

6° Concorso Formaggi di Fattoria a valenza nazionale

Regolamento del concorso

L'**ONAF** (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio), in collaborazione con **CASEUS** indice il **6° Concorso Nazionale Formaggi di Fattoria** che si terrà a Piazzola sul Brenta (PD) in data 02 ottobre 2024.

Articolo 1: Disposizioni generali e sede del concorso

Il 6° Concorso Nazionale Formaggi di Fattoria 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 02 ottobre 2024 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, malghe e PPL / caseifici artigianali • essere prodotti su tutto il territorio Italiano ad eccezione della regione Veneto; • essere presentati esclusivamente da aziende produttrici; • rispettare la normativa igienico-sanitaria vigente; • 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 18 agosto 2024 a segreteria@caseusitaly.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 13,00 di venerdì 27 settembre 2024** a: **A.Pro.La.V.** – Associazione Regionale Produttori Latte del Veneto - Vicolo Giuseppe Mazzini 2/4 - 31020 Fontane di Villorba (TV) – Tel. 0422-422040.
- I formaggi consegnati in ritardo non saranno ammessi al Concorso.

- Ogni singolo formaggio 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 sotto indicate, 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 2 kg di prodotto in totale, o comunque un numero di forme non inferiore a 4;
- 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 con crosta **V3** Pasta molle con crosta fiorita **V4** Pasta semidura (2-6 mesi) **V5** Pasta dura (oltre 6 mesi) **V6** Formaggi a crosta lavata **V7** Pasta filata semidura e dura **V8** Formaggi affinati (con cenere, foglie, erbe, ecc.) **V9** Formaggi aromatizzati e affinati elaborati (ubriachi, con bagne, con prodotti inseriti in pasta, ecc.) **V10** 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 o 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, che 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, persone che abbiano rapporto di parentela con il partecipante o lavoratori dipendenti e soggetti che hanno rapporti economico/commerciali con le aziende partecipanti.

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: Premiazioni

Vista la numerosità delle categorie, verrà premiato esclusivamente il primo classificato di ogni Categoria.

I formaggi iscritti, a seconda delle categorie, concorreranno anche per i premi speciali di ONAF e degli altri sponsor.

Tutti i partecipanti saranno invitati all'inaugurazione della manifestazione alla quale seguirà la premiazione dei vincitori.

I vincitori delle categorie del Concorso saranno comunicati al pubblico, in presenza delle autorità e della stampa, Sabato 05 Ottobre 2024 dalle ore 09:30, in Villa Contarini, Via Luigi Camerini 1, Piazzola Sul Brenta (PD).

Tutti i produttori regolarmente partecipanti al concorso saranno insigniti del diploma di partecipazione. L'organizzazione si riserva di assegnare, su indicazione della giuria, il Diploma di Eccellenza ai formaggi in concorso che abbiano ottenuto un giudizio particolarmente positivo.