

# Regolamento della 6<sup>a</sup> Olimpiade dei formaggi di montagna



Il Centro internazionale per la salvaguardia e la valorizzazione dei formaggi di montagna CASEUS MONTANUS stabilisce le seguenti disposizioni per l'esecuzione del concorso internazionale dei formaggi di montagna:

## Articolo 1: Disposizioni generali

Con l'iscrizione al concorso internazionale dei formaggi di montagna, i partecipanti accettano le disposizioni del seguente regolamento.

Nell'ambito del concorso sono escluse le vie legali.

Eventuali controversie saranno sottoposte al giudizio non invalidabile della direzione del concorso.

## Articolo 2: Diritto di partecipazione

Per essere ammessi al concorso devono essere soddisfatte le seguenti condizioni:

- I formaggi devono essere presentati esclusivamente dal produttore. Si può menzionare l'azienda di maturazione.
- I formaggi devono essere fabbricati con latte prodotto in regioni al di sopra dei 600 metri (controllo tramite organizzazione nazionale). Dalla Svizzera sono ammessi solo partecipanti che adempiono ai requisiti del regolamento svizzero sulle denominazioni «montagna» e «alpe» per i prodotti agricoli e i prodotti agricoli trasformati (ordinanza sulle designazioni «montagna» e «alpe», ODMA).
- I formaggi devono rispettare la durata minima di maturazione definita in questa regione come da regolamento per la relativa qualità del formaggio.
- Può partecipare al concorso solo un campione dello stesso prodotto.
- Si devono soddisfare i requisiti legali.

## Articolo 3: Tasse di partecipazione

Per ogni campione di formaggio si applica una tassa di partecipazione di CHF 75.-, pagabile al momento dell'iscrizione. Le tasse di partecipazione non sono rimborsabili.

## Articolo 4: Categorie di formaggi

I campioni di formaggio possono essere iscritti solo alle seguenti categorie:

N°	Denominazione della categoria
200	Formaggi freschi
210	Pasta filata fresca
220	Pasta filata matura
230	Formaggi a pasta molle con maturazione a crosta fiorita bianca
240	Formaggi a pasta molle con crosta lavata
250	Formaggi a pasta molle aromatizzati
260	Formaggi erborinati
270	Formaggi semiduri
280	Formaggi semiduri con additivi aromatizzanti
290	Formaggi duri con crosta lavata
300	Formaggi duri a fermentazione propionica
310	Altri formaggi duri
320	Formaggi extra duri
330	Formaggi di pecora
340	Formaggi di capra
350	Altri formaggi

- Una categoria esiste solo se almeno 5 partecipanti presentano campioni di formaggio. Gli organizzatori si riservano il diritto di completare le categorie.
- Per i formaggi con denominazione d'origine protetta si formano sottocategorie solo se vengono presentati almeno 5 campioni di formaggio.
- Sul formulario d'iscrizione deve essere dichiarato il tipo di latte utilizzato (di mucca, di pecora, di capra oppure di bufala). Se un formaggio è prodotto con latte misto, devono essere dichiarate le diverse qualità di latte.

## Articolo 5: Iscrizione

- L'iscrizione avviene circa 2-3 mesi prima del concorso.
- L'iscrizione (formulario) deve contenere le seguenti informazioni: ditta/cognome, indirizzo, codice di avviamento postale/località, nazione, telefono, fax, e-mail, nome del formaggio, categoria, tipo di latte, dichiarazione d'accordo con il regolamento, pagamento della tassa di partecipazione tramite bonifico bancario, data, località, firma.
- Per ogni formaggio deve essere utilizzato un formulario separato.
- Per l'iscrizione di formaggi che non sono qualità standard o per i quali non si ha una descrizione specifica del tipo, si deve consegnare insieme al formulario d'iscrizione una breve descrizione delle caratteristiche di qualità (1. aspetto, esterno, foratura; 2. gusto, aroma; 3. consistenza, pasta; 4. caratteristiche speciali, tipo di consumo tradizionale) in base alle quali si possono giudicare i formaggi.
- L'iscrizione e il trasferimento della tassa d'iscrizione devono essere effettuate entro il 10 settembre 2009. L'iscrizione acquisterà validità solo a seguito dell'esecuzione del pagamento della tassa d'iscrizione.
- Dopo l'iscrizione e il versamento della tassa d'iscrizione i partecipanti al concorso riceveranno una conferma e i formulari d'accompagnamento per l'invio dei campioni di formaggio.

## Articolo 6: Invio dei campioni di formaggio

Per l'invio dei campioni di formaggio devono essere osservati i seguenti punti:

- Circa un mese prima del concorso gli organizzatori inoltrano la richiesta d'invio.
- I documenti d'accompagnamento devono essere debitamente e completamente compilati (incl. se necessario il documento valido d'origine come EUR.1 o la dichiarazione di fatturazione e il documento veterinario comune di entrata DVCE), il certificato sanitario e i documenti doganali nazionali).
- I campioni dei formaggi devono essere maturi per la consumazione.
- I partecipanti devono mettere gratuitamente a disposizione le seguenti quantità di formaggi:

Formaggio	quantità o numero di pezzi da inviare
- Formaggio con peso per pezzo superiore a 8 kg p. es. grosse forme di formaggio duro	una forma intera di almeno 5 kg taglio a cuneo, senza foratura di controllo
- Peso per pezzo 2-8 kg	pezzi interi di almeno 4 kg di formaggio totale
- Peso per pezzo 500 g-2 kg	pezzi interi di almeno 2 kg di formaggio totale con imballaggio originale





– Peso per pezzo inferiore a 500 g pezzi interi di almeno 1 kg di formaggio totale con imballaggio originale

- I campioni di formaggio devono essere inviati nel limite del possibile sotto refrigerazione, i costi di trasporto, per la dichiarazione di merci e le spese di sdoganamento ed eventuali tasse doganali sono a carico dei partecipanti.
- Per il concorso, i formaggi dai paesi UE e dalla Svizzera potranno essere inviati per posta.
- Per i campioni di formaggio dagli altri paesi (fuori dall'UE), l'importazione dovrà essere effettuata tramite gli uffici doganali degli aeroporti di Ginevra o Zurigo.
- I formaggi che giungono al punto d'accettazione dopo il 15 ottobre 2009 non saranno ammessi al concorso.
- I campioni di formaggio inviati diventano proprietà degli organizzatori.
- Tutti i formaggi saranno contrassegnati dagli organizzatori con un codice numerico.

#### Articolo 7: Giuria, procedimento di valutazione dei formaggi

- La giuria è composta da rappresentanti di diverse nazioni e comprende rappresentanti dei produttori, del commercio e dei consumatori.
- I partecipanti non possono prendere parte alle decisioni della giuria nelle categorie delle quali essi fanno parte, sono esclusi anche membri della giuria che abbiano un qualunque rapporto di parentela con il partecipante o che lavorano nell'azienda del partecipante.
- Nell'iscrizione del membro della giuria deve essere chiaramente indicata la funzione.
- Tutti i gruppi prendono parte a un pre-esame per potersi familiarizzare con i criteri d'esame. Gli esperti giudicano i formaggi individualmente con un proprio verbale.
- Nella valutazione vengono giudicate le differenze dalla descrizione del prodotto indicata.
- Generalmente si conferiscono punti interi, in casi eccezionali si possono conferire per ogni posizione anche mezzi punti. In caso di giudizio con nota inferiore a 4, le note inferiori devono essere motivate.
- Se i singoli giudizi si differenziano di più di 1 punto in una posizione sarà necessario un riesame collettivo nella relativa posizione.
- Un capo esaminatore dirige il gruppo di giurati della relativa categoria ed è responsabile dell'introduzione senza intoppi dei membri della giuria, di raccogliere i risultati individuali e dell'esecuzione degli eventuali necessari riesami. Per ogni categoria deve essere redatta una classifica chiara.
- I responsabili degli esami dei formaggi così come pure gli esaminatori sono tenuti a mantenere il massimo riserbo sui risultati.

#### Articolo 8: Criteri per la valutazione dei formaggi

Generalmente i formaggi vengono valutati come segue (punteggio massimo 20):

- Aspetto, esterno, foratura max. 5 punti
- Gusto, aroma max. 5 punti (x 2), quindi max. 10 punti
- Consistenza, pasta max. 5 punti

La valutazione avviene con la graduazione seguente:

- 5 punti condizioni totalmente adempite, nessun errore
- 4 punti irregolarità minime dalla norma, l'errore è tuttavia tollerabile
- 3 punti irregolarità sensibili, leggero errore
- 2 punti differenze dalla norma rilevanti, errore evidente
- 1 punto errore grave, errore non tollerabile
- 0 punti errore molto grave, il prodotto è completamente diverso, non utilizzabile

#### Articolo 9: Onorificenze

- Di regola, sono assegnate tre medaglie per ogni categoria (oro, argento, bronzo). Il 20 % dei partecipanti per categoria è insignito di diploma.
- All'interno di ogni categoria vengono premiati anche i formaggi con denominazione d'origine protetta. Viene premiato il formaggio che si è rispettivamente piazzato in prima posizione tra i tipi di formaggio con denominazione d'origine protetta se partecipano al concorso almeno 5 formaggi dello stesso tipo.
- I vincitori delle medaglie sono invitati alla premiazione.
- Tutti i partecipanti verranno informati direttamente o tramite le organizzazioni nazionali del loro risultato.

#### Articolo 10: Uso del titolo a scopo pubblicitario

- CASEUS MONTANUS detiene i diritti dell'Olimpiade dei formaggi.
- I detentori dei titoli dell'Olimpiade dei formaggi hanno il diritto di utilizzare per due anni il marchio del concorso CASEUS MONTANUS.
- Su richiesta, CASEUS MONTANUS mette a disposizione il marchio del concorso. Gli utilizzatori sottoporranno a CASEUS MONTANUS l'utilizzo previsto del marchio per l'eventuale approvazione.
- I vincitori delle medaglie e dei premi speciali saranno comunicati alle organizzazioni nazionali e alla stampa presente al fine di pubblicazione.

