



PRO LOCO ENEMONZO APS

**REGOLAMENTO**  
**del "Concorso del Formaggio e della Ricotta Affumicata di Malga"**  
**e del "Concorso dei Formaggi Caprini di Malga"**  
**49<sup>a</sup> Mostra mercato del Formaggio e della Ricotta di Malga**  
**Enemonzo (UD) – 9 e 17 settembre 2023**

**Articolo 1 – Partecipanti ammessi**

1. Il 49<sup>a</sup> "Concorso del Formaggio di Malga e della Ricotta Affumicata di Malga" ed il 6<sup>a</sup> "Concorso dei Formaggi Caprini di Malga", nell'ambito della 49<sup>a</sup> "Mostra Mercato del Formaggio e della Ricotta di Malga" che si svolgerà in Enemonzo (UD), sono aperti ai prodotti realizzati dai gestori di alpeggi situati in Regione Friuli Venezia Giulia, regolarmente registrati per le trasformazioni casearie del latte di malga ai sensi del Regolamento (CE) n.852/2004 e/o del Regolamento (CE) n. 853/2004.
2. Possono altresì partecipare ai concorsi i prodotti realizzati dai gestori di alpeggi situati in Regione Friuli Venezia Giulia, titolari di riconoscimento di PPL - Piccole Produzioni Locali (D.P.Reg. 179/2015), nonché i prodotti ottenuti con latte di malga trasformato in caseifici ubicati sopra i 600 m slm.
3. La partecipazione al 49<sup>a</sup> "Concorso del Formaggio di Malga e della Ricotta Affumicata di Malga" ed il 6<sup>a</sup> "Concorso dei Formaggi Caprini di Malga" è gratuita.

**Articolo 2 – Formaggi ammessi**

1. Sono ammessi ai concorsi tre categorie di prodotti: il formaggio di malga, la ricotta affumicata di malga e il formaggio caprino di malga.
2. I formaggi a concorso sono presentati in forme intatte e prive di fori/tasselli, secondo le caratteristiche ed i quantitativi minimi di seguito rappresentati:
  - a. per i formaggi di malga, una forma intera del peso compreso tra 3.500 e 6.500 grammi, di stagionatura minima 30 giorni (data di produzione antecedente al 17 agosto 2023);
  - b. per la ricotta affumicata di malga, una forma intera del peso compreso tra 700 e 1.200 grammi;
  - c. per il formaggio caprino di malga, una forma intera del peso compreso tra 700 e 1.200 grammi stagionatura minima 20 giorni (data di produzione antecedente al 28 agosto 2023).

**Articolo 3 – Domanda di iscrizione**

1. La domanda di iscrizione, anche per le produzioni successive alla data di iscrizione medesima, è redatta secondo il modello di cui all'Allegato "1" al presente regolamento ed è presentata alla Pro Loco Enemonzo APS, debitamente compilata in tutte le sue parti e sottoscritta dal gestore dell'alpeggio, entro e non oltre mercoledì 13 settembre 2023, esclusivamente mediante invio a mezzo di posta elettronica all'indirizzo: [prolocoenemonzo@gmail.com](mailto:prolocoenemonzo@gmail.com); in tal caso la domanda è trasmessa in formato PDF.

**Articolo 4 – Consegna dei prodotti**

1. I formaggi a concorso devono pervenire al Caseificio "Val Tagliamento", via Casolari 3, a Enemonzo (UD), aperto tutti i giorni nei seguenti orari: 8.30-12.30 e 15.00-19.00 (escluso il lunedì pomeriggio), entro e non oltre giorno di mercoledì 13 settembre 2023.
2. I prodotti dovranno riportare tassativamente sullo scaldo, pena esclusione dal concorso, il nome della malga e la data di produzione, ai sensi del Regolamento (CE) n. 178/2002, sulla rintracciabilità delle produzioni agroalimentari.

3. Ciascun prodotto dovrà essere consegnato appositamente confezionato e accompagnato dalla domanda di iscrizione firmata in originale (Allegato 1 del presente Regolamento).

### Articolo 5 – Valutazioni sensoriali

1. La valutazione dei prodotti iscritti ai concorsi è curata da due Commissioni di Valutazione sensoriale, una per la valutazione dei formaggi di malga iscritti al 49^ "Concorso del Formaggio di Malga e della Ricotta Affumicata di Malga" e l'altra per la valutazione delle ricotte affumicate di malga e dei formaggi caprini di malga, iscritti al al 49^ "Concorso del Formaggio di Malga e della Ricotta Affumicata di Malga e al 6^ "Concorso dei Formaggi Caprini di Malga".

2. Entrambe le Commissioni di Valutazione sensoriale sono composte da massimo sei esperti come di seguito riportato: un esperto ONAF, che fungerà da presidente, un tecnico Ersa, un tecnico caseario con esperienza, un ristoratore, un docente di un istituto alberghiero regionale e un valutatore scelto dalla Pro Loco di Enemonzo.

3. Le Commissioni di Valutazione sensoriale si riuniranno per le valutazioni di tutte e tre le categorie di formaggi, il giorno di sabato 16 settembre 2023.

4. Le commissioni valuteranno ciascun prodotto in concorso in forma rigorosamente anonima.

5. La valutazione sensoriale delle commissioni è formulata sulla base di apposite schede di valutazione secondo criteri ONAF (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio); tale valutazione è definitiva ed inappellabile.

6. I criteri di valutazione dei prodotti iscritti ai concorsi utilizzati dai commissari, sono i seguenti:

| <b>"Formaggio di Malga"<br/>"Formaggio Caprino di Malga"</b> | <b>DESCRITTORI</b>             | <b>PUNTI</b>               | <b>%</b>    |
|--|--------------------------------|----------------------------|-------------|
| Caratteristiche visive e fisiche                             | Aspetto esterno della forma    | (1 - 10)                   | 40%         |
|  | Colore della pasta             | (1 - 10)                   |             |
|  | Occhiatura                     | (1 - 10)                   |             |
|  | Consistenza                    | (1 - 10)                   |             |
| Caratteristiche organolettiche                               | Odore e aroma                  | (1 - 20)                   | 60%         |
|  | Sapore                         | (1 - 20)                   |             |
|  | Struttura e solubilità         | (1 - 20)                   |             |
| <b>TOTALI</b>  |                                | <b>Min. 7<br/>Max. 100</b> | <b>100%</b> |
| <b>"Ricotta Affumicata di Malga"</b>                         | <b>DESCRITTORI</b>             | <b>PUNTI</b>               | <b>%</b>    |
| Caratteristiche visive e fisiche                             | Aspetto esterno della forma    | (1 - 10)                   | 40%         |
|  | Colore della pasta             | (1 - 10)                   |             |
|  | Residui della cagliata (grumi) | (1 - 10)                   |             |
|  | Consistenza                    | (1 - 10)                   |             |
| Caratteristiche organolettiche                               | Odore e aroma                  | (1 - 20)                   | 60%         |
|  | Sapore                         | (1 - 20)                   |             |
|  | Struttura e solubilità         | (1 - 20)                   |             |
| <b>TOTALI</b>  |                                | <b>Min. 7<br/>Max. 100</b> | <b>100%</b> |

7. Le Commissioni di Valutazione sensoriale, per ciascun prodotto iscritto ai concorsi, effettuata la valutazione, predispongono un'apposita scheda tecnica di valutazione completa di fotografia, dei valori di tutti i descrittori raffrontati ai valori medi di categoria e delle eventuali osservazioni dei commissari.

8. Al termine dei lavori, le Commissioni di valutazione sensoriale redigono le classifiche per ciascuna categoria di prodotto in concorso e individuano i primi tre classificati per tutte e tre le categorie di prodotto a concorso. Le classifiche redatte dalle Commissioni di valutazione sono divulgate il giorno domenica 17 settembre 2023.

9. Sono proclamati vincitori i gestori di alpeggi i cui formaggi si sono classificati al 1°, 2° e 3° posto di ciascuna delle tre categorie di formaggio di malga, ricotta di malga e formaggio caprino di malga. La cerimonia di proclamazione e di premiazione dei vincitori è in programma per le ore 12.00 del giorno di domenica 17 settembre 2023, presso il Caseificio "Val Tagliamento", in via Casolari 3 a Enemonzo (UD).

**10.** In occasione della proclamazione dei vincitori, ai gestori degli alpeggi classificati al 1°, 2° e 3° posto in ciascuna delle tre categorie di prodotto a concorso verrà consegnato un attestato di partecipazione con l'evidenza della classificazione ottenuta; a tutti i partecipanti sarà comunque trasmesso un attestato di partecipazione, corredato dalla scheda tecnica di valutazione del proprio prodotti a concorso.

**11.** I gestori delle malghe che hanno partecipato ai concorsi sono invitati alla cerimonia di premiazione.

#### **Articolo 6 – Disposizioni finali**

**1.** I campioni di prodotto, all'esito dei lavori delle Commissioni di Valutazione sensoriale, sono presentati, opportunamente porzionati e anonimizzati, per la degustazione a buyer profilati, anche della grande distribuzione.

**2.** Eventuali chiarimenti e informazioni possono essere richieste alla Pro Loco Enemonzo, ai seguenti recapiti:

Serena Stefani - tel. 348 16 13 820, e-mail: prolocoenemonzo@gmail.com;

Valentina Polentarutti – tel. 380-78 95 820, e-mail: prolocoenemonzo@gmail.com.



## PRO LOCO ENEMONZO APS

### MODULO di Iscrizione

Alla c.a. della  
Pro Loco Enemonzo APS  
Via S. Rocco, 15, 33020 Enemonzo UD  
**e-mail:** prolocoenemonzo@gmail.com

**OGGETTO:** Domanda di iscrizione  
49^ "Concorso del Formaggio e della Ricotta di Malga"  
6^ "Concorso dei Formaggi Caprini di Malga"

Il / la sottoscritto/a: \_\_\_\_\_  
(cognome) (nome)

gestore della malga: \_\_\_\_\_  
(denominazione malga)

residente in: \_\_\_\_\_  
(Via o Piazza) (n°) (C.A.P.) (Comune) (Prov.)

Tel. \_\_\_\_\_ Cell. \_\_\_\_\_ Email \_\_\_\_\_

### Chiede

l'iscrizione a:

- "Concorso del Formaggio e della Ricotta affumicata di Malga",  
 "Concorso dei Formaggi Caprini di Malga",

in programma nell'ambito della 49^ Mostra mercato del formaggio e della ricotta di malga, a Enemonzo (UD),  
il 16 e il 17 settembre 2023.

Inoltre, specifica che i prodotti, con cui intende partecipare alla manifestazione, sono i seguenti:

|                               | SI | NO | PPL | Reg. (CE)<br>n.852 e 853 /2004 | Nome del casaro |
|-------------------------------|----|----|-----|--------------------------------|-----------------|
| "Formaggio di Malga"          |    |    |     |                                |                 |
| "Ricotta Affumicata di Malga" |    |    |     |                                |                 |
| "Formaggio Caprino di Malga"  |    |    |     |                                |                 |

(apporre una crocetta per indicare la scelta del/dei prodotti a Concorso)

Data \_\_\_\_\_ Il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_