

## **Regolamento Concorso “Festival dei Formaggi Piemontesi” Savigliano, 26 e 27 ottobre 2024**

### **Art. 1**

Il Concorso è organizzato dall’Onaf, Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio, in qualità di gestore di tutti gli aspetti tecnici dell’organizzazione e del giudizio dei formaggi da valutare.

**Il Concorso si svolgerà in data 26 ottobre 2024 a Savigliano (Cuneo), presso la Cooperativa Piemonte Latte.**

**La premiazione avverrà in data 27 ottobre 2024 a Savigliano nel salone di Palazzo Taffini d’Acceglio.**

Il Concorso è riservato ai formaggi prodotti nella Regione Piemonte nel rispetto delle normative comunitarie e nazionali vigenti.

L’Onaf nominerà una Segreteria del Concorso che gestirà le varie fasi di organizzazione dello stesso.

### **Art. 2**

I formaggi saranno suddivisi dalla Segreteria del Concorso in più categorie definite in base alle caratteristiche di provenienza del latte (specie), alla tecnologia produttiva, alla stagionatura ecc.

Potranno essere previste categorie specifiche di formaggi al raggiungimento di almeno cinque campioni afferenti ad una categoria omogenea.

Potranno essere previste categorie specifiche destinate ai formaggi a Denominazione di origine (DOP) o Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) al raggiungimento di almeno cinque campioni appartenenti alla stessa categoria.

### **Art. 3**

Per ogni formaggio l’azienda produttrice oppure lo stagionatore dovrà inoltrare una richiesta alla Segreteria del Concorso accompagnata da una scheda con indicazioni dell’azienda produttrice e le caratteristiche relative al prodotto che si intende presentare al Concorso.

In caso di formaggio DOP deve essere allegata copia dell’etichetta o del certificato di controllo in possesso dell’azienda. La scheda di iscrizione fa parte integrante del presente regolamento. Condizione per l’iscrizione al Concorso è l’autorizzazione sanitaria alla produzione: riconoscimento (Bollo CEE) o registrazione.

### **Art. 4**

I partecipanti al Concorso devono inviare forme intere ed integre, non ispezionate (ad esempio carotaggi); il quantitativo non dovrà essere inferiore a 2 kg per ogni tipologia di peso superiore a 250 grammi. In caso di pezzature inferiori la quantità minima da inviare è di quattro forme o comunque non meno di 750 grammi. Per tipologie di pezzatura superiore ai 2 kg è necessario consegnare almeno un tale quantitativo di prodotto proveniente da una forma. È preferibile che le forme siano consegnate senza etichettatura o segno di riconoscimento. Qualora ciò non sia possibile, le forme da valutare saranno rese anonime a cura della Segreteria del Concorso. **Ogni produttore/stagionatore potrà inviare un massimo di cinque campioni di formaggi appartenenti a categorie diverse.**

### **Art. 5**

La Giuria sarà nominata dalla Segreteria del Concorso tra persone in possesso della qualifica di Maestro Assaggiatore o Assaggiatore Onaf con priorità ai maestri Assaggiatori. La giuria sarà presieduta da un Presidente che vigilerà sul corretto operato della Segreteria del Concorso, sulla corretta informazione dei criteri di valutazione ai giudici e sull’operato degli stessi durante le fasi di valutazione.

In relazione alla necessità organizzative potranno essere previste più sedute di assaggio.

#### **Art. 6**

I criteri di valutazione saranno stabiliti e concordati dalla Giuria che procederà in maniera assolutamente autonoma. Come strumento valutativo si utilizzerà la scheda Onaf a punti. La Segreteria del Concorso assegnerà a ciascun campione un codice identificativo e garantirà, sotto la vigilanza del Presidente, che i componenti della giuria conoscano il nome del produttore solo a valutazione avvenuta.

#### **Art. 7**

Su richiesta dei singoli produttori sarà inviata copia delle schede descrittive dei formaggi in Concorso, comprensive della media delle valutazioni dei giudici.

#### **Art. 8**

**L'adesione al Concorso è gratuita** e sarà ufficializzata dal produttore con la compilazione del modulo di adesione. La consegna dei formaggi è a carico del produttore ed all'atto della consegna, per ogni formaggio, deve essere allegata anche copia della scheda di iscrizione.

#### **Art. 9**

I produttori interessati ad iscrivere i loro formaggi dovranno presentare **domanda di iscrizione entro le ore 23.59 di Lunedì 7 ottobre 2024** inviando la scheda via e-mail all'indirizzo [Concorso@festivaldeiformaggipiemontesi.it](mailto:Concorso@festivaldeiformaggipiemontesi.it)

#### **Art. 10**

##### **Date per la consegna dei campioni:**

- mercoledì 23 ottobre 2024 (dalle 9 alle 18)
- giovedì 24 ottobre 2024 (dalle 9 alle 18)
- venerdì 25 ottobre 2024 (dalle 9 alle 12).

I campioni dovranno pervenire **presso la Cooperativa Piemonte Latte – Via Cuneo 41/C – 12038 Savigliano (CN) – Tel. 0172/21567 (Dario Gavatorta – referente per le consegne).**

#### **Art. 11**

Ai produttori dei primi tre formaggi classificati nelle singole categorie saranno assegnati i premi, secondo il cosiddetto sistema delle medaglie (d'oro, d'argento e di bronzo). Ai produttori risultati vincitori delle medaglie sarà anche consegnata una vetrofania con indicato il premio vinto da eventualmente apporre al proprio locale di vendita. A tutti i produttori sarà consegnato un attestato di partecipazione al Concorso.

#### **Art. 12**

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 (compilazione non corretta della scheda, quantitativo di formaggio non adeguato ecc.), la Segreteria del Concorso può decidere l'esclusione del formaggio o del produttore. Chiunque rilasciasse dichiarazioni false sarà escluso dal Concorso e dovrà restituire l'eventuale premio vinto.

#### **Art. 13**

L'organizzazione si riserva di apportare tutte quelle modifiche che riterrà opportune al regolamento ed al programma del Concorso al fine di una migliore riuscita della manifestazione.

**Per informazioni: Pier Angelo Battaglini 338 2339312**