



*Al servizio della professionalità, della formazione e della cultura del vino*

**DNAspi - “Database Nazionale ASPI”  
Contenitore ufficiale dei sommelier ASPI riconosciuti**

**ASPI  
ASSOCIAZIONE SOMMELLERIE PROFESSIONALE ITALIANA**

Via Simone D'Orsenigo, 1 – 20135 Milano  
Tel. +39 02 87 38 38 31 – [www.aspi.it](http://www.aspi.it) – [info@aspi.it](mailto:info@aspi.it)

# Regolamento

(Delibera del Consiglio Direttivo Nazionale il 23 ottobre 2025)

## **1. Istituzione del DNAspi “Database Nazionale ASPI” Contenitore ufficiale dei sommelier riconosciuti (di seguito denominato anche “socio”)**

È istituito il **DNAspi** – *Database Nazionale ASPI*, contenitore ufficiale dei Sommelier riconosciuti (di seguito anche solo “DNAspi”), quale registro ufficiale dei soci in regola con i requisiti formativi, associativi e deontologici stabiliti dall’Associazione Sommelier Professionale Italiana.

Il DNAspi rappresenta lo strumento attraverso cui ASPI attesta la partecipazione attiva e qualificata dei propri soci alla vita associativa, secondo criteri di trasparenza, condivisione e coerenza con la propria missione professionale.

*Il DNAspi rappresenta il più elevato livello di professionalità e di impegno formativo dei Sommelier ASPI. L’adesione è aperta a tutti i Soci, che possono prendervi parte in maniera attiva e qualificata.*

## **2. Finalità**

**Il DNAspi ha valore istituzionale interno e costituisce il riferimento unico e ufficiale per:**

- il riconoscimento del percorso formativo e associativo dei Sommelier ASPI;
- l’assegnazione di incarichi ufficiali ASPI (esaminatori, giudici, formatori, ecc.);
- la partecipazione, in qualità di Sommelier ASPI, a concorsi, eventi e attività istituzionali;
- la valorizzazione dei profili professionali dei Sommelier ASPI in contesti esterni, sia professionali sia istituzionali.

## **3. Requisiti per l’iscrizione**

**Possono essere iscritti al DNAspi i Sommelier ASPI che soddisfino i seguenti requisiti:**

- abbiano regolarmente versato la quota associativa per l’anno in corso entro il 31 gennaio;
- abbiano conseguito almeno 100 Crediti Formativi Sommelier (CFS) ASPI nel corso dell’anno solare\*;
- abbiano costantemente operato nel pieno rispetto del Codice Deontologico;
- non siano destinatari di provvedimenti disciplinari ASPI in corso.

#### **4. Crediti formativi**

I crediti formativi (CFS) sono assegnati sulla base del Capitolato Crediti ASPI e delle norme applicative deliberate dal Consiglio Direttivo Nazionale.

Tali documenti stabiliscono in modo puntuale e preciso le attività riconosciute, le modalità di calcolo, le soglie minime e i criteri di validazione per il riconoscimento dei CFS.

#### **5. Aggiornamento e pubblicazione**

Il DNAspi viene aggiornato con cadenza annuale (con la possibilità, se necessario, di ulteriori aggiornamenti nel corso dell'anno) e mantiene la propria validità fino al 31 gennaio di ciascun anno.

È consultabile in formato digitale nell'area riservata del sito ufficiale [www.aspi.it](http://www.aspi.it)

#### **6. Funzioni e rappresentanza istituzionale**

L'iscrizione al DNAspi costituisce requisito indispensabile per:

- essere designati quali esaminatori ufficiali ASPI;
- svolgere il ruolo di giudice in concorsi, esami o eventi istituzionali in qualità di Sommelier ASPI;
- accedere a cariche associative, sia a livello nazionale sia territoriale, all'interno di ASPI e/o di ASI (Association de la Sommellerie Internationale);
- partecipare, in rappresentanza ufficiale di ASPI, a concorsi nazionali e internazionali con il titolo di Sommelier ASPI;
- esercitare attività di docenza, in qualità di Sommelier Formatore ASPI, nei corsi istituzionali promossi da ASPI;
- prendere parte a tutte le attività ASPI che comportino, in qualunque forma, un riconoscimento associativo.

I sommelier non iscritti al **DNAspi** non possono svolgere alcuna di tali funzioni fino alla completa regolarizzazione della propria posizione.

#### **7. Comunicazioni esterne e rapporti con terzi**

In caso di richieste provenienti da aziende, enti pubblici o privati per incarichi, consulenze o collaborazioni professionali, ASPI indica esclusivamente nominativi tratti dal DNAspi.

Il DNAspi costituisce dunque una garanzia di professionalità, aggiornamento continuo e integrità deontologica per tutti i soggetti esterni che si interfacciano con l'Associazione.

## **8. Comunicazione dei nominativi del DNAspi ai soggetti terzi territoriali**

Con l'obiettivo di valorizzare la professionalità dei Sommelier iscritti al DNAspi e di favorire occasioni di collaborazione e visibilità sul territorio, ASPI provvederà a comunicare annualmente ai Comuni di residenza, alle scuole alberghiere, agli enti e alle aziende di settore (hotel, ristoranti, collettività, ecc.), nonché alle aziende vitivinicole e di distribuzione di bevande alcoliche operanti nella rispettiva area di appartenenza, l'elenco dei Sommelier ASPI regolarmente iscritti al DNAspi e conformi ai requisiti richiesti.

Tale iniziativa, di natura istituzionale e promozionale, viene realizzata da ASPI nel pieno rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali (GDPR), previo consenso espresso dagli interessati al momento dell'iscrizione o del rinnovo annuale.

La comunicazione intende rafforzare il riconoscimento pubblico e la reputazione professionale degli iscritti, favorendone il coinvolgimento in attività, incarichi e collaborazioni all'interno del proprio territorio di riferimento.

## **9. Validità e modifiche**

Il presente Regolamento è stato approvato dal Consiglio Direttivo Nazionale e resta in vigore fino a nuova delibera.

Ogni modifica o integrazione sarà comunicata tramite gli organi ufficiali dell'Associazione.

Per informazioni e/o per la verifica della propria posizione associativa:

[info@aspi.it](mailto:info@aspi.it) - <http://www.aspi.it> , nell'Area Riservata si Soci.