



“PREMIO PIENZA”

1° Concorso Casario riservato ai Pecorini della Val D’Orcia e delle Crete Senesi

REGOLAMENTO

Art.1 – Descrizione concorso

Il concorso caseario ‘Premio Pienza’ di seguito denominato CONCORSO è organizzato a Pienza dalla Delegazione Siena Arezzo dell’ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) di seguito denominata ORGANIZZATORE, in collaborazione con il Comune di Pienza e la Pro Loco di Pienza.

Il concorso si svolgerà venerdì 30 agosto 2013 in occasione della Fiera del Cacio di Pienza e potranno partecipare tutti gli aventi diritto come descritto nell’art. 2.

Tutti i partecipanti al concorso dovranno rispettare il seguente regolamento.

Art.2 - Partecipazione

Il CONCORSO è aperto a tutte le Aziende Agricole, ai caseifici artigianali ed industriali che abbiano almeno una sede operativa nei seguenti comuni: Asciano, Buonconvento, Castiglione d’Orcia, Pienza, Radicofani, San Giovanni d’Asso, San Quirico, Montalcino, Trequanda, Montepulciano, Chianciano Terme, Sarteano, Monteroni d’Arbia, Castelnuovo Berardenga, Torrita di Siena tutti in provincia di Siena. La partecipazione al concorso è riservata esclusivamente ai formaggi prodotti con latte ovino.

Art.3 - Iscrizioni

Le iscrizioni al CONCORSO dovranno pervenire entro il 31/07/2013 tramite le seguenti modalità: compilazione completa scheda caseificio e scheda formaggi iscritti al CONCORSO presente nel sito www.onafsiena.it, oppure invio delle stesse schede via fax al n. 0575-680406 oppure consegna schede a mano all’addetto che verrà a visitare la vs. Azienda.

Ogni caseificio potrà iscrivere un numero di formaggi a sua discrezione, diversi tra loro almeno per una delle seguenti classificazioni: per trattamento termico al latte (crudo, pastorizzato – il latte termizzato verrà inserito nella categoria pastorizzato), per stagionatura (fresco inferiore a 30 giorni, semi stagionato 60-90 giorni, stagionato superiore a 120 giorni, gran riserva superiore a 6 mesi) e affinato.

Art.4 – Costi di partecipazione

La partecipazione al CONCORSO è completamente gratuita, ogni caseificio contribuirà al concorso solo con i formaggi iscritti. Il quantitativo di ciascun formaggio richiesto per il CONCORSO è di 3 Kg circa in forme intere (saranno accettate parte di forma solo per eventuali forme di peso superiore ai 3 Kg).

Art. 5 - Categorie di formaggi

In base alle tipologie di formaggi iscritti al 31/07/2013, l’ORGANIZZATORE, a suo insindacabile giudizio, stabilirà le categorie dei formaggi da valutare fermo restando che per ogni categoria, devono essere presenti almeno 4 formaggi.

Per le tipologie di formaggi che non raggiungessero le 4 unità potrà essere creata una categoria multi tipologia o potranno non essere accettati al CONCORSO.

Le categorie saranno: AZIENDA AGRICOLA -latte crudo semistagionato, latte crudo stagionato, latte pastorizzato fresco, latte pastorizzato semistagionato, latte pastorizzato stagionato, affinato; CASEIFICIO - latte crudo stagionato, latte pastorizzato fresco, latte pastorizzato semistagionato, latte pastorizzato stagionato, affinato, gran riserva. Se non si raggiungesse il numero di formaggi necessari per le categorie suddette, l’ORGANIZZATORE avrà la facoltà di non far svolgere il CONCORSO.

Saranno valutati separatamente i formaggi prodotti da Caseifici e da Aziende Agricole.

Art. 6 – Conferma e consegna formaggi

Nei primi giorni di agosto 2013, in base alle iscrizioni arrivate, verrà comunicato al caseificio circa la conferma della sua iscrizione ed i formaggi accettati in funzione delle categorie create. Verranno dati anche i riferimenti per la spedizione dei formaggi (data e luogo) che deve essere tassativamente porto franco.



“PREMIO PIENZA”

1° Concorso Casario riservato ai Pecorini della Val D’Orcia e delle Crete Senesi

REGOLAMENTO

I formaggi possono anche essere consegnati personalmente negli orari specificati sempre nello stesso comunicato. In entrambi i casi le forme devono essere intere (unica eccezione per le forme superiori ai 3 kg), integre e non devono avere fori e/o tassellature. Non devono avere etichetta ma solo la scheda descrittiva contenente anche la data di produzione. Come specificato nell’art. 4 dovranno essere consegnati almeno 3 Kg di formaggio che resterà interamente nelle disponibilità dell’ORGANIZZATORE. I campioni di formaggio devono essere inviati sotto refrigerazione.

Art. 7 - Valutazione qualitativa dei formaggi

La valutazione qualitativa dei formaggi sarà effettuata su campioni anonimi da una giuria composta da personale qualificato (Assaggiatori e Maestri Assaggiatori ONAF). L’ORGANIZZATORE, in base al numero di iscritti alla giuria ed in base al numero dei campioni da valutare, potrà dividere la giuria in gruppi.

N.B. Sono esclusi dalla giuria: i produttori partecipanti o che lavorino nell’azienda del partecipante.

Per le valutazioni saranno utilizzate la scheda ONAF a punti (in 100/100) e la scheda descrittiva opportunamente modificate per agevolare il giurato nella compilazione. Dopo la conclusione delle valutazioni, una scheda descrittiva riassuntiva verrà consegnata ai rispettivi produttori. Il giudizio della giuria è insindacabile.

L’inizio della valutazione avrà inizio dalle ore 9:30 e terminerà alle ore 13:00.

Art.8 - Classifiche

Per ogni formaggio saranno sommate tutte le schede compilate, mediato il totale e sarà stabilita la classifica dei formaggi per categoria. Saranno premiati il 1°, il 2° ed il 3° posto, tutti gli altri saranno classificati al 4° posto ed avranno un attestato di partecipazione. In caso di ex-quo del primo posto la giuria interna dell’ORGANIZZATORE composta da 3 Maestri Assaggiatori Onaf, sempre in modalità anonima, effettueranno una nuova valutazione.

Le classifiche dei primi tre per ogni categoria saranno pubblicate sul sito www.onafsiena.it.

Art. 9 - Valutazione di gradimento dei formaggi

La valutazione di gradimento dei formaggi sarà effettuata su campioni anonimi da una giuria popolare composta da normali consumatori che potranno iscriversi al momento e potranno assaggiare 5 campioni ciascuno.

Per le valutazioni sarà utilizzata un’apposita scheda a punti semplificata. Nei giorni successivi al CONCORSO i risultati saranno comunicati ai produttori che ne faranno richiesta.

L’inizio della valutazione di gradimento avrà inizio dalle ore 15:00 e terminerà alle ore 18:00.

Art. 10 - Premiazioni

I caseifici produttori dei formaggi classificati al 1°, 2° e 3° posto di ogni categoria saranno invitati alla cerimonia di premiazione in programma per domenica 1 settembre 2013, secondo le modalità che saranno fissate e pubblicate sul sito www.onafsiena.it e comunicate agli interessati.

Art.11 - Varie

I caseifici iscritti al concorso sollevano ad ogni effetto, l’ORGANIZZATORE da qualsivoglia responsabilità civile e penale derivanti da carenze e / o da eventuali danni causati dai prodotti partecipanti alla competizione. Per tutto quanto non esplicitamente previsto e regolamentato, varranno le inappellabili decisioni dell’ORGANIZZATORE.