



ISCRIZIONE | Concours Mondial de Bruxelles 2014

Modalità pratiche di partecipazione

1. Iscrizioni

Iscrivetevi online tramite il nostro sito web :
www.concoursmondial.com

Da unire, al momento dell'iscrizione (.doc, .pdf, .jpg, .scan...):

- ▶ Un certificato d'analisi, emesso da un laboratorio d'analisi, conforme alla legislazione del paese di origine (questo documento può essere esibito in copia);
- ▶ 1 etichetta originale o un bozzetto provvisorio dell'etichetta per ogni campione presentato
- ▶ La prova del pagamento tramite bonifico, qualora non desideraste pagare con carta di credito sul nostro sito assicurizzato « Ogone »

Se non riuscite ad iscrivervi online, potete in via eccezionale iscrivere i vini, scaricando il dossier d'iscrizione dal nostro sito web e rinviandolo per posta.

Scaricate e riempite il dossier e unite all'invio:

- ▶ Un modulo di iscrizione completo per ogni vino presentato
- ▶ Un dossier cliente come ricapitolativo
- ▶ Un certificato di analisi, rilasciato da un laboratorio di analisi, conforme alla legislazione del paese di origine (questo documento può essere esibito in copia);
- ▶ 1 etichetta originale dell'annata presentata o un bozzetto provvisorio dell'etichetta per ogni campione presentato;
- ▶ Il pagamento (con carta di credito, assegno all'ordine di "Vinopres-CMB o una copia del bonifico bancario) della partecipazione al concorso;

Il dossier e i documenti allegati devono essere inviati alla segreteria del Concours Mondial de Bruxelles

Vinopres – CMB - Rue de Mérode 60 – B-1060 Bruxelles – Belgio
Tel : +32 2 533 27 67 – Fax : +32 2 533 27 61 Email : concoursmondial@vinopres.com

Le iscrizioni devono pervenire entro il 7 marzo 2014
PER RISPETTO ALL'AMBIENTE, VI CHIEDIAMO DI LIMITARE L'USO DI POLYSTYRENE
NEL CONFEZIONARE LE VOSTRE SCATOLE PER INVIARE I CAMPIONI

2. Regolamento

Il regolamento completo del Concorso Mondiale di Bruxelles è disponibile sul sito web: www.concoursmondial.com

3. Tariffe

Per le società belghe: importo da maggiorare del 21% per l'IVA
Per gli altri paesi: importo non soggetto all'IVA se indicate la vostra partita IVA sulla cartella cliente

Costo della partecipazione

1 campione	150, - €	6 campioni	870, - €
2 campioni	298, - €	7 campioni	1 001, - €
3 campioni	444, - €	8 campioni	1 136, - €
4 campioni	588, - €	9 campioni	1 260, - €
5 campioni	730, - €	>10 campioni	138, - €

4. Modalità di pagamento

Il saldo può essere effettuato con carta di credito Visa/Master Card o American Express, con bonifico sul conto VINOPRES BE 87 0001 2552 7494 (Iban), BPOTBEB1 (Banca Identificazione Codice) della Banca della Posta (CCP-B-1000 Bruxelles).

5. Spedizione dei campioni

Far pervenire **4 bottiglie etichettate** di ogni campione e una fattura pro forma (indicando "campioni senza valore commerciale") al seguente indirizzo:

Ricevimento campioni :

Merci Services - Concours Mondial de Bruxelles
Via de Spuches, 45
90044 Carini (PA)
Tel : +39 0918 93 25 76
Fax : +39 0918 67 68 49

RICEVIMENTO CAMPIONI DAL 6 GENNAIO 2014 AL 7 MARZO 2014

Al fine di rispettare l'ambiente, Vi chiediamo di limitare l'uso di polystyrene per il confezionamento delle scatole per inviare i campioni

Per ragioni di sicurezza, i campioni devono essere spediti accompagnati unicamente dalla fattura pro forma. I pagamenti e i dossier devono essere trasmessi tramite l'iscrizione online o tramite invio postale separato.

PER QUALSIASI INFORMAZIONE COMPLEMENTARE, O SE DESIDERATE RICEVERE UN DOSSIER COMPLETO PER POSTA,
CONTATTATE LO 0032 2 533 27 73 O LA NOSTRA EMAIL concoursmondial@vinopres.com



Cartella Cliente

Necessari per la fatturazione

Disponibile sul sito www.concoursmondial.com

Riquadro riservato all'organizzazione

DE / / 2014

CH ☐ CC ☐ V ☐ C ☐

F R

N° D. C.:

Società:

Indirizzo:

Città: Codice postale: Paese:

① ☎

Web E-mail:

Nome del responsabile: Responsabile della registrazione

Soggetto al 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 2014 nonché le sue condizioni senza alcuna restrizione.

Data: Firma:

Indirizzo di spedizione dei formulari d'iscrizione dal 06/01/2014 al 07/03/2014

• Vinopres SA - CMB • Rue de Mérode 60 • B-1060 Bruxelles • Belgique • ☎ +32 (0) 2 533 27 67 • ☎ +32 (0) 2 533 27 61

Inviemo i seguenti campioni iscritti al Concours Mondial de Bruxelles 2014

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.

I campioni sono stati inviati il: (data di spedizione)

Da: (nome del trasportatore)

Origine: (città di partenza)

Modalità di Pagamento

Numero di prodotti X (Prezzo degressivo sull'elenco de tariffe) = €

☐ Bonifico bancario intestato CCP Banque de la Poste
BE 87-00012552-7494 (IBAN), BIC: BPOTBEB1 - (Prova del bonifico bancario o il metodo di pagamento)

☐ Vi autorizzo ad addebitare sul mio conto ☐ VISA ☐ EUROCARD ☐ AMERICAN EXPRESS la somma di:

€

€

Nome del titolare della carta:

Numero della carta di credito:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Data di scadenza:

--	--	--	--	--



Formulario di Iscrizione

Un formulario per ciascun prodotto presentato
Disponibile sul sito www.concoursmondial.com

Riquadro riservato all'organizzazione

E ☐ V ☐
N° R.
Tracciabilità: Sfuso ☐

Si accetta anche la fotocopia del presente formulario

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 ☐ Tranquillo ☐ Spumante ☐ Frizzante ☐ Vino Fortificato
Colore ☐ Rosso ☐ Bianco ☐ Rosato
Tipologia ☐ Vino Secco (<5g) ☐ Vino semisecco ☐ Vino Dolce (>40g)

Caratteristiche del prodotto

Vino maturato in legno ☐ Sì ☐ Non ☐ Parzialmente
Vino da uva biologica ☐ Sì ☐ Non ☐ Conversione in corso
Vino biodinamico ☐ Sì ☐ Non ☐ Conversione in corso

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

Tenore alcolometrico acquisito (% alc. vol)
Zuccheri residui (g/l)
Pressione CO2 (atm. a 10°C)
(Solo per i vini spumanti o frizzanti)

Tipologia d'etichettatura

☐ Etichette adesive
☐ Etichette da incollare
☐ Serigrafie
☐ Altro

Tipologia di tappatura della bottiglia

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

Prezzo Ex Works (EXW) - Prezzo franco cantina (pratiche doganali escluse, tasse escluse e trasporto escluso)

☐ Inferiore a 5 € ☐ Fra 8,50 e 12,50 € ☐ Fra 20,00 e 35,00 € ☐ Fra 50,00 e 70,00 €
☐ Fra 5 e 8,50 € ☐ Fra 12,50 e 20,00 € ☐ Fra 35,00 e 50,00 € ☐ Superiore a 70,00 €

Canale di commercializzazione (possibile più scelte)

☐ Vendita diretta in cantina ☐ Vendita mediante circuito di distributori
☐ Vendita via internet ☐ Altro
☐ Vendita grande distribuzione

Quantità commercializzabile in stock

..... ☐ Bottiglie
☐ Litri

Principali mercati di esportazione (Ad es. Belgio, Regno Unito, Cina ...):

Coordinate dell'operatore responsabile del prodotto da menzionare nell'elenco dei premiati

☐ Produttore ☐ Commerciante ☐ Distributore

☐ Gli stessi dati indicati ☐ Società diversa
nella CARTELLA CLIENTE Nome del responsabile
Indirizzo Codice Postale Città
Paese Telefono Fax
E-mail Sito web



**Incollare nel quadro un'etichetta del prodotto presentato.
Se la bottiglia è serigrafata,
porre 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 posto 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 sotto specificate:

- | | |
|--|---|
| 1. Titolo alcolometrico a 20 gradi Centigradi (% vol.) | 5. Anidride solforosa totale (SO ₂) mg/l |
| 2. Zuccheri riduttori g/l | 6. Anidride solforosa libera (SO ₂) 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 all'annesso 17 della Convenzione Internazionale del 13 ottobre 1954 sull'unificazione dei metodi di analisi e valutazione dei vini, compreso nella raccolta dei metodi internazionali d'analisi dei mosti.