina all'atto del prelievo;
- * di almeno hl. 2,50 di vino Ramandolo imbottigliati, di cui almeno hl. 1,25 presenti in cantina all'atto del prelievo;
- * di almeno hl. 1,08 di vino Picolit imbottigliati di cui almeno hl. 0,54 presenti in cantina all'atto del prelievo;
- e - vini I.G.T. Venezia Giulia e Spumanti V.S.Q. di tutte le annate;
- * di almeno hl. 10,00 imbottigliati di cui almeno hl. 5,00 presenti in cantina all'atto del prelievo;

Ai quantitativi di vino imbottigliato di cui ai punti a - b - c - d - e si applica la tolleranza di legge.

art. 8: Condizioni di ammissibilità dei campioni

Per ogni edizione della Guida ai vini del Friuli Venezia Giulia, le Aziende interessate potranno presentare alla selezione per un loro eventuale inserimento, fino a 9 campioni di vino per Azienda, di cui al massimo 3 possono essere I.G.T.Venezia Giulia e Spumanti V.S.Q.

Ogni campione di vino imbottigliato e regolarmente etichettato, dovrà riferirsi ad una partita di vino per ogni tipologia, ben definita e individuabile sui registri di cantina riferita ad un unico numero di lotto.

Le tipologie di vino già presentate nelle precedenti Guide edite dalle Camere di Commercio della regione, non potranno essere ripresentate.

I vini D.O.C.G./D.O.C. all'atto del prelievo devono aver ottenuto la certificazione d'idoneità per la commercializzazione.

I campioni di vino non conformi alle normative vigenti saranno automaticamente esclusi dalla selezione.

art. 9: Modalità di partecipazione

La scheda di partecipazione, compilata in ogni sua parte, va indirizzata alla segreteria del COMITATO DELLA GUIDA AI VINI DEL F.V.G. presso la C.C.I.A.A. di UDINE - Ufficio Qualità Vini, Via Morpurgo 4, 33100 Udine, allegando alla stessa, la documentazione richiesta, nei seguenti termini:

- entro il mese di aprile per i vini che, prelevati entro maggio, potranno essere eventualmente pubblicati nell'edizione della Guida dell'anno in corso;

- da maggio ad ottobre per i vini che, prelevati da giugno ad ottobre dello stesso anno, potranno essere eventualmente pubblicati nell'edizione dell'anno successivo.

Al momento del prelievo, dovrà essere versato per ogni campione prelevato, un importo stabilito dalla Giunta della CCIAA di Udine di concerto con le altre Camere della regione, con assegno circolare o assegno bancario non trasferibile intestato alla Camera di Commercio di Udine o in contanti.

La presentazione della scheda di partecipazione, implica la piena conoscenza e l'incondizionata adesione in merito ai contenuti del presente regolamento.

art. 10: Prelievo campioni di vino

Per il prelievo dei campioni di vino D.O.C.G./D.O.C., I.G.T.Venezia Giulia e Spumanti V.S.Q. da effettuare presso le Aziende, saranno utilizzati i prelevatori disponibili che già svolgono tale attività per conto delle C.C.I.A.A. della Regione.

La Giunta della Camera di Commercio di Udine, di concerto con le altre Camere della regione, con propria deliberazione provvede ad iscrivere i prelevatori in un apposito elenco e a fissare il corrispettivo da liquidare agli stessi per ogni campione prelevato.

Il Prelevatore:

- accerta che il vino D.O.C.G./D.O.C. oggetto di prelievo sia stato certificato dalle C.C.I.A.A. competenti;
- verifica che la quantità delle bottiglie per ogni campione di vino della stessa tipologia e della stessa annata previste dal regolamento per ogni categoria riguardante lo stesso numero di lotto, sia in carico sui registri di cantina;
- preleva a sua discrezione per ogni partita di vino sei bottiglie;
- una rimarrà all'azienda mentre le altre cinque saranno consegnate alla segreteria dell'ufficio Qualità Vini;
- compila per ogni campione prelevato un apposito verbale;
- ritira un assegno bancario o circolare non trasferibile intestato alla C.C.I.A.A. di Udine o contanti quale concorso spese a carico dell'azienda;

I prelievi dei campioni saranno effettuati in due periodi:

- dal mese di marzo al mese di maggio, per i vini i cui dati saranno eventualmente inseriti nell'edizione della Guida del corrente anno;

- dal mese di giugno al mese di ottobre sempre dello stesso anno, per i vini i cui dati saranno eventualmente inseriti nell'edizione successiva.

Sarà cura rispettivamente dell'Azienda e della Segreteria del Comitato della Guida provvedere alla conservazione dei campioni in locali idonei.

art. 11: Anonimizzazione

Ai campioni prelevati sarà assegnato un numero identificativo.

La Giunta della Camera di Commercio di concerto con le altre Camere della regione, nomina il responsabile delle anonimizzazioni e suoi delegati.

Il responsabile delle anonimizzazioni o suoi delegati prima della degustazione anonimizzerà con un altro numero i campioni da sottoporre all'esame dei degustatori.

art. 12: Commissioni di degustazione -composizione e funzionamento

La Giunta della Camera di Commercio di Udine, di concerto con le altre Camere della regione, provvede alla nomina: dei Presidenti, Presidenti sostituiti e dei Segretari delle commissioni di degustazione.

Tutti i campioni di vino presentati saranno esaminati da Commissioni composte da 6 componenti.

Le Commissioni sono formate da quattro tecnici degustatori o esperti degustatori iscritti negli elenchi tenuti presso le C.C.I.A.A. della regione. Gli altri componenti saranno individuati tra i nominativi segnalati dall'Assoenologi, dall'Associazione Italiana Sommelier e dall' O.N.A.V.

Per la validità delle sedute di degustazione dovranno essere presenti almeno 4 dei componenti oltre al Presidente o al Presidente sostituito.

Per ogni seduta potranno essere degustati un massimo di 12 campioni anche di diverse tipologie e sarà compilato un verbale del quale faranno parte integrante tutte le schede inerenti i campioni degustati firmate da ciascun componente della Commissione.

I campioni saranno esaminati secondo il metodo di analisi sensoriale "Union Internationale des Oenologues".

Ai campioni di vino DOCG/DOC/I.G.T.Venezia Giulia e Spumanti V.S.Q. che in sede di valutazione avranno ottenuto il punteggio minimo di 78/100, sarà assegnata una stella;

Ai campioni di vino DOCG/DOC/I.G.T.Venezia Giulia e Spumanti V.S.Q. che avranno ottenuto un punteggio minimo di 82/100 saranno assegnate due stelle;

Tutti i campioni di vino DOCG/DOC/I.G.T.Venezia Giulia e Spumanti V.S.Q. che avranno ottenuto un punteggio non inferiore a 85/100, saranno ulteriormente valutati da Commissioni formate dalla Segreteria dell'ufficio Qualità vini e composte da 6 commissari tra Presidenti e Presidenti sostituiti già nominati dalla Giunta. Il Presidente e il Presidente sostituito della Commissione, saranno eletti nella prima seduta tra i commissari presenti.

La seconda commissione prende in esame i campioni di vino D.O.C.G./D.O.C./ I.G.T. Venezia Giulia e Spumanti V.S.Q. che hanno ottenuto un punteggio da 85/100 in su e assegna agli stessi un punteggio definitivo, comunque non inferiore al minimo previsto per le due stelle.

Ai campioni che otterranno nella seconda valutazione un punteggio minimo di 88/100, saranno assegnate tre stelle.

Tutti i punteggi relativi ai campioni, saranno dati dalla media matematica delle votazioni espresse escludendo il punteggio più alto e il più basso.

Il giudizio delle Commissioni di degustazione è insindacabile.

Alle sedute di degustazione potranno partecipare come osservatori e su richiesta, i rappresentanti dei giornalisti, dei consumatori e dei consorzi di tutela vini a D.O.C.G./D.O.C. senza interferire nei giudizi.

Le degustazioni dei campioni saranno effettuate rispettando i tempi necessari alla pubblicazione della Guida.

art. 13: Controlli

Il Comitato della Guida, si riserva di far eseguire proprie analisi chimico-fisiche ed esami organolettici di confronto e di controllo sui campioni inseriti in guida.

art. 14: Disposizioni generali

Le Aziende non avranno alcun diritto alla restituzione dei campioni di vino prelevati, anche laddove non abbiano ricevuto il punteggio minimo dei 78/100 e saranno conservati dall'ufficio Qualità Vini per 3 mesi dall'avvenuta pubblicazione della Guida. Per opportunità di riservatezza, non saranno resi noti i nominativi delle aziende escluse e i vini che non abbiano raggiunto, in sede di valutazione, il punteggio minimo previsto per essere inseriti nella Guida.

I risultati delle valutazioni relativi alle degustazioni saranno comunicati alle Aziende inserite nella Guida a pubblicazione avvenuta, mentre la documentazione relativa alle sedute di degustazione sarà conservata presso la C.C.I.A.A. di Udine e sarà messa a disposizione di chi farà richiesta scritta sempre a pubblicazione avvenuta.

Le Aziende non potranno menzionare in etichetta la loro presenza sulla Guida a scopo di promozione commerciale.

Sarà cura delle Camere di Commercio della Regione, promuovere nelle varie manifestazioni i vini presenti nella Guida.

Il Comitato si riserva di predisporre eventuali modifiche al presente Regolamento, in qualsiasi momento ove ciò si rendesse necessario.