

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

“BEER TASTING TRENINO”

PER LE BIRRE ARTIGIANALI PRODOTTE IN PROVINCIA DI TRENTO

ART. 1 - PREMESSA

La Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento (ora innanzi denominata sinteticamente “CAMERA”), in collaborazione con le associazioni datoriali a cui fanno riferimento i produttori di Birra Artigianale Trentina che aderiranno all’iniziativa (ora innanzi denominate sinteticamente “ASSOCIAZIONI”), organizza annualmente il CONCORSO “BEER TASTING TRENINO” PER LE BIRRE ARTIGIANALI PRODOTTE IN PROVINCIA DI TRENTO (ora innanzi denominato sinteticamente “CONCORSO”).

Per il raggiungimento degli obiettivi di cui al precedente comma, la CAMERA si può avvalere di un GRUPPO DI LAVORO (ora innanzi denominato sinteticamente “GRUPPO”), di cui possono far parte le ASSOCIAZIONI con propri rappresentanti.

ART. 2 – OBIETTIVI E RICONOSCIMENTI

L’organizzazione del CONCORSO si prefigge la molteplice finalità di incentivare la produzione di birra artigianale di qualità, di valorizzare il lavoro e la professionalità delle imprese trentine (ora innanzi denominate sinteticamente “PRODUTTORE/I”) e di promuovere il consumo consapevole di birra artigianale presso il pubblico, favorendo la sua diffusione nel mercato locale e nazionale.

Il CONCORSO si propone, inoltre, di stimolare i produttori ed in generale dei mastri birrai ad intraprendere un percorso di continuo miglioramento della qualità del prodotto, anche attraverso un confronto costruttivo svolto sulla base di dati oggettivi ed analitici sui prodotti (ovvero denominati “CAMPIONE/I”) presentati al CONCORSO.

Alle birre artigianali trentine che avranno raggiunto i migliori punteggi saranno assegnati i seguenti riconoscimenti:

- “ECCELLENTE”;
- “OTTIMA”;
- “MENZIONE PER (*indicazione esplicita della motivazione*)”.

ART. 3 – FUNZIONI DELLA SEGRETERIA DEL CONCORSO

Presso la Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento è istituita la **Segreteria** del CONCORSO all’interno dell’ufficio individuato con provvedimento del Segretario Generale.

La **Segreteria** del Concorso, con l’ausilio del GRUPPO, svolge le seguenti funzioni:

- a) individuare i nominativi - da un minimo di tre ad un massimo di cinque - dei componenti del PANEL DI DEGUSTAZIONE (ora innanzi denominato sinteticamente “PANEL”), oltre ad un supplente;

- b) sentiti i componenti del PANEL, valutare e indicare le tempistiche (date) per la realizzazione del CONCORSO;
- c) garantire verso Terzi il rispetto dei criteri di imparzialità e di trasparenza nella conduzione del CONCORSO;
- d) sorvegliare il regolare svolgimento del CONCORSO in tutte le sue fasi realizzative;
- e) verificare i requisiti di cui agli artt. 6 e 7 del presente Regolamento, provvedendo ad escludere dal CONCORSO i CAMPIONI non rispondenti ai medesimi;
- f) ai sensi del successivo art. 10, sentite preventivamente le eventuali controdeduzioni del PRODUTTORE, escludere, in caso di non idoneità all'esame chimico-fisico del CAMPIONE, l'ammissibilità del medesimo al successivo esame organolettico (cfr. art. 10);
- g) viste le schede di valutazione, redigere, previa approvazione esplicita del PANEL DI DEGUSTAZIONE, la graduatoria di merito per ogni tipologia di birra prevista dal presente Regolamento; la definizione della graduatoria finale avviene sulla base dei risultati della degustazione effettuata "al buio" dei prodotti (degustazione "al buio" = valutazione dei campioni sotto il profilo organolettico senza esposizione dell'etichetta dei prodotti in CONCORSO, ovvero senza che vengano resi noti ai componenti del PANEL i relativi PRODUTTORI).

ART. 4 - COMPOSIZIONE E COMPITI DEL PANEL DI DEGUSTAZIONE

Con le modalità previste all'articolo precedente, la CAMERA nomina annualmente un PANEL DI DEGUSTAZIONE (in breve PANEL), individuando tra i candidati un "Panel Leader".

La nomina del PANEL avviene con provvedimento del Dirigente di Area 3 - Promozione, Sviluppo e Tutela del Territorio, che autorizza le eventuali spese ed accerta le relative entrate connesse con la realizzazione del CONCORSO.

La selezione dei candidati per il PANEL avviene tra professionisti, esperti e degustatori con consolidata esperienza nel settore brassicolo a livello provinciale e nazionale. I candidati presentano alla Segreteria un Curriculum Vitae da cui possano essere dedotte le esperienze professionali qualificanti.

Non possono essere candidati all'interno del PANEL:

- a) titolari, contitolari, soci, dipendenti o soggetti legati da rapporti professionali di/con PRODUTTORI iscritti al Registro Imprese della CAMERA nel settore brassicolo;
- b) candidati che, negli ultimi 12 mesi, hanno intrattenuto rapporti professionali o di collaborazione, anche a titolo non oneroso, con i PRODUTTORI che hanno aderito al CONCORSO.

Il PANEL, sotto la direzione del *Panel Leader*, svolge i seguenti compiti:

1. degustare, secondo le prassi comunemente in uso, a porte chiuse e rigidamente "al buio" (cfr. art. 3), i CAMPIONI con le modalità di cui all'art. 10 del presente Regolamento;
2. proporre le motivazioni per cui ad uno specifico prodotto è stato assegnato il riconoscimento "Menzione per (*indicazione esplicita della motivazione*)".

ART. 5 – CRITERI GENERALI DI AMMISSIONE AL CONCORSO PER I PRODUTTORI DI BIRRA ARTIGIANALE TRENTINA

Il concorso per la valorizzazione delle eccellenze brassicole provinciali è riservato alle sole birre artigianali prodotte e confezionate all'interno della provincia di Trento, ottenute nel rispetto delle normative comunitarie e nazionali vigenti e regolarmente confezionate secondo le norme vigenti.

Le imprese partecipanti dovranno essere regolarmente iscritte al Registro delle Imprese della CAMERA ed essere in regola con il pagamento del diritto annuale; devono avere inoltre l'unità locale produttiva all'interno della provincia di Trento.

Le birre artigianali devono essere ottenute da impianti produttivi di proprietà, anch'essi siti all'interno del territorio provinciale. Per le birre artigianali ottenute da impianti produttivi NON di proprietà ("beer firm") del PRODUTTORE, valgono gli stessi requisiti di cui ai precedenti commi.

ART. 6 - CRITERI GENERALI DI AMMISSIONE AL CONCORSO PER LE BIRRE ARTIGIANALI

I criteri generali di ammissione al CONCORSO per le birre artigianali trentine sono i seguenti:

1. per birra artigianale si intende: birra non sottoposta, durante la fase di produzione, a processi di pastorizzazione e microfiltrazione;
2. le birre artigianali devono avere, per lo specifico lotto presentato al CONCORSO, una produzione minima di 250 litri;
3. la birra deve essere prodotta nell'anno del CONCORSO o comunque nei sei mesi precedenti (180 gg) verificabili dal lotto di produzione;
4. è ammessa la partecipazione dello stesso prodotto ad una sola delle categorie di cui all'articolo 7;
5. ciascun PRODUTTORE potrà partecipare al CONCORSO con un numero massimo di n. **3** (tre) birre artigianali;
6. ciascuna birra artigianale deve risultare regolarmente immessa in commercio e reperibile sul mercato.

Un CAMPIONE è costituito dal prodotto che rispetta tutti i requisiti di cui ai precedenti punti da 1. a 6. e che appartiene, inoltre, ad una delle tipologie omogenee di birra artigianale di cui al successivo art. 7. Il CAMPIONE è accompagnato dalla relativa scheda descrittiva di cui all'allegato 2 del presente Regolamento, regolarmente compilata e sottoscritta dal legale rappresentante del PRODUTTORE.

Per ciascun CAMPIONE dovrà essere fornito alla Segreteria un quantitativo minimo pari a n. 7 (sette) litri, garantendo comunque un numero minimo di almeno n. 14 contenitori (es.: bottiglie, lattine, ecc.) con formati omogenei compresi tra i 330 ml ed i 500 ml circa. Un contenitore sarà sigillato e restituito alla fine del CONCORSO al PRODUTTORE.

I PRODUTTORI attestano la rispondenza dei CAMPIONI ai requisiti del CONCORSO con dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà da prodursi mediante la compilazione degli allegati 1 e 2 del presente regolamento.

Il lotto del CAMPIONE sarà identificato nel verbale di consegna e/o nei documenti di trasporto.

ART. 7 – CATEGORIE

- a) Birre a bassa fermentazione – pils;
- b) Birre a bassa fermentazione - stili tedeschi chiari;
- c) Birre a bassa fermentazione - stili tedeschi scuri/ambrati;
- d) Birre ad alta fermentazione - stili americani;
- e) Birre ad alta fermentazione - stili europei;
- f) Birre ad alta fermentazione di frumento;
- g) Birre aromatizzate.

In fase di iscrizione si potrà fare riferimento all'allegato 3 contenente tutti gli stili suddivisi per categoria (secondo la suddivisione della BJCP).

In caso di ulteriori dubbi si invita a contattare la **Segreteria** all'indirizzo promozione@tn.camcom.it, **prima** dell'invio della domanda.

ART. 8 - DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E TERMINI DI PRESENTAZIONE

I partecipanti dovranno far pervenire alla Segreteria del CONCORSO (e-mail: promozione@tn.camcom.it) la domanda di partecipazione di cui all'allegato 1 del presente Regolamento, regolarmente compilata e sottoscritta dal legale rappresentante del PRODUTTORE, nei 30 giorni precedenti i termini fissati per la presentazione dei CAMPIONI.

Le domande presentate al di fuori del periodo compreso tra la data di scadenza ed i 30 giorni precedenti ad essa non saranno prese in considerazione.

ART. 9 - MODALITÀ DI CONSEGNA, CATALOGAZIONE E CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

I campioni dovranno essere consegnati presso Palazzo Roccabruna in Via S. Trinità 24 - 38122 Trento (ZTL del Comune di Trento).

Sul collo contenente i CAMPIONI deve essere riportata la dicitura: "BIRRE PER CONCORSO BEER TASTING TRENTO - Anno" ed inoltre nel DDT deve essere riportata la voce "IVA assolta dal venditore".

La spedizione resta a carico e responsabilità del PRODUTTORE. I CAMPIONI possono essere consegnati *brevi manu* nei giorni e negli orari indicati dalla Segreteria del CONCORSO oppure spediti tramite corriere; in nessun caso e per nessun motivo la CAMERA si assume la responsabilità di mancato recapito o di CAMPIONI danneggiati durante il trasporto.

Nella fase di catalogazione la Segreteria del CONCORSO verificherà la documentazione presentata a corredo del CAMPIONE, procederà nella catalogazione dei CAMPIONI per ciascuna categoria di cui all'art. 7 (con un ordine inverso di gradazione alcolica riportata in etichetta); ciascun contenitore sarà infine contraddistinto da un codice alfanumerico identificativo di ciascun CAMPIONE.

La CAMERA si impegna altresì a garantire il rispetto della catena del freddo nella conservazione dei CAMPIONI fino agli esami di cui al successivo art. 10.

ART. 10 - ESAME CHIMICO-FISICO E ESAME ORGANOLETTICO

I CAMPIONI ammessi sono preliminarmente sottoposti ad un esame chimico-fisico (misurazione del grado alcolico) e microbiologico (presenza di batteri lattici, batteri acetici e lieviti selvatici).

Sugli esiti degli esami di cui sopra la Segreteria del CONCORSO mantiene il più assoluto riserbo sui CAMPIONI eventualmente contaminati o comunque non idonei a norma di legge: gli esiti “non idonei” possono essere comunicati solamente al legale rappresentante dell’impresa partecipante (come risultante dal Registro delle Imprese).

I CAMPIONI che, dall’esame chimico-fisico, non risulteranno in regola con la normativa vigente non saranno sottoposti al successivo esame organolettico a cura del PANEL.

Solo i CAMPIONI che risulteranno conformi all’esame microbiologico saranno sottoposti al successivo esame organolettico a cura del PANEL.

Sono stati presi come riferimento per la conformità microbiologica i parametri indicati nelle linee guida SIBA¹ (Society of Independent Brewers) e di seguito riportati:

- Presenza di lieviti selvaggi < 1×10^3 UFC/mL;
- Presenza di batteri lattici < 1×10^3 UFC/mL;
- Presenza di batteri non lattici < 2×10^4 UFC/mL.

L’esito di non idoneità del CAMPIONE o del superamento dei parametri sopra riportati preclude la possibilità di accedere ai riconoscimenti di cui all’art. 2, inoltre ne è immediatamente data comunicazione al PRODUTTORE che può addurre, entro i termini assegnati dalla Segreteria, le sue controdeduzioni. La Segreteria, sentito in merito il GRUPPO, stabilisce l’eventuale ammissibilità del CAMPIONE all’esame organolettico per i soli casi riferibili al mancato rispetto dei predetti parametri microbiologici.

In caso di esito di idoneità del CAMPIONE il medesimo passerà automaticamente alla fase organolettica.

I CAMPIONI sono presentati all’esame organolettico in forma anonima, in modo tale che non possano essere riconducibili al PRODUTTORE; riportano un codice alfanumerico distintivo, assegnato dalla Segreteria nella fase di catalogazione. Al PANEL saranno comunicate solamente le informazioni strettamente necessarie a condurre una degustazione svolta “al buio” ed effettuata secondo criteri di imparzialità e di trasparenza.

Il PANEL, sotto la direzione del “Panel Leader”, provvederà a valutare i CAMPIONI ammessi alla fase organolettica sulla base di una scheda di valutazione riportante i criteri di analisi sensoriale del “BJCP” (Beer Judge Certification Program) riconosciuto a livello internazionale (cfr. all. 3 al presente regolamento). La scheda di valutazione riporta solo le informazioni di cui al precedente comma. Non

¹ Fonti:

- “MANUALE DELLE BUONE PRATICHE” - Birra Agricola Toscana Qualità e diversificazione per le sfide del futuro
Progetto “Quali Birre: Miglioramento della qualità delle birre agricole toscane nelle dinamiche di mercato e nelle strategie di diversificazione multifunzionale” - PIANO STRATEGICO DEL GRUPPO OPERATIVO EIP AGRI - 2022
- «Valutazione di parametri di qualità di birre artigianali prodotte in Italia» - Industrie delle Bevande -XLI (2012) agosto

riporta inoltre il nome del componente del PANEL che ha espresso i giudizi organolettici, che rimane noto solo alla Segreteria del CONCORSO.

Il punteggio assegnato a ciascun CAMPIONE sarà ottenuto dalla media aritmetica dei giudizi espressi in termini numerici da ciascun componente il PANEL.

Il GRUPPO può prendere visione della scheda di valutazione (in forma anonima) solo alla fine dell'esame organolettico di tutti i CAMPIONI.

ART. 11 - ESITO DELLE VALUTAZIONI

Il giudizio finale del PANEL sarà definitivo ed inappellabile. A salvaguardia della reputazione e della privacy delle imprese partecipanti al CONCORSO, non saranno resi in alcun modo pubblici gli esiti degli esami di cui all'art. 10.

In caso di parità di punteggio tra due o più CAMPIONI, ai fini della graduatoria finale prevale la valutazione del Panel Leader; i CAMPIONI verranno comunque premiati ex aequo, riconoscendo a ciascun PRODUTTORE lo stesso riconoscimento previsto per la posizione di merito raggiunta.

Previa richiesta da parte del legale rappresentante dell'impresa partecipante (come risultante dal Registro delle Imprese) e solo a conclusione del CONCORSO, potrà essere inviata copia degli esiti degli esami di cui al precedente art. 10.

ART. 12 – PREMIAZIONE, STRUMENTI DI VALORIZZAZIONE E DI COMUNICAZIONE

La data di premiazione del CONCORSO sarà comunicata dalla Segreteria a tutti gli Interessati.

L'elenco di tutti i partecipanti al Concorso e dei CAMPIONI che hanno ottenuti i riconoscimenti di cui all'art. 2 saranno oggetto di comunicazione attraverso i principali organi di informazione, sul web e sui canali social della CAMERA.

I PRODUTTORI avranno il diritto di menzionare il riconoscimento conseguito (nel rispetto della corretta informazione al consumatore) sui propri siti web e social networks, nel proprio materiale promozionale e sulla bottiglia/lattina premiata, con elementi grafici forniti dalla Segreteria.

L'utilizzo dei riconoscimenti acquisiti è, per il PRODUTTORE, gratuito e non comporta alcun vincolo o impegno di qualsivoglia natura al di fuori delle condizioni di partecipazione previste dal presente regolamento.

ART. 13 - COSTO DI ISCRIZIONE

I costi di partecipazione al CONCORSO e le relative modalità di pagamento sono stabiliti dalla CAMERA, sentito il GRUPPO, con il medesimo provvedimento di cui all'art. 4 del presente regolamento.

Iscrizione e primo campione: € 30,00

Per ogni campione aggiuntivo: € 10,00 (fino ad un massimo di 2; per un totale di 3 campioni)

Modalità di pagamento: con PagoPA

ALLEGATI AL REGOLAMENTO:

- All. 1 - Domanda di partecipazione al CONCORSO "BEER TASTING TRENTINO";
- All. 2 - Scheda descrittiva del CAMPIONE;
- All. 3 - Elenco stili birrai ammessi al concorso;
- All. 4 - Scheda di valutazione birra.

e-mail: promozione@tn.camcom.it
Tel: 0461-887101

C.C.I.A.A. TRENINO
Via S. Trinità 24
38122 Trento (TN)

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE AL CONCORSO BEER TASTING TRENINO - anno

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

IL SOTTOSCRITTO C.F.

NATO A IL

LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA IMPRESA

C.F. P. IVA

CON SEDE IN
(Comune) (Provincia) (C.A.P.)

INDIRIZZO.....

Tel..... E-mail.....

COMUNE/LOCALITA' DELL'IMPIANTO DI PRODUZIONE

IMPIANTO PRODUTTIVO DI PROPRIETÀ ☐ IMPIANTO PRODUTTIVO NON DI PROPRIETÀ (BEER FIRM) ☐

CHIEDE

di partecipare al CONCORSO BEER TASTING TRENINO - anno con i seguenti prodotti (max. 3):

Denominazione birra	Tipologia	a)	Birra a bassa fermentazione Pils
Denominazione birra	Tipologia	b)	Birra a bassa fermentazione Stile tedesco (chiara)
Denominazione birra	Tipologia	c)	Birra a bassa fermentazione Stile tedesco (scuro/ ambrato)
Denominazione birra	Tipologia	d)	Birra ad alta fermentazione Stile americano
Denominazione birra	Tipologia	e)	Birra ad alta fermentazione Stile europeo
Denominazione birra	Tipologia	f)	Birra ad alta fermentazione di frumento
Denominazione birra	Tipologia	g)	Birre aromatizzate

E DICHIARA,

*ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e
consapevole delle conseguenze penali previste per dichiarazioni non veritiere previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000,*

- che l'IMPRESA di cui è LEGALE RAPPRESENTANTE è iscritta al Registro delle Imprese di cui all'art. 2188 del Codice Civile;
- di conoscere e, quindi, di accettare senza riserva alcuna il Regolamento per il concorso BEER TASTING TRENINO, approvato con provvedimento della Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento;
- la correttezza dei dati inseriti nelle schede dell' "Allegato2 - Scheda descrittiva del CAMPIONE", relative ad ogni birra presentata;
- di essere, inoltre, a conoscenza che:
 1. ogni campione di birra è costituito da n. 7 (sette) litri di prodotto (garantendo comunque un numero minimo di almeno n. 14 contenitori regolarmente etichettati) e da una scheda descrittiva;
 2. i campioni di cui sopra (fino ad un massimo di tre) devono essere consegnati entro il _____ presso la sede di Palazzo Roccabruna (via S. Trinità, 24 38122 Trento), dove potrà essere effettuata una prima verifica di conformità dei campioni ai requisiti previsti nel Regolamento in materia di confezionamento ed etichettatura;
 3. la quota di partecipazione è pari a € 30,00 per il 1° campione, € 10,00 per ogni singolo campione ulteriore (per un massimo complessivo di € 50,00 se dovessero essere presentati 3 campioni), oneri fiscali esclusi;
 4. a fronte di dichiarazioni false e mendaci potrà essere sospesa o esclusa la partecipazione dell'Impresa al Concorso BEER TASTING TRENINO;
 5. l'operato della Segreteria del Concorso e del Panel, ai sensi dell'art. 11 del Regolamento, è definitivo ed inappellabile;
 6. la Segreteria del Concorso si riserva il diritto di variare la tipologia di birra in caso di discordanza fra l'effettiva tipologia e quanto dichiarato al riguardo nella scheda di partecipazione. In fase di compilazione si potrà fare riferimento all'allegato 3 del Regolamento contenente tutti gli stili suddivisi per categoria (secondo la suddivisione della BJCP). In caso di ulteriori dubbi si invita a contattare la segreteria all'indirizzo promozione@tn.camcom.it prima dell'invio della domanda.

Lì _____

Timbro e firma del legale rappresentante

Informativa sul trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR), La informiamo che i Suoi dati personali saranno trattati dalla Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento Titolare del trattamento, per l'organizzazione del concorso BEER TASTING TRENINO.

Il conferimento dei dati – inseriti nella DOMANDA DI PARTECIPAZIONE e nelle SCHEDE DESCRITTIVE ALLEGATE - è necessario per tutti gli aspetti legati alle attività connesse con l'organizzazione del Concorso, a partire dalla catalogazione dei prodotti presentati, alle analisi chimico-fisiche, dalla degustazione organolettica fino alla pubblicazione degli esiti del concorso.

I dati raccolti saranno conservati esclusivamente per il tempo necessario ad adempiere alle finalità sopra indicate (salvo diversi obblighi di legge).

I Suoi dati potranno essere diffusi sugli organi di stampa, sui siti internet di Palazzo Roccabruna e della **Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento** o nell'ambito di eventi finalizzati alla valorizzazione della birra artigianale Trentina.

Lei potrà far valere i Suoi diritti di cui agli artt. 15 e ss. del GDPR (accesso, cancellazione, blocco, aggiornamento, rettifica, portabilità, integrazione dei dati, opposizione al loro trattamento) scrivendo all'indirizzo promozione@tn.camcom.it.

Lei ha, altresì, il diritto di proporre reclamo all'Autorità garante per la protezione dei dati personali qualora ritenesse che tali diritti non Le siano stati riconosciuti.

CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR), il/la sottoscritto/a nome e cognome _____

☐ **autorizza** ☐ **non autorizza**

La Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento ad effettuare i trattamenti descritti nella nota informativa e, in particolare, a comunicare a terzi i dati personali inseriti nella DOMANDA DI PARTECIPAZIONE e nelle SCHEDE DESCRITTIVE ALLEGATE, nel caso in cui il/i campione/i inviato/i entri/no a far parte dei prodotti riconosciuti come idonei ai sensi del Regolamento del Concorso o premiati.

Non verranno diffusi i dati personali relativi ai campioni riconosciuti come non idonei ai sensi del Regolamento del Concorso.

In caso di mancata autorizzazione i Vostri dati personali non verranno in ogni caso diffusi.

Data: _____

Firma: _____

SCHEDA DESCRITTIVA DEL CAMPIONE

Da compilare in ogni sua parte e inviare insieme ad ogni campionatura dopo aver letto attentamente le condizioni generali di partecipazione.

La presente scheda **non** va inserita nel collo contenente i campioni di birra.

Il/la sottoscritto/a:

NOME		COGNOME	
In qualità di	LEGALE RAPPRESENTANTE		
dell'IMPRESA (rag./ den. Sociale)			

presenta al CONCORSO BEERTASTING TRENTINO

nella categoria

- | | |
|---|--|
| ☐ Birra a bassa fermentazione pils | ☐ Birra ad alta fermentazione – stile americano |
| ☐ Birra a bassa fermentazione - stile tedesco (chiara) | ☐ Birra ad alta fermentazione – stile europeo |
| ☐ Birra a bassa fermentazione - stile tedesco (scuro/ ambrata) | ☐ Birra ad alta fermentazione di frumento |
| ☐ Birra aromatizzata | |

Il seguente prodotto:

DENOMINAZIONE DELLA BIRRA _____
Stile _____ IBU _____ EBC _____
Lotto _____ Data di produzione _____ Data di scadenza _____
Gradazione alcolica (%) _____ Quantitativo totale lotto (hL) _____
Volume inviato (L) _____ *Rifermentata* ☐ Si ☐ No

Eventuale presenza di batteri lattici e/o acetici utilizzati in fase di produzione	☐ Si ☐ No
Eventuale presenza di lieviti NON <i>saccharomyces</i> utilizzati in fase di produzione	☐ Si ☐ No

Ingredienti:

Data: _____

Firma: _____

**ATTENZIONE: LA PRESENTE SCHEDA DOVRÀ ESSERE PRESENTATA PER
OGNI BIRRA CONTESTUALMENTE ALLA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE**

ELENCO STILI BIRRAI AMMESSI AL CONCORSO

SUDDIVISIONE PER CATEGORIA secondo le linee guida del B.J.C.P.

a) Birre a bassa fermentazione - Pils:

- Pils

b) Birre a bassa fermentazione - stili tedeschi chiari:

- 4A: Munich Helles
- 4B: Festbier
- 5C: German helles Exportbier
- 27: Historical Beer – Kellerbier

c) Birre a bassa fermentazione - stili tedeschi scuri/ambrati:

- 4C: Helles Bock
- 6A: Märzen
- 6B: Rauchbier
- 6C: Dunkles Bock
- 7A: Vienna Lager
- 8A: Munich Dunkel
- 8B: Schwarzbier
- 9A: Doppelbock

d) Birre ad alta fermentazione - stili americani

- 1C: Cream Ale
- 18A: Blonde Ale
- 18B: American Pale Ale (APA)
- 19A: American Amber Ale
- 19B: California Common
- 19C: American Brown Ale
- 20A: American porter
- 20B: American Stout
- 20C: Imperial Stout
- 21A: American IPA
- 21B: Black IPA - Brown IPA – Red IPA – Rye IPA – White IPA - Brut IPA
- 21C: Hazy IPA (NEIPA)
- 22A: Double IPA
- 22B: American Strong Ale
- 22C: American Barleywine

e) Birre ad alta fermentazione - stili europei:

- 7B: Altbier
- 11A: Ordinary Bitter
- 11B: Best Bitter
- 11C: Strong Bitter
- 12A: British Golden Ale
- 12C: English IPA
- 13A: Dark Mild
- 13B: British Brown Ale
- 13C: English Porter
- 14A: Scottish Light
- 14B: Scottish Heavy
- 14C: Scottish Export
- 15A: Irish Red Ale
- 15B: Irish Stout
- 15C: Irish extra Stout
- 16A: Sweet Stout
- 16B: Oatmeal Stout
- 16D: Foreign Extra Stout
- 17A: British Strong Ale
- 17B: Old Ale
- 17C: Wee Heavy
- 17D: English Barley Wine
- 21B: Belgian IPA
- 24B: Belgian Pale Ale
- 24C: Bière de Garde
- 25A: Belgian Blonde Ale
- 25B: Saison
- 25C: Belgian Golden Strong Ale
- 26A: Belgian Single
- 26B: Belgian Dubbel
- 26C: Belgian Tripel
- 26D: Belgian Dark Strong Ale
- 28: American Wild Ale

f) Birre ad alta fermentazione di frumento

- 1D: American Wheat Beer
- 10A: Weissbier
- 10B: Dunkles Weissbier
- 10C: Weizenbock
- 24A: Witbier

g) Birre aromatizzate:

per birra aromatizzata si intende una birra che, oltre gli ingredienti base (acqua, malto, luppolo e lievito), riceve l’aggiunta di vari aromi o ingredienti naturali che ne modificano il gusto e l’aroma. Questi ingredienti possono essere inseriti durante le fasi di bollitura, fermentazione o a posteriori. Si distinguono dalle birre tradizionali per il loro carattere distintivo e complessità aromatica.

- 29 Fruit Beer e Grape Ale
- 30 Spiced Beer
- 31 Alternative Fermentables Beer
- 34 Specialty Beer

CODICE DI RICONOSCIMENTO PANELISTA

nr. _____

DEFINIZIONE DEI DESCRITTORI (segnare tutto quello che viene riscontrato)

- **Acetaldeide** (aroma e/o odore simili alla mela verde)
- **Alcolico** (aroma, sapore ed effetto riscaldante di etanolo e alcoli superiori. A volte descritto come caldo.)
- **Astringente**: asprezza e/o secchezza persistenti nel finale/retrogusto; granulosità dura; rauco.
- **Diacetile**: aroma e sapore artificiali di burro, butterscotch o toffee. A volte percepito come una viscosità sulla lingua.
- **DMS** (dimetil solfuro): a bassi livelli, aroma e sapore dolci, cotti o di mais in scatola.
- **Etere**: aroma e/o sapore di qualsiasi estere (frutta, aromi di frutta o rose).
- **Erbaceo**: aroma/sapore di erba appena tagliata o foglie verdi.
- **Light-Struck**: simile all'aroma di una pazzola.
- **Metallico**: sapore metallico, metallico, di rame, ferro o simile al sangue.
- **Ammuffito**: aromi/sapori stantii, ammuffiti o ammuffiti.
- **Ossidato**: uno o una combinazione di aromi e sapori stantii, vinosi, di cartone, cartacei o simili allo sherry.
- **Fenolico**: piccante (chiodi di garofano, pepe), affumicato, di plastica, striscia adesiva di plastica e/o medicinale.
- **Solvente**: aromi e sapori di alcoli superiori. Simili agli aromi di acetone o diluente per lacca.
- **Acido/acido**: acidità nell'aroma e nel sapore. Può essere aspro e pulito (acido lattico) o simile all'aceto (acido acetico).
- **Zolfo**: aroma di uova marce o fiammiferi accesi.
- **Vegetale** – Aroma e sapore di verdura cotta, in scatola o marcia (cavolo, cipolla, sedano, asparagi, ecc.)
- **Lievitoso** – Un aroma o sapore di pane, solforoso o simile al lievito.

GUIDA AI PUNTEGGI

1. **Eccellente** (≥ 45)
2. **Ottimo** (≥ 38)
3. **Idoneo**

CODICE DI RICONOSCIMENTO CAMPIONE _____
CATEGORIA _____
SOTTOCATEGORIA _____
NOTE _____

AROMA (commento complessivo considerando malti, luppoli, esteri e altri aromi, persistenza olfattiva):

_____. PUNTEGGIO ____/12

APPARENZA (commento complessivo considerando colore, trasparenza, schiuma):

_____. PUNTEGGIO ____/3

GUSTO (commento complessivo considerando malti, luppoli, bilanciamento, altre sensazioni gustative, persistenza gustativa)

_____. PUNTEGGIO ____/20

MOUTHFEEL (commento complessivo considerando corpo, carbonatazione, calore percepito, cremosità, astringenza e altre sensazioni palatali)

_____. PUNTEGGIO ____/5

IMPRESSIONI GENERALI (commento complessivo considerando il piacere complessivo del sorso, riportando dei consigli per migliorare)

_____. PUNTEGGIO ____/10

PUNTEGGIO TOTALE _____/50