

# CARTELLA CLIENTE

Necessario per la fatturazione

Disponibile sul sito: [www.concoursmondial.com](http://www.concoursmondial.com)

SPAZIO RISERVATO  
ALL'ORGANIZZAZIONE

N° DC .....

Società: .....

Indirizzo: .....

Città: ..... CAP: ..... Paese: .....

Telefono .....

Sito web ..... E-mail: .....

Responsabile della registrazione: .....

Soggetto all' IVA:      Sì       No

Numero partita IVA: ..... **(Indicare obbligatoriamente)**

Il Sottoscritto, Sig.ra, Sig. ...., in qualità di rappresentante legale della Società di cui sopra dichiara di accettare le regole imposte dal Concours Mondial de Bruxelles 2023 nonché le sue condizioni senza alcuna restrizione.

Data: ..... Firma: .....

INDIRIZZO DI SPEDIZIONE DEI MODULI D'ISCRIZIONE: ENTRO IL 28 MARZO

[concoursmondial@vinopres.com](mailto:concoursmondial@vinopres.com) • Vinopres SA - CMB • Rue de Mérode 60 • B-1060 Bruxelles • Belgio • ☎ +32 478 21 27 32

## MODALITÀ DI PAGAMENTO

1 campione	185 €	6 campioni	1 056 €
2 campioni	366 €	7 campioni	1 225 €
3 campioni	543 €	8 campioni	1 376 €
4 campioni	716 €	9 campioni	1 530 €
5 campioni	885 €	> 10 campioni	168/cam. €

Bonifico bancario intestato CCP Banque de la Poste  
BE 87-00012552-7494 (IBAN), BIC: BP0TBEB1 - (Prova del bonifico bancario o il metodo di pagamento)

Vi autorizzo ad addebitare sul mio conto     VISA     EUROCARD     AMERICAN EXPRESS

Nome del titolare della carta: .....

Numero della carta di credito:   

Data di scadenza:   

Concours Mondial  
**BRUXELLES**  
The United Nations of Fine Wines



# MODULO D'ISCRIZIONE

Un modulo per ogni prodotto presentato. Si accetta anche la fotocopia del presente formulario  
**Disponibile sul sito: [www.concoursmondial.com](http://www.concoursmondial.com)**

## PRODOTTO (DESCRIZIONE E MENZIONI DELL'ETICHETTA)

Nome completo del vino: .....

**(Il nome del vino e/o cuvée come indicato sull'etichetta)**

Annata ..... Paese ..... Regione .....

Denominazione del vino (IGT, DOC, DOCG): .....

Vitigno principale % .....

Vitigni secondari % .....

## TIPO DI PRODOTTO

TIPO	DOLCEZZA	COLORE
<input type="checkbox"/> Tranquillo <input type="checkbox"/> Vino fortificato	<input type="checkbox"/> Vino Secco (<5g) <input type="checkbox"/> Vino semisecco <input type="checkbox"/> Vino Dolce (>40g)	<input type="checkbox"/> Rosso <input type="checkbox"/> Bianco <input type="checkbox"/> Rosato
<input type="checkbox"/> Spumante <input type="checkbox"/> Frizzante	<input type="checkbox"/> <b>Extra-brut:</b> tra 0 e 6 g/l <input type="checkbox"/> <b>Brut:</b> (< 12 g/l) <input type="checkbox"/> <b>Extra secco:</b> tra 12 e 17 g/l <input type="checkbox"/> <b>Vino secco:</b> tra 17 e 32 g/l <input type="checkbox"/> <b>Semisecco:</b> tra 32 e 50 g/l <input type="checkbox"/> <b>Vino dolce:</b> (> 50 g/l)	

## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- Vino maturato in legno  Sì  No  Parzialmente
- Vino da uva biologica  Sì  No  Conversione in corso
- Vino biodinamico  Sì  No  Conversione in corso

## CAMPIONE PRESENTATO SFUSO

Sì  No

**Se Sì, vogliate completare la dichiarazione di conformità riportata in fondo alla pagina**

## COSTITUZIONE CHIMICA

Allegato: Certificato di analisi del prodotto effettuato da un laboratorio convenzionato, conformemente alla legge nazionale in vigore.

Tenore alcolometrico acquisito (% alc. vol)

Zuccheri residui (g/l)

## SOLO PER I VINI SPUMANTI O FRIZZANTI

Pressione CO<sub>2</sub> (atm. a 10°C)

## TIPOLOGIA DI TAPPATURA DELLA BOTTIGLIA

- Tappo di sughero tradizionale  Tappo sintetico
- Tappo a base di sughero  Tappo a vite
- Altro

## QUANTITÀ COMMERCIALIZZABILE IN STOCK

Bottiglie  Litri

## PREZZO EX WORKS (EXW) - Prezzo franco cantina (pratiche doganali escluse, tasse escluse e trasporto escluso)

- |  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Inferiore a 5 € | <input type="checkbox"/> Fra 8,50 e 12,50 €  | <input type="checkbox"/> Fra 20,00 e 35,00 € | <input type="checkbox"/> Fra 50,00 e 70,00 € |
| <input type="checkbox"/> Fra 5 e 8,50 €  | <input type="checkbox"/> Fra 12,50 e 20,00 € | <input type="checkbox"/> Fra 35,00 e 50,00 € | <input type="checkbox"/> Superiore a 70,00 € |

## COORDINATE DELL' OPERATORE RESPONSABILE DEL PRODOTTO DA MENZIONARE NELL' ELENCO DEI PREMIATI

- Produttore  Commerciante  Distributore  **Gli stessi dati indicati nella CARTELLA CLIENTE**

### Società diversa

Nome della società .....

Nome del responsabile ..... Telefono .....

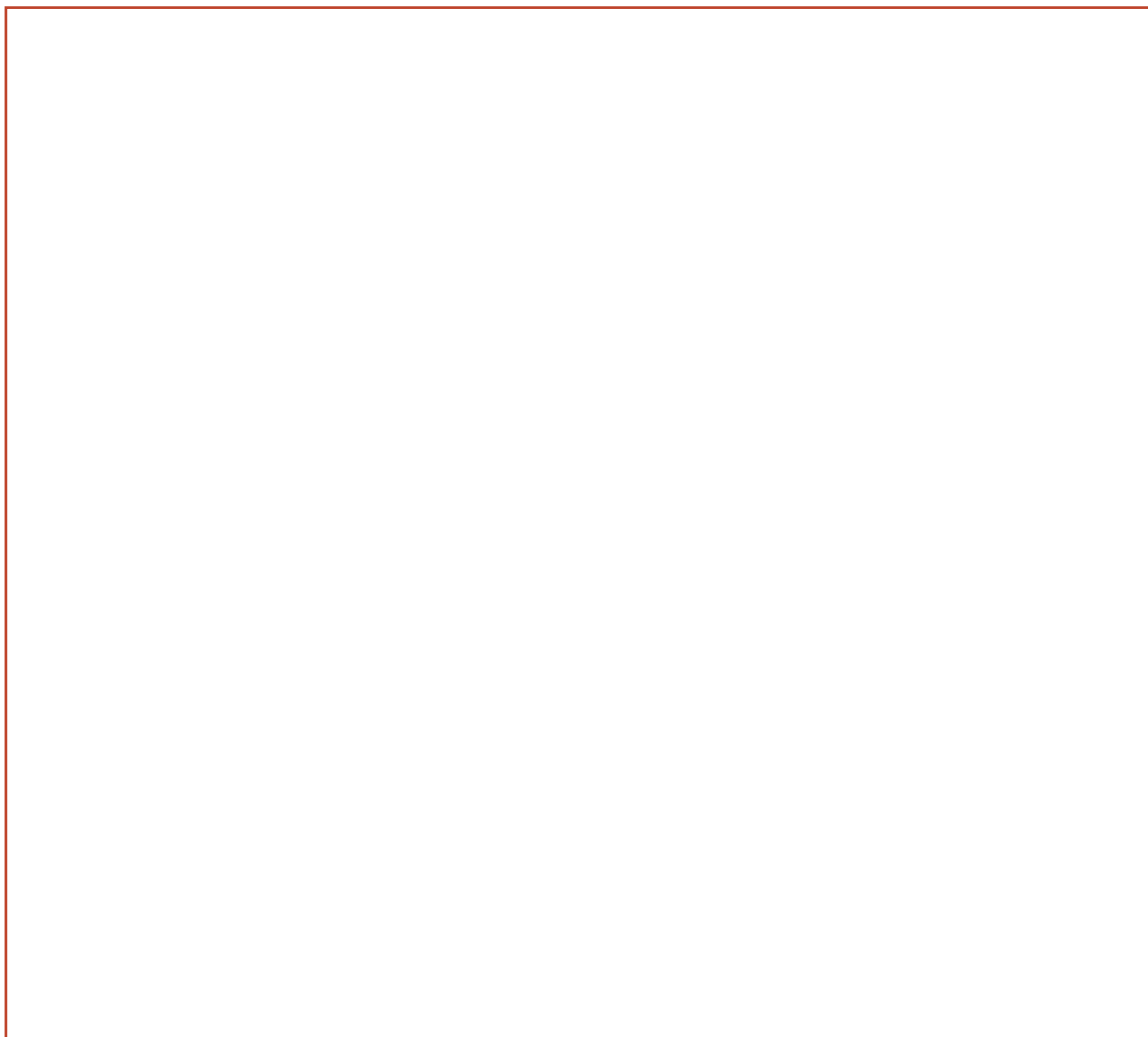
Indirizzo ..... Codice Postale ..... Città .....

Paese ..... E-mail ..... Sito web .....

Concours Mondial  
**BRUXELLES**  
 The United Nations of Fine Wines



INCOLLARE NEL RIQUADRO UN'ETICHETTA E RETRO ETICHETTA DEL PRODOTTO PRESENTATO.  
SE LA BOTTIGLIA È SERIGRAFATA, INCOLLARE UN'IMMAGINE DELLA BOTTIGLIA.



#### ESTRATTO DEI REGOLAMENTI U.E. :

Il concorso è aperto a tutti i vini, vini speciali e derivati da mosti mutizzati, conformemente alle definizioni del "Codice internazionale delle prassi enologiche" (relative ai regolamenti CEE). Il vino deve essere disponibile in una quantità di almeno 1.000 litri ed essere conservato per essere messo in vendita, in recipienti di un volume nominale inferiore o uguale a 2 litri. Vedere altri dettagli ed eccezioni al punto II del regolamento. I campioni saranno presentati in bottiglie con etichettatura e presentazione originali. L'etichettatura sarà conforme ai regolamenti UE per i vini destinati ad essere commercializzati nei territori dell'UE.

Modalità per il certificato di analisi e di valutazione dei vini.

I campioni devono essere accompagnati da un certificato di analisi chimica ufficiale con i dati minimi delle determinazioni Sspecificate qui di seguito:

- |  |   |
|--|---|
| 1. Titolo alcolometrico a 20 gradi Centigradi (% vol.) | 5. Anidride solforosa totale (SO <sub>2</sub> ) mg/l  |
| 2. Zuccheri riduttori g/l                              | 6. Anidride solforosa libera (SO <sub>2</sub> ) mg/l  |
| 3. Acidità totale in ac. tartarico g/l                 | 7. Per quanto riguarda i vini spumanti e frizzante: pressione dei gas in bottiglia (bar/HP) |
| 4. Acidità volatile in ac. acetico g/l                 |   |

I metodi di analisi impiegati devono essere quelli previsti nell'allegato 17 della Convenzione Internazionale del 13 ottobre 1954 per l'unificazione dei metodi di analisi e di apprezzamento dei vini, compreso nella raccolta dei metodi internazionali di analisi dei mosti.



## Dichiarazione di conformità di campione destinato all'imbottigliamento

Documento indispensabile per presentare un campione destinato all'imbottigliamento al **Concours Mondial de Bruxelles**.

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_

in quanto rappresentante della società o dell'esercizio \_\_\_\_\_

dichiara sull'onore che il vino \_\_\_\_\_

presentato al **Concours Mondial de Bruxelles** rappresenta la totalità della cuvée che sarà imbottigliata corrente mese di \_\_\_\_\_ anno \_\_\_\_\_.

➤ Se si tratta di una cuvée, indicare il numero del lotto: \_\_\_\_\_

➤ Il numero di bottiglie previste per questo vino è di: \_\_\_\_\_

**Data**

**Timbro**

**Firma**

\_\_/\_\_/\_\_\_\_

Conformemente all'articolo 19 del regolamento, il CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES assicurerà un controllo post concorso dei prodotti premiati, comparando una selezione dei detti prodotti acquistati in commercio con i campioni presentati. Unitamente a una degustazione comparativa da parte di una selezione indipendente di enologi, verrà effettuata un'analisi da parte di un laboratorio convenzionato COFRAC. In caso di disaccordo o di palesi differenze rilevate, il CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES si riserva il diritto di ritirare la ricompensa ottenuta, di contattare il servizio antifrode o i servizi nazionali equivalenti, di avvertire il negoziante presso il quale sono stati acquistati i prodotti oggetto del litigio, di avvertire i giurati che hanno partecipato all'edizione nel corso della quale i detti prodotti sono stati premiati e di vietare ai produttori incriminati di partecipare ad altre competizioni da esso organizzate per una durata di cinque anni.

**A titolo di esempio, nel 2019, oltre 218 campioni premiati sono stati analizzati e degustati da un laboratorio convenzionato. Tre di loro hanno presentato significative differenze e fanno l'oggetto di una denuncia presso i servizi competenti.**