Regolamento

Birra dell'Anno 2027 - XXII ed.

1. Birre ammesse

Sono ammesse al concorso le birre artigianali materialmente realizzate nel territorio dello stato italiano da piccoli birrifici indipendenti (secondo i criteri per cui è possibile associarsi a Unionbirrai e secondo la definizione di prodotto "Birra Artigianale" ai sensi della Legge 154/2016) commercialmente reperibili (dato verificabile anche tramite consultazione di materiale pubblicato sul sito web dell'azienda e controllo della presentazione del prodotto al consumatore a partire dalle indicazioni in etichetta), non pastorizzate e non microfiltrate.

In caso di iscrizione come beer firm è obbligatorio indicare il birrificio presso cui la birra è prodotta, che deve rispondere ai criteri di cui sopra.

2. Categorie di Concorso

Le birre sono iscrivibili al concorso in una delle seguenti 46 categorie stilistiche, predisposte come necessario riferimento per la giuria secondo una interpretazione non eccessivamente rigida per meglio adattarsi al comparto produttivo italiano, con nessun limite al numero complessivo di birre presentabili per ogni birrificio, nella misura di massimo n. 2 birre partecipanti per singola categoria:

1. Birre chiare, bassa fermentazione, basso grado alcolico, d'ispirazione tedesca e ceca (German e Bohemian Pilsner)
2. Birre chiare, bassa fermentazione, basso grado alcolico, caratterizzate da evidente presenza di luppolo da aroma e da amaro, di ispirazione tedesca (Italian Pilsner)
3. Birre chiare, bassa fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione europea (European Lager, Helles, Zwickl, Keller, Dortmunder Export)
4. Birre chiare ed ambrate, bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, caratterizzate da evidente presenza di luppolo da aroma e da amaro, di ispirazione americana (Hoppy Lager, Imperial Hoppy Lager, India Pale Lager, American Pale Ale e American India Pale Ale a bassa fermentazione)
5. Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, basso grado alcolico, d'ispirazione anglosassone (English Golden Ale, English Pale Ale)
6. Birre chiare e ambrate, fermentazione ibrida, basso grado alcolico, d'ispirazione tedesca o americana (Kolsch, Alt, California Common, Cream Ale)
7. Birre ambrate, bassa fermentazione, basso grado alcolico, d'ispirazione tedesca (Vienna, Marzen)
8. Birre scure, bassa fermentazione, basso grado alcolico, d'ispirazione tedesca (Munich Dunkel, Schwarz, Dark Lager)

9. Birre chiare, ambrate e scure, bassa fermentazione, alto grado alcolico, d'ispirazione tedesca (Bock, Doppelbock, Eisbock, Hellerbock, Maibock, Strong Lager)
10. Birre ambrate, alta fermentazione, basso e medio grado alcolico, d'ispirazione britannica (Mild, British Bitter, Extra Special Bitter, Irish Red Ale, British Brown Ale)
11. Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, basso/medio grado alcolico, luppolate, d'ispirazione anglosassone (English IPA)
12. Birre chiare, ambrate e scure, alta fermentazione, basso grado alcolico, luppolate, di ispirazione angloamericana (Session APA, Session AIPA, Session IPA)
13. Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, basso grado alcolico, luppolate, d'ispirazione americana (American Pale Ale)
14. Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, medio grado alcolico, luppolate, d'ispirazione americana (American IPA)
15. Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, alto grado alcolico, luppolate, d'ispirazione angloamericana (Double IPA, Imperial IPA)
16. Birre chiare, alta fermentazione, basso e medio grado alcolico, con uso di frumento e altri cereali, luppolate, d'ispirazione angloamericana (White IPA, American Wheat)
17. Birre ambrate e scure, alta fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, luppolate, d'ispirazione angloamericana (Red IPA, Brown IPA, Black IPA)
18. Birre chiare, ambrate e scure, alta fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, luppolate, d'ispirazione angloamericana (Speciality IPA, Rye IPA, Belgian IPA)
19. Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, massicciamente luppolate in aroma, di ispirazione statunitense (New England IPA)
20. Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, alto grado alcolico, d'ispirazione angloamericana (English Strong Ale, American Strong Ale, Scottish Ale Export, Heavy Scottish Ale)
21. Birre scure, alta fermentazione, basso grado alcolico, d'ispirazione anglosassone (Porter, Stout)
22. Birre scure, alta fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione americana (American Porter, American Stout)
23. Birre scure, alta fermentazione, alto grado alcolico, d'ispirazione angloamericana (Robust/Baltic Porter, Imperial Porter, Russian Imperial Stout)
24. Birre scure, alta fermentazione, alto grado alcolico, d'ispirazione angloamericana (Barley Wine, Old Ale, American Barley Wine)
25. Birre chiare, ambrate e scure, alta fermentazione con lievito Weizen, da basso ad alto grado alcolico, con uso di frumento maltato, di ispirazione tedesca (Weizen, Dunkelweizen, Weizenbock)
26. Birre chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico, con uso di frumento non maltato, di ispirazione belga (Blanche, Witbier)
27. Birre chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione belga (Belgian Blond, Belgian Pale Ale)

28. Birre chiare e ambrate, alta fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, di ispirazione belga (Saison, Biere de Garde, Farmhouse Ale)
29. Birre chiare, alta fermentazione, alto grado alcolico, di ispirazione belga (Belgian Golden Strong Ale, Tripel)
30. Birre scure, alta fermentazione, alto grado alcolico, di ispirazione belga (Belgian Dark Strong Ale, Dubbel, Quadrupel)
31. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, con uso di spezie
32. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, con uso di caffè e/o cacao
33. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, con uso di cereali speciali (compresi grani antichi)
34. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, affumicate e torbate
35. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, affinate in legno
36. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, con uso di frutta
37. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, con uso di castagne
38. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico, con uso di miele
39. Birre chiare, ambrate e scure, fermentazione alta, mista, spontanea, Brettanomyces, da basso ad alto grado alcolico, caratterizzate dalle note acide, con aggiunte di frutta (Sour Fruit Ale)
40. Birre chiare, ambrate e scure, fermentazione alta, mista, spontanea, Brettanomyces, da basso ad alto grado alcolico, caratterizzate dalle note acide, senza aggiunte di frutta (Sour Farmhouse/Sour Ale)
41. Birre chiare, alta e bassa fermentazione, basso grado alcolico salate e/o lattiche, di ispirazione tedesca (Berliner, Gose)
42. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso di uva, mosto, vinacce, vino cotto di uve bianche (White Italian Grape Ale)
43. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso di uva, mosto, vinacce, vino cotto di uve rosse (Red Italian Grape Ale)
44. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso di uva, mosto, vinacce, vino cotto di uve rosse o bianche, caratterizzate da note acide (Sour Italian Grape Ale)
45. Birre chiare, ambrate e scure, alta o bassa fermentazione, con contenuto alcolico inferiore al 1,2% in Volume (Birre Low/No Alcohol)
46. Birre di straordinaria o non convenzionale ispirazione, tecnica o ingredienti, non riconducibili alle categorie precedenti (Extraordinary Ale / Extraordinary Lager)

3. Specifiche delle categorie d’iscrizione

Si rimanda al documento “Caratteristiche descrittive delle categorie” per le specifiche delle singole categorie.

In particolare è da ricordare che:

- i valori di grado Plato (°P) alcolicità (%Vol) colore (EBC) e amaro (IBU) non sono da considerarsi come restrittivi ma come indicazioni utili alla identificazione dello stile;
- le descrizioni di “Aspetto”, "Aroma” e “Gusto” sono intesi come guida per i birrifici come indicazioni per poter individuare la più corretta categoria d’iscrizione per ogni loro birra;
- il tipo di fermentazione, dove specificata, è invece considerata caratteristica fondamentale e obbligatoria;
- la scelta della categoria d’iscrizione di ogni birra è lasciata al birrificio che, sotto la propria completa responsabilità, è libero di scegliere la categoria (una sola categoria per birra) in base alla caratterizzazione predominante della propria birra.

ATTENZIONE: ai fini del presente Regolamento la scelta della categoria in base alla caratterizzazione della birra iscritta deve obbligatoriamente essere coerente con la presentazione del prodotto al consumatore: in caso contrario la birra potrà essere giudicata come “fuori categoria”. Per presentazione del prodotto al consumatore si intende la denominazione della birra, la grafica dell’etichetta, le informazioni fornite dal produttore al consumatore su tutti i supporti, anche digitali.

Dove specificata, la tipologia di fermentazione è elemento discriminante circa la corretta partecipazione della birra in concorso: in caso di accertata errata iscrizione l'organizzazione provvederà alla sua esclusione dal concorso.

Di seguito alcune indicazioni specifiche per l’iscrizione di birre in particolari categorie di concorso:

- Nelle Categorie 25 e 26 dovranno essere inserite birre in cui l’utilizzo del frumento è una caratteristica fondamentale dell’appartenenza allo stile, pertanto ne deve essere indicata la percentuale di utilizzo.
- Nella Categoria 31 dovranno essere iscritte birre con caratterizzazioni predominanti dovute all’utilizzo di spezie. È obbligatorio specificare quale spezia sia stata utilizzata nella birra per la sua caratterizzazione. Non potranno essere iscritte qui le birre ispirate a Blanche e Witbier che dovranno essere iscritte nella Categoria 26.
- Nella Categoria 34 vanno obbligatoriamente iscritte le birre presentate come affumicate o con profilo organolettico spiccatamente affumicato
- Nella Categoria 36 è obbligatorio specificare quale frutta è stata utilizzata e la sua forma di utilizzo (sciroppo, frutto, purea etc). In questa categoria vanno iscritte tutte le birre che contengono frutta e che ne completino obbligatoriamente la denominazione commerciale (esempio: birra in stile IPA alla pesca). Le birre che fanno uso di uva dovranno essere iscritte nelle Categorie 42 o 43.
- Nella Categoria 37 è obbligatorio indicare la forma di utilizzo delle castagne (farina, castagne tostate, secche, etc…). Se utilizzato anche miele di castagno e se predominante sull'utilizzo della castagna la birra deve essere iscritta nella Categoria 38.
- Nella Categoria 38 è obbligatorio indicare il tipo di miele utilizzato.

- Nella Categoria 39 è obbligatorio indicare il tipo di trattamento eseguito per ottenere l'acidificazione voluta (tramite l'utilizzo dei batteri specifici, materie prime contenenti lieviti selvaggi, lieviti selvaggi, etc…) e le aggiunte di frutta. Le birre che fanno uso di uva dovranno essere iscritte nella Categoria 44.
- Nella Categoria 40 è obbligatorio indicare il tipo di trattamento eseguito per ottenere l'acidificazione voluta (tramite l'utilizzo dei batteri specifici, materie prime contenenti lieviti selvaggi, lieviti selvaggi, etc…). Il carattere acido non deve derivare solo da batteri lattici (in alternativa dovrà essere iscritta Categoria 41).
- Nella Categoria 46 possono essere iscritte birre con processi produttivi non convenzionali, ingredienti rari o combinazioni stilistiche non riconducibili alle categorie precedenti. In fase di iscrizione è obbligatorio descrivere in modo chiaro e sintetico l'idea progettuale e le peculiarità del prodotto.
- Le birre a basso contenuto alcolico o senza alcol vanno obbligatoriamente iscritte nella Categoria 45. * Questa è l'unica tipologia di birra in cui è permessa la pastorizzazione del prodotto.

PER TUTTE LE CATEGORIE, ALLO SCOPO DI AFFINARE IL LAVORO DEI GIUDICI, È RICHIESTO DI INDICARE LO STILE, ANCHE SOLO COME ISPIRAZIONE, DELLA BIRRA ISCRITTA.

Ogni birrificio è pienamente responsabile di quanto dichiarato in fase d'iscrizione. Eventuali errori nella compilazione dell'iscrizione potrebbero comportare considerazioni sbagliate in fase di degustazione e giudizio che non saranno in nessun modo imputabili agli organizzatori.

4. Premi Speciali

4.1 Regolamento del Premio Speciale "Birrificio dell'Anno"

Il prestigioso riconoscimento di "Birrificio dell'Anno" viene conferito al produttore che realizza il punteggio complessivo più elevato, calcolato sulla base dei piazzamenti ottenuti dalle migliori 4 birre iscritte in tre distinte categorie, secondo la seguente scala di assegnazione:

- 1° posto: 6 punti
- 2° posto: 3 punti
- 3° posto: 1 punto

Al computo base viene sommato un bonus addizionale legato alla trasversalità produttiva del birrificio, calcolato in virtù del numero di differenti macrocategorie in cui l'azienda ha raggiunto il podio:

- Podio in 2 macrocategorie: + 2 punti
- Podio in 3 macrocategorie: + 3 punti
- Podio in 4 macrocategorie: + 4 punti
- Podio in 5 macrocategorie: + 5 punti

Le macrocategorie di riferimento sono così strutturate:

- **A:** Categorie 1, 3, 6, 7, 8, 9
- **B:** Categorie 2, 4, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 19

- **C:** Categorie 5, 10, 11, 13, 20, 21, 22, 23, 24
- **D:** Categorie 25, 26, 27, 28, 29, 30
- **F:** Categorie dalla 31 alla 45 incluse.

In ipotesi di ex aequo, i criteri di spareggio in ordine gerarchico saranno: numero di ori, numero di argenti, numero di bronzi e, in ultima istanza, la numerosità di campioni presenti nella categoria in cui si è conseguita la vittoria.

Tale premio è riservato esclusivamente ai birrifici indipendenti che rispondono ai requisiti di produzione diretta espressi nell'Art. 1 del presente regolamento.

4.2 Regolamento del Premio Speciale "Best Collaboration Brew"

Il concorso istituisce il premio "Best Collaboration Brew" per celebrare la cultura della cooperazione tra produttori. Possono concorrere birre realizzate in partnership tra due realtà brassicole (nazionali o internazionali), purché la produzione avvenga materialmente in impianti situati sul suolo italiano.

È onere dei partner concordare quale soggetto effettuerà l'iscrizione; non è ammessa la partecipazione della medesima birra tramite più birrifici. L'adesione avviene opzionando la voce dedicata nel portale di iscrizione e indicando tutti i nomi e i contatti dei birrifici partner.

L'assegnazione seguirà l'ordine di merito ottenuto nella competizione generale (podio, menzioni di giuria o punteggio tecnico assoluto).

4.3 Regolamento del Premio Speciale "100% Birra italiana dell'anno"

Finalizzato al sostegno della filiera agricola nazionale, il premio valorizza le produzioni realizzate integralmente con ingredienti di origine italiana. È vincolante l'impiego esclusivo (100%) di cereali, luppoli e ogni altro eventuale ingrediente caratterizzante (frutta, spezie, ecc.) coltivato in Italia.

Il produttore deve manifestare la volontà di partecipare in fase di registrazione generale. Unionbirrai si riserva il diritto di richiedere la documentazione di tracciabilità (fatture, lotti, certificati di origine) per validare i requisiti di territorialità dichiarati.

Il riconoscimento premierà la referenza che avrà conseguito il miglior piazzamento o punteggio qualitativo all'interno delle sessioni di assaggio del concorso.

4.4 Regolamento del Premio Speciale "Innovazione e Creatività".

Il concorso Birra dell'Anno Unionbirrai istituisce il Premio Speciale "Innovazione e Creatività" in stretta collaborazione con IEG-Fiera di Rimini con regolamento e modalità di partecipazione che verranno ufficializzati a partire dal mese di Novembre 2026.

5. Servizi aggiuntivi per i birrifici partecipanti (feedback avanzati e analisi)

In aggiunta alla scheda feed-back armonizzata realizzata per ogni birra inviata ai birrifici al termine del concorso e a supporto del costante miglioramento qualitativo e tecnico delle produzioni, Unionbirrai mette a disposizione dei

partecipanti una serie di servizi facoltativi a valore aggiunto, attivabili in fase di iscrizione per ciascun campione presentato:

- **Report statistico di produzione:** un report personalizzato di auto-diagnosi per i birrifici che presenteranno un numero cospicuo di referenze (target 8 birre), offrendo un benchmark rispetto alla media del concorso.
- **Valutazione giuria non tecnica (sessione parallela opzionale):** una sessione facoltativa in cui una birra per birrificio viene valutata da una giuria di non tecnici (publican, distributori, consumatori evoluti) per restituire un feedback orientato al mercato e al gradimento commerciale
- **Analisi di laboratorio e controllo qualità:** pacchetti di analisi chimico-fisiche e microbiologiche dedicate, realizzati in convenzione con laboratori accreditati di settore.

I dettagli operativi, i parametri analitici disponibili, i costi e le modalità di richiesta e fruizione di tali servizi sono descritti puntualmente nell'apposito *Allegato A: Servizi Aggiuntivi di Birra dell'Anno 2027.*

6. Giuria e modalità di valutazione

I giurati lavoreranno alla cieca, ossia non saranno a conoscenza del nome della birra e del produttore. Sarà a loro segnalato solamente: categoria d'iscrizione, gradi Plato, gradi alcolici ed eventuali caratteristiche produttive inserite nelle note, ove richiesto, da parte del concorrente che verranno modificate dall'organizzazione in caso fossero troppo descrittive, rendendo riconoscibile la birra (aromatizzazioni, speziature, ingredienti speciali).

L'organizzazione accorperà eventuali categorie che avranno meno di 10 birre iscritte come subcategoria al raggruppamento più simile.

I giurati per ogni birra compileranno una scheda a punti, da cui l'organizzazione ricaverà una scheda riepilogativa di sintesi armonizzata in maniera esplicativa con le note dei giudici, come da esempio allegato, al fine di fornire un alto numero di informazioni e un reale e solido feed-back ai birrifici.

La scheda verrà inviata via email al produttore entro il 21 Marzo 2027.

Per quanto riguarda il metodo di valutazione, va qui sottolineato che le categorie di stile previste dal concorso sono concepite come una mappa di orientamento e una fonte di ispirazione per birrai e giurati: Birra dell'Anno rifiuta un approccio valutativo eccessivamente tassonomico, privilegiando una lettura flessibile che sappia accogliere e valorizzare l'identità, la creatività e la specificità della produzione birraria artigianale italiana. Tale principio – secondo cui l'equilibrio complessivo, la pulizia tecnica, la piacevolezza di bevuta e la coerenza del progetto prevalgono sulla rigida aderenza a canoni stilistici predefiniti – viene esplicitato durante i briefing iniziali con l'intero corpo giudicante e costantemente richiamato e supervisionato durante tutte le sessioni di assaggio dai capotavola e dalla Direzione Tecnica del concorso.

7. Vincitori

La giuria stilerà una classifica dei primi cinque classificati di ogni categoria. Verranno consegnati premi al primo, al secondo e al terzo classificato di ogni categoria, mentre gli eventuali piazzamenti al quarto e quinto posto saranno

classificati come “menzione delle giuria”. È tuttavia nelle prerogative della giuria la non assegnazione di un piazzamento per assenza di concorrente con caratteristiche qualitative minime.

I produttori che avranno piazzato una o più birre fra le prime 3 classificate e/o vincitori di un premio speciale, sono invitati a partecipare direttamente alla consegna dei premi (vedi punto 8). La comunicazione della eventuale vittoria avverrà esclusivamente tramite e-mail e, se necessario, con invio di messaggio o chiamata telefonica al numero di cellulare indicato in fase di iscrizione.

8. Premiazione

Le birre vincitrici saranno premiate nel corso di un evento sponsorizzato pubblico, che si terrà presso RiminiFiera all’interno della manifestazione “Beer & Food Attraction 2027” il giorno **DOMENICA 21 FEBBRAIO 2027 ALLE ORE 15:45**.

Verranno rese pubbliche solo le seguenti informazioni:

- nomi dei birrifici partecipanti;
- nomi delle birre dal 1° al 3° posto di ogni categoria ed eventuali menzioni di merito della giuria.

9. Uso del logo

I birrifici che avranno proprie birre premiate sono autorizzati e incoraggiati a utilizzare il logo “Birra dell’Anno” e il logo Unionbirrai a condizione che:

- venga sempre esplicitata la categoria in cui il premio è stato ottenuto;
- venga sempre esplicitato il piazzamento ottenuto (primo, secondo o terzo);
- venga sempre esplicitato l’anno in cui il premio è stato ottenuto;
- venga sempre esplicitata la birra che ha conseguito il premio; non è permesso quindi collegare il premio al birrificio, ad esclusione del birrificio vincitore del premio “Birrificio dell’Anno”.

Ogni violazione alle regole citate implica una sospensione (tempo determinato dal Comitato organizzatore) alla partecipazione di future edizioni del concorso.

10. Costi di partecipazione

Birrifici associati 2027 a Unionbirrai (prezzi fuori campo applicazione IVA):

- iscrizione al concorso comprensiva della prima birra: 100,00 EUR
- iscrizione della seconda birra: 90,00 EUR
- iscrizione della terza birra: 70,00 EUR
- iscrizione dalla quarta birra in poi: 60,00 EUR cad.

Birrifici non associati 2027 a Unionbirrai (prezzi IVA esclusa):

- iscrizione al concorso comprensiva della prima birra: 150,00 EUR
- iscrizione della seconda birra: 110,00 EUR
- iscrizione della terza birra: 90,00 EUR
- iscrizione dalla quarta birra in poi: 80,00 EUR cad.

I costi di partecipazione indicati prevedono uno sconto Early Bird del 15% per le adesioni pervenute e saldate a partire dal giorno 10 Ottobre 2026 ed entro il giorno 10 Novembre 2026 e del 10% per le adesioni dal 11 Novembre al 15 Dicembre 2026.

Ai fini dell'ottenimento dello sconto Early Bird, è necessario entro la stessa data saldare la quota d'iscrizione al concorso e l'eventuale quota associativa 2027; in caso contrario verranno applicate le tariffe non scontate. A tale scopo farà fede la contabile di pagamento.

A partire dal giorno 16 dicembre 2026 e fino alla chiusura delle iscrizioni, ovvero al 31 Gennaio 2027, verrà applicata la quota di iscrizione intera, il cui pagamento dovrà pervenire entro la stessa data, comprovato da contabile di pagamento.

L'organizzazione escluderà categoricamente dal concorso le birre iscritte da produttori non in regola con il pagamento dell'edizione in corso e/o di edizioni precedenti, sia per quanto riguarda il pagamento della quota di iscrizione, sia per l'eventuale mancato saldo della quota associativa tramite la quale si sia ottenuto lo sconto riservato ai soci.

11. Iscrizione

Il modulo di iscrizione potrà essere compilato e il pagamento della quota perfezionato a partire dal giorno **10 OTTOBRE 2026 fino al giorno 31 GENNAIO 2027**, utilizzando il portale online sul sito www.birradellannounionbirrai.it seguendo le istruzioni per l'inserimento dei dati e le modalità di saldo.

Novità Edizione 2027 – Blocca la quota, scegli le birre dopo!

Per andare incontro alle esigenze produttive e di programmazione dei birrifici, da quest'anno è possibile usufruire dei vantaggi economici legati alle tariffe *Early Bird* (vedi punto 10) acquistando e saldando tempestivamente il numero di quote desiderate, **riservandosi la possibilità di definire e inserire i dettagli tecnici (nome, categoria stilistica, dati analitici) delle singole birre partecipanti in un secondo momento, entro e non oltre il 31 Gennaio 2027**.

Sarà inoltre possibile aggiungere ulteriori birre in qualsiasi momento fino alla chiusura definitiva delle iscrizioni: le birre aggiunte successivamente verranno conteggiate applicando la tariffa e l'eventuale percentuale di sconto attiva al momento del loro effettivo inserimento e contestuale saldo.

12. Consegna birre

Per ogni birra iscritta dovranno essere consegnate:

- 4 bottiglie in formato da 75cl OPPURE
- 6 bottiglie o lattine in formato 50 cl OPPURE
- 8 bottiglie o lattine di formato inferiore ai 50 cl

prevedendo un imballo per ogni tipo di birra (no cartoni misti).

Nel caso di adesione ai servizi aggiuntivi indicati nell'Allegato A-Servizi Aggiuntivi, verrà fatta richiesta di un quantitativo aggiuntivo di bottiglie o lattine.

13. Luogo e modalità di consegna

Le birre devono essere consegnate a partire dal giorno Lunedì 1 FEBBRAIO 2027 fino al giorno MARTEDÌ 16 FEBBRAIO 2027 (ad esclusione dei giorni Domenica 7 Febbraio e Domenica 14 Febbraio 2027) al seguente indirizzo:

ASSOCIAZIONE UNIONBIRRAI

c/o RiminiFiera - Via Emilia, 155 - 47921 - Rimini (RN) Padiglione D8

Riferimento: Simone Monetti +39 3519679900

Sarà cura dell'organizzazione mantenere le birre arrivate a temperatura controllata sino alla degustazione.

14. Birre residuate

Le birre residuate al termine delle operazioni di degustazione saranno utilizzate per eventi promozionali organizzati da Unionbirrai oppure vendute/cedute, salvo quelle che verranno donate ai volontari: il ricavato sarà destinato al sostegno dell'Associazione Unionbirrai e/o donate a scopi benefici documentati.