

Concorso Formaggi di Fattoria a valenza nazionale Regolamento del concorso

L'ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio), in collaborazione con CASEUS indice il Concorso caseario Formaggi di fattoria a valenza nazionale che si terrà a Piazzola sul Brenta (PD) in data 28 settembre 2022.

Articolo 1: Disposizioni generali e sede del concorso

Il Concorso Formaggi di Fattoria a valenza nazionale è riservato ai formaggi appartenenti alle categorie indicate all'art. 5.

Eventuali controversie relative all'applicazione del presente regolamento, nonché allo svolgimento dello stesso, sono giudicate dall'inappellabile giudizio del Comitato Organizzatore.

Il Concorso avrà luogo il 28 settembre 2022 a Piazzola sul Brenta (PD), presso Villa Contarini, via L. Camerini 1.

Articolo 2: Diritto di partecipazione

Per essere ammessi al concorso i formaggi devono:

- essere prodotti da aziende agricole o malghe;
- essere prodotti su tutto il territorio Italiano ad eccezione della regione Veneto;
- essere presentati esclusivamente da aziende produttrici;
- rispettare la normativa igienico-sanitaria vigente in Italia;
- rispettare le modalità di iscrizione e partecipazione di seguito specificate;
- attuare l'opportuno confezionamento dei prodotti, che consenta la conservazione ottimale dei campioni destinati alle valutazioni.

Articolo 3: Iscrizione dei formaggi

La partecipazione al Concorso è gratuita

L'iscrizione al Concorso può avvenire tramite la procedura on-line digitando o inviando il modulo di iscrizione entro il **31 agosto 2022** a segreteria@caseusitaly.it o veneziam@onaf.it

L'adesione al concorso e l'accettazione del presente regolamento da parte del produttore è ufficializzata con l'invio del modulo di iscrizione relativo alla azienda debitamente compilato.

Per l'iscrizione dei formaggi è prevista la compilazione di un modulo per ogni prodotto che si intenda iscrivere.

La documentazione deve essere compilata, fornendo tutti i dati richiesti.

Per ogni iscrizione, il produttore riceverà una mail di conferma all'indirizzo da lui indicato.

I partecipanti al concorso sono responsabili delle dichiarazioni sottoscritte sul modulo di adesione. Qualora non venga rispettato il presente regolamento in tutti i suoi articoli il Comitato Organizzatore può decidere l'esclusione del formaggio o del produttore. Chiunque rilasciasse dichiarazioni false viene escluso dal Concorso e deve restituire l'eventuale premio vinto.

Articolo 4: Invio dei campioni di formaggio

La procedura di invio dei campioni di formaggio prevede le seguenti indicazioni:

- I campioni iscritti al concorso devono essere consegnati **entro le ore 13,30 di venerdì 23 settembre a: APROLAV, Vicolo Giuseppe Mazzini 2, 31020 Villorba (TV).**

- I formaggi consegnati in ritardo non saranno ammessi al Concorso
- Ogni singola partita di formaggi in concorso deve essere accompagnata da una copia cartacea della scheda di iscrizione, inserita in una busta di plastica.
- I formaggi presentati al Concorso devono essere maturi e pronti per il consumo, senza foratura di controllo e confezionati adeguatamente. A contatto con il formaggio non dovrà essere presente alcuna etichetta o qualsivoglia elemento che consenta di individuarne il produttore.
- I partecipanti devono inviare i campioni di formaggio nelle quantità sottoindicate, che resteranno a disposizione degli organizzatori per le iniziative di promozione:

Quantità minime di formaggio in base alle categorie in concorso si veda l'esempio

- formaggi di pezzature superiore ai 2 Kg: un pezzo unico di almeno 2 kg;
- formaggi di pezzatura da 500 grammi a 2 Kg: pezzi integri e per almeno 2 kg di prodotto in totale;
- formaggi di pezzatura inferiore a 500 grammi: pezzi integri per almeno di 1,5 kg di prodotto in totale, o comunque un numero di forme non inferiore a 3;
- I campioni devono essere inviati all'organizzazione del concorso senza interruzione della catena del freddo. All'esterno delle confezioni va applicata un'etichetta con la dicitura CONSERVARE IN FRIGORIFERO a 0°C / + 4 °C.
- Si richiede particolare cura nel confezionamento e nell'imballaggio. I campioni ricevuti in condizioni ritenute non idonee saranno esclusi dalle valutazioni ad insindacabile giudizio del Comitato Organizzatore del concorso.
- I costi di trasporto dei campioni sono a carico dei partecipanti al concorso.

- I campioni di formaggio inviati per la partecipazione al concorso diventano proprietà dell'Organizzazione.
- Tutti i formaggi saranno contrassegnati ed identificati a cura del Comitato organizzatore con un codice numerico e saranno in ogni caso resi anonimi ai giudici prima dell'inizio delle valutazioni.

Articolo 5: Categorie di formaggi

Il campione o i campioni (massimo 2 campioni per categoria e massimo 10 in totali) di ogni partecipante al concorso devono essere iscritti nelle seguenti categorie:

LATTE DI VACCA

- V1 Pasta molle senza crosta**
- V2 Pasta molle (10gg - 30gg)**
- V3 Pasta molle con crosta (30 gg - 60gg)**
- V4 Pasta molle con crosta fiorita**
- V5 Pasta molle con crosta lavata**
- V6 Pasta semidura (2-6 mesi)**
- V7 Pasta dura (oltre 6 mesi)**
- V8 Pasta filata molle**
- V9 Pasta filata semidura e dura**
- V10 Formaggi aromatizzati**
- V11 Formaggi erborinati**

LATTE DI BUFALA

- B1 Pasta molle (10gg - 30gg)**
- B2 Pasta molle con crosta (30 gg - 60gg)**
- B3 Pasta filata**

LATTE DI PECORA

- P1 Pasta molle/tenera**
- P2 Pasta semidura/dura**

LATTE DI CAPRA

- C1 Formaggi a coagulazione prevalentemente acida**
- C2 Formaggi a coagulazione presamica a pasta molle/tenera**
- C3 Formaggi a coagulazione presamica a pasta semidura/dura**

Non sono ammessi in concorso i prodotti che non corrispondono alle categorie suindicate, quali ad esempio ricotta, mascarpone, ecc.

Il Comitato Organizzatore si riserva il diritto di completare le categorie e di costituire eventuali sottocategorie in relazione a:

- grado di evoluzione dei formaggi consegnati;
- tipologie di formaggi dalle omogenee caratteristiche e molto rappresentate dal punto di vista numerico;

Articolo 6: Giuria, procedimento di valutazione dei formaggi

La Giuria del concorso, composta da Maestri Assaggiatori e Assaggiatori ONAF qualificati, viene suddivisa in più gruppi su indicazione del Comitato Organizzatore, ed in sede di valutazione, esamina le varie categorie di formaggi in concorso. In relazione a particolari necessità organizzative potranno essere previste più sedute di assaggio.

Sono esclusi dalla Giuria: i produttori partecipanti al concorso e le persone che abbiano un qualunque rapporto di parentela con i partecipanti o che lavorano nell'azienda del produttore partecipante.

Tutti i giurati si impegnano a mantenere il massimo riserbo sugli esiti delle valutazioni.

L'iscrizione dei giudici al concorso avviene mediante procedura on-line su sito www.onaf.it.

Per le valutazioni saranno utilizzate le metodiche e le schede a punti approvate da Onaf.

Articolo 7: Premiazione, attestato di partecipazione e riconoscimenti

I nomi dei vincitori delle medaglie del Concorso Formaggi di Fattoria a valenza nazionale saranno comunicati al pubblico in presenza della stampa, il giorno Sabato 01 Ottobre dalle ore 09:30, in Villa Contarini, Via Luigi Camerini 1, Piazzola Sul Brenta (PD). Vista la numerosità delle categorie, verrà premiato esclusivamente il primo classificato di ogni categoria.

A tutti i produttori saranno consegnati gli Attestati di partecipazione. I prodotti che, a insindacabile giudizio della giuria, avranno totalizzato i punteggi maggiori verranno assegnate medaglia d'Oro, d'Argento e di Bronzo. L'organizzazione si riserva di assegnare, per i formaggi in concorso, che abbiano ottenuto un punteggio meritevole, il diploma di Gran Menzione.

I Formaggi che avranno ottenuto medaglia d'Oro, Argento, Bronzo potranno riportare sulle confezioni dei rispettivi prodotti il logo della manifestazione, l'anno di riferimento e lo specifico riconoscimento ottenuto.

Ai vincitori verrà consegnata una targa che riporta l'indicazione del riconoscimento da apporre presso il proprio locale di vendita.

L'utilizzo del logo ONAF non è in alcun modo consentito, salvo autorizzazione scritta da parte della Segreteria nazionale, che ne specifica l'eventuale modalità di utilizzo.