

Pienza 5-7 settembre 2014

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 5 settembre 2014 in occasione della Fiera del Cacio di Pienza e potranno partecipare tutti gli aventi diritto come descritto nell’art. 2. Domenica 7 settembre avverrà la premiazione dei vincitori delle varie categorie specificate di seguito.

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 nelle province di Siena, Arezzo e Grosseto. La partecipazione al concorso è riservata esclusivamente ai formaggi prodotti con 100% di latte ovino.

Art.3 - Iscrizioni

Le iscrizioni al CONCORSO potranno pervenire entro e non oltre il 25/07/2014 tramite compilazione completa della scheda caseificio e delle schede formaggi per i quali si richiede l’iscrizione al CONCORSO; le schede sono scaricabili dal sito www.onafsiena.it. Le modalità di consegna delle schede sono le seguenti: invio alla mail siena-arezzo@onaf.it oppure invio tramite fax al n. 0575-680406 o ancora, nel caso un nostro addetto venisse in azienda, consegna brevi manu.

Ogni produttore potrà iscrivere un numero massimo di due formaggi, 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 da 45 a 60 giorni, stagionato da 120 a 150 giorni, gran riserva superiore a 8 mesi) e affinato. L’intervallo di giorni di stagionatura deve essere rispettato tassativamente, in caso i formaggi consegnati risultassero al di fuori dell’intervallo consentito, sarà l’arbitro del concorso ad assegnare la categoria.

I produttori, compilando la richiesta di iscrizione, dichiarano la veridicità dei dati inseriti nelle schede stesse, qualora l’arbitro del CONCORSO trovasse dichiarazioni non veritiere potrà stabilire l’esclusione del produttore dal CONCORSO.

Art.4 – Costi di partecipazione

La partecipazione al CONCORSO è completamente gratuita, ogni produttore contribuirà al concorso solo con i formaggi iscritti. Il quantitativo di ciascun formaggio richiesto per il CONCORSO è di 2 Kg circa in forme intere (saranno accettate parte di forma solo per eventuali forme di peso superiori ai 5 Kg).

Art. 5 - Categorie di formaggi

In base alle tipologie di formaggi iscritti al 25/07/2014, l’ORGANIZZATORE, a suo insindacabile giudizio, stabilirà le categorie dei formaggi da valutare fermo restando che per ogni categoria, devono essere presenti almeno 5 formaggi e non più di 12.

Per le tipologie di formaggi che non raggiungessero le 5 unità potrà essere creata una categoria multi tipologia o potranno non essere accettati al CONCORSO.

Pienza 5-7 settembre 2014

REGOLAMENTO

Le categorie saranno:

FORMAGGI DI AZIENDA AGRICOLA

1. latte crudo fresco
2. latte crudo semistagionato
3. latte crudo stagionato
4. latte pastorizzato fresco
5. latte pastorizzato semistagionato
6. latte pastorizzato stagionato
7. affinato;

FORMAGGI DI CASEIFICIO

1. latte crudo fresco
2. latte crudo semistagionato
3. latte crudo stagionato
4. latte pastorizzato fresco
5. latte pastorizzato semistagionato
6. latte pastorizzato stagionato
7. affinato
8. 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 2014, in base alle iscrizioni arrivate, verrà comunicato al produttore circa la conferma della sua iscrizione e 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.

I formaggi potranno anche essere consegnati personalmente nelle date e negli orari specificati sempre nello stesso comunicato. In entrambi i casi le forme devono essere intere (unica eccezione per le forme superiori ai 5 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 2 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. Per le valutazioni sarà utilizzata una scheda a punti (in 100/100) e descrittiva opportunamente realizzata per agevolare il giurato nella compilazione. Dopo la conclusione delle valutazioni, una scheda descrittiva riassuntiva verrà consegnata ai produttori primo classificati. Il giudizio della giuria è insindacabile. L'inizio della valutazione avrà inizio dalle ore 9:00 e terminerà alle ore 13:00.

Pienza 5-7 settembre 2014

REGOLAMENTO

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-equo 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 ciascuno potrà assaggiare i campioni di una categoria.

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.

La valutazione di gradimento si svolgerà venerdì 5 settembre 2014 dalle ore 15:00 alle ore 18:00.

Art. 10 - Premiazioni

I produttori dei formaggi classificati al 1°, 2° e 3° posto di ogni categoria saranno invitati alla cerimonia di premiazione in programma per domenica 7 settembre 2014, secondo le modalità che saranno fissate e pubblicate sul sito www.onafsiena.it e comunicate agli interessati.

Art.11 - Varie

I produttori 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.

Sono esclusi dal CONCORSO gli affinatori e gli stagionatori.