

CONCORSO PER
LA VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE BIRRARIE ITALIANE
"CEREVISIA Ed. 2023"

REGOLAMENTO

Art. 1

Il Comitato Promotore formato dalla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura dell'Umbria, dal Centro di Ricerca per la Eccellenza della Birra dell'Università degli Studi di Perugia, dalla Regione dell'Umbria, dal Comune di Deruta e dall'Associazione dei Birrai e dei Maltatori (AssoBirra), indice il Concorso Nazionale per l'assegnazione del Premio "CEREVISIA Ed. 2023".

Art.2

Il Concorso per la valorizzazione delle eccellenze territoriali denominato "CEREVISIA Ed. 2023" è un concorso riservato alle birre di qualità e permette la possibilità di partecipare con due distinte tipologie di birre:

- A) birre ottenute da impianti produttivi di proprietà. Gli impianti produttivi e la sede legale dei birrifici devono essere situati sul territorio italiano.
- B) birre ottenute da impianti produttivi NON di proprietà (BeerFirm). Gli impianti produttivi e la sede legale dei birrifici devono essere situati sul territorio italiano.

Non sono ammesse al Concorso le birre che vengono 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 (modifica)

Il concorso prevede:

A) Per le birre ottenute da impianti produttivi di proprietà:

A1. Premio Eccellenza, per la prima birra classificata in assoluto

A2. Premi per area geografica

- Premio Categoria Nord (alla prima classificata tra le birre prodotte da birrifici aventi sede operativa in una delle seguenti regioni: Friuli-Venezia Giulia, Liguria, Lombardia, Piemonte, Trentino Alto Adige, Valle d'Aosta, Veneto)
- Premio Categoria Centro (alla prima classificata tra le birre prodotte da birrifici aventi sede operativa in una delle seguenti regioni: Abruzzo, Emilia Romagna, Lazio, Marche, Toscana, Umbria)

- Premio Categoria Sud e Isole (alla prima classificata tra le birre prodotte da birrifici aventi sede operativa in una delle seguenti regioni: Basilicata, Calabria, Campania, Molise, Puglia, Sardegna, Sicilia)

I premi di cui al punto A2 non sono assegnabili a chi ha vinto il Premio Eccellenza (A1)

B) Premi per i seguenti stili di birra ottenuti da impianti produttivi di proprietà e da impianti produttivi NON di proprietà (BeerFirm)

(Categoria birre bassa fermentazione):

1. PILSNER e sottostili
2. KELLER
3. RAUCHBIER
4. BOCK e sottostili

(Categoria birre alta fermentazione):

5. GOLDEN/BLOND ALE
6. BELGIAN PALE/BLOND ALE
7. PALE ALE e sottostili
8. PORTER – STOUT e sottostili
9. BLANCHE/WITBIER
10. WEIZEN/WEISS/FRUMENTO
11. SAISON
12. IPA e sottostili
13. NEIPA/DDHIPA, new England-IPA
14. DOUBLE IPA
15. DUBBEL
16. BELGIAN STRONG ALE/TRIPEL

(Categoria birre aromatizzate/fermentazione spontanea):

17. FRUIT BEER
18. SOUR ALE
19. WOOD/BARREL AGED BEER

(Altre categorie):

20. ITALIAN GRAPE ALE
21. MATERIE PRIME ITALIANE (birra dove almeno il 51 % delle materie prime è italiana)
22. ALTRO (la commissione provvedere a classificarlo)

I premi di cui al punto B:

- a) non sono assegnabili a chi ha vinto il Premio Eccellenza (A1) o uno dei Premi per Area Geografica (A2)
- b) all'interno di ogni stile, al fine di garantire una graduale, omogenea ed oggettiva competitività, viene assegnato:
 - b1) solo il 1° premio, se il numero delle birre concorrenti è inferiore **5**
 - b2) il 1° e il 2° premio, se il numero delle birre concorrenti è compreso tra **-5 - 8**
 - b3) il 1°, 2° e 3° premio, se il numero delle birre concorrenti è superiore a **8**

C) **Premio Immagine**

Il premio, dedicato alla memoria di Alvaro Verbena e di Giorgio Phellas, viene assegnato da una giuria di esperti, appositamente nominata, alla bottiglia che si distinguerà per il design e la funzionalità. Il premio non è assegnabile a chi ha già ottenuto uno dei premi di cui alle precedenti sezioni.

Art. 5

Possono partecipare al Concorso le aziende regolarmente iscritte al Registro delle Imprese della Camera di Commercio competente per territorio, che riportano la voce "produzione birra" nella propria ragione sociale e che siano 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. Il Presidente del Comitato è il Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria.

La Segreteria Nazionale del Concorso (di seguito "Segreteria") è istituita presso la Camera di Commercio dell'Umbria. La Segreteria riceve inoltre i contatti per richiesta di informazioni sul concorso.

Art. 7

La Regione Umbria garantirà gli aspetti formali e le modalità operative ed al termine dei lavori redigerà, di concerto con la Presidenza del Comitato, una graduatoria di merito per ogni tipologia e stile di birra, sulla base delle risultanze delle analisi chimico fisiche e saggi organolettici.

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

Non esistendo una categoria ufficiale di riferimento, il Comitato nomina i componenti del Panel ed il Panel Leader, selezionandoli tra degustatori con consolidata esperienza e rinomanza nazionale, preferibilmente appartenenti a enti o istituzioni pubbliche e, in particolare, all'AITBM. 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. AssoBirra 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. Assobirra organizzerà, inoltre, a titolo onorifico, la estesa pubblicizzazione del Premio, ex post ed ex ante.

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 2,5 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 6, in formati omogenei garantendo comunque un numero minimo di almeno 10 bottiglie/lattine/contenitori.

Art. 10

I campioni di birra ammessi al Concorso saranno sottoposti ad un esame chimico-fisico presso il Centro di Ricerca per l'Eccellenza della Birra dell'Università degli Studi di Perugia, che rilascerà ai concorrenti apposito certificato. Le birre che dall'esito delle analisi risulteranno non in regola con la normativa vigente non potranno ottenere riconoscimenti.

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

Il Comitato, sulla base degli esiti delle degustazioni, individuerà i vincitori nel rispetto delle categorie e degli stili previsti all'art.4.

Art. 11

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, in collaborazione con la Camera di Commercio.

Le birre verranno degustate a porte chiuse da una Giuria composta ordinariamente da n. 7 membri (incluso il Panel Leader), più tre supplenti, nominati dal Comitato. In base al numero dei campioni è facoltà del Comitato di prevedere più commissioni.

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.

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.

Al termine del saggio organolettico la Giuria redigerà una graduatoria numerica in ordine decrescente dei campioni anonimizzati.

Art. 12

La Regione Umbria garantirà gli aspetti formali e le modalità operative.

A salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti al Concorso, non sarà reso noto il punteggio assegnato ai singoli campioni. Ai vincitori potrà essere inviato, su richiesta copia delle schede di valutazione anonimizzando il nome del giurato.

Art. 13

Non sono conferiti premi alle birre risultate al di sotto della valutazione minima fissata dal Comitato, per il 2023, in 70 punti su 100.

Apposita commissione, composta dalla presidenza del BaNAB, Regione Umbria e Camera di Commercio dell'Umbria, procederà alla disanonimizzazione della graduatoria.

La graduatoria viene redatta seguendo l'ordine progressivo della classificazione dei premi previsti all'art.4. Con la stessa birra si può vincere al massimo 1 premio. Per ogni stile di birra è previsto che ciascun birrifico possa vincere al massimo 1 premio.

I vincitori del primo premio del Concorso per ciascuna categoria e stile di birra riceveranno una riproduzione artistica realizzata in ceramica di Deruta. I vincitori del secondo e terzo premio riceveranno un apposito riconoscimento.

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

Art. 14

Dell'assegnazione dei premi sarà data ampia comunicazione alla stampa ed agli altri organi di informazione.

Art. 15

Le aziende titolari delle birre premiate avranno diritto di menzionare il riconoscimento conseguito, nel rispetto della corretta informazione al consumatore, nei propri siti web, nel proprio materiale promozionale e sulla bottiglia della birra premiata, con elementi grafici forniti dalla segreteria del premio.

Art. 16

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 birrifico 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.