



## 7° CONCORSO NAZIONALE PREMIO "LE FORME DEL BIO" PER I MIGLIORI FORMAGGI BIOLOGICI

### REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE

#### Art. 1

##### Enti organizzatori

L'Associazione Città del Bio e la Provincia del Medio Campidano indicano il concorso "LE FORME DEL BIO 2009" per l'assegnazione dei premi per i migliori formaggi biologici.

#### Art. 2

##### Scopi

Il concorso si propone di:

- censire e valorizzare i migliori formaggi biologici, scegliendo ed indicando i formaggi di qualità che possano conseguire l'apprezzamento dei consumatori;
- stimolare gli allevatori e i casari al miglioramento della qualità del latte e dei formaggi;
- favorire la crescita di tecnici ed esperti assaggiatori, che siano in grado di trasferire agli operatori del settore e ai consumatori conoscenze e capacità sensoriali necessarie all'apprezzamento delle buone produzioni casearie.

#### Art. 3

##### Formaggi partecipanti

Il Concorso è riservato a formaggi ottenuti con latte vaccino, caprino, ovino e bufalino, puri o misti, nel rispetto delle normative comunitarie e nazionali vigenti relativamente alle produzioni lattiero casearie e alle norme di Produzione Animale. Per ogni latte, si suddivideranno i formaggi con le seguenti categorie e sottocategorie:

- formaggi a pasta molle: a) freschi non salati b) freschi salati
- formaggi a pasta dura: a) non cotta b) semicotta c) cotta e poco stagionata d) cotta molto stagionata
- formaggi erborinati;
- formaggi a pasta filata freschi;
- formaggi a pasta filata stagionati;
- formaggi caprini: a) freschi b) stagionati
- ricotte
- yogurt

In funzione del n° e della tipologia dei campioni pervenuti, la Giuria potrà adottare ulteriore articolazione delle categorie.

#### Art. 4

##### Aziende partecipanti

Possono partecipare al Concorso, di cui alle tipologie definite all'art. 3, tutti i produttori di formaggio, singoli o associati, autorizzati alla trasformazione del latte, certificati ai sensi del Reg. CE 834/07 (o riconosciuti equivalenti nel caso di produttori esteri) e capaci di una produzione annua di almeno 1.000 kg del prodotto presentato.

#### Art. 5

##### Comitato Organizzatore

Per indirizzare la realizzazione del Concorso gli Enti promotori nomineranno un Comitato Organizzatore, con compiti consultivi, composto da tecnici, esperti e rappresentanti delle associazioni ed organizzazioni che sosterranno il concorso:

#### Art. 6

##### Modalità operative del Comitato Organizzatore

Il Comitato provvede a nominare una Giuria, formata da persone qualificate del settore e da esperti assaggiatori, presieduta da un Presidente.

#### Art. 7

##### Domanda di partecipazione e termini di presentazione

I partecipanti dovranno far pervenire, anche via fax al n. 011 7808166, alla Segreteria del Concorso Le Forme del Bio per i miglior formaggi biologici - c/o Città del Bio, Municipio Città di Grugliasco, Piazza Matteotti n. 50 - 10095 Grugliasco (TO) - la scheda di adesione allegata al presente regolamento, entro il 31 ottobre 2009.

Media Partner

**Green Planet**  
net  
organic food & natural lifestyle •  
the professional magazine



## Art. 8

### Modalità di consegna dei campioni

I partecipanti al Concorso dovranno presentare un minimo di 2 kg di formaggio (ove possibile, in forme intere). I campioni dovranno essere consegnati ad una temperatura di +4°C presso

**“Istituto Istruzione Superiore IPSSAR (Alberghiero)**

**Via degli Orti (senza numero civico)**

**09020 Villamar (VS)**

La persona di riferimento per la consegna è il Prof. Carletto Concu ed il recapito telefonico è 070 93 06 009

I campioni dovranno pervenire inderogabilmente entro le ore 12,00 del 12 novembre 2009.

**Le consegne dovranno essere effettuate preferibilmente al mattino, con orario 7,30 14,00, fatto salvo particolari esigenze di consegna da concordarsi preventivamente ed esclusivamente con il Prof. Concu.**

Solo la ricotta deve pervenire il giorno 13 novembre 2009 entro le ore 12:00, pena l'esclusione del prodotto dal Concorso.

## Art. 9

### Valutazione

La Giuria provvederà a valutare i campioni di formaggio ammessi al Concorso sulla base della scheda di analisi sensoriale all'uopo predisposta.

Il punteggio assegnato a ciascun campione sarà ottenuto dalla media aritmetica dei giudizi espressi in termini numerici da ciascun membro componente la Giuria.

I campioni di formaggio sottoposti agli esami suddetti saranno muniti solamente di un numero distintivo, onde assicurarne l'anonimato. Al fine di garantire la regolarità, le operazioni di anonimizzazione verranno eseguite a cura dell'Ente organizzatore.

Qualora non ci siano almeno 5 campioni per categoria, si procederà all'accorpamento dei prodotti inviati con la categoria più prossima ad insindacabile giudizio della commissione.

La commissione si riserva di valutare l'aggiunta di nuove categorie speciali in funzione delle tipologie pervenute.

## Art. 10

### Esito della valutazione

La Giuria opererà a porte aperte ed emetterà giudizi inappellabili. A salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti al concorso, non saranno resi noti i punteggi assegnati ai singoli campioni.

## Art. 11

### Categorie dei premi

Verranno premiati i primi 3 classificati per ciascuna tipologia. Sarà inoltre eletto il miglior formaggio tra tutti i primi classificati di tutte le tipologie.

## Art. 12

### Premi

Il premio del Concorso, per il primo, secondo e terzo classificato per ciascuna categoria sarà costituito, rispettivamente, da un riconoscimento “medaglia d'oro”, “d'argento” e “bronzo”, attribuito con apposita pergamena.

La Giuria si riserva il diritto di non assegnare parte dei premi ove non ve ne fossero le condizioni.

A tutti i concorrenti ammessi alla selezione verrà rilasciato un attestato di partecipazione nel corso della **cerimonia di premiazione** che si terrà **Domenica 22 novembre 2009** nell'ambito di apposita manifestazione che si terrà a Villamar (Provincia del medio Campidano).

## Art. 13

### Pubblicità

Dell'assegnazione dei premi sarà data comunicazione alla stampa specializzata ed agli organi di informazione.

## Art. 14

### Disposizione finale

La partecipazione al concorso e la utilizzazione dei riconoscimenti sono assolutamente gratuiti e non comportano alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni di partecipazione previste dal presente regolamento. Tuttavia i riconoscimenti non potranno figurare sulle etichette delle confezioni di formaggio.

I costi e la responsabilità della spedizione dei campioni sono a totale carico dei partecipanti al Concorso, che dovranno preoccuparsi che essi giungano in tempo utile.

Il Comitato organizzatore provvederà a realizzare iniziative per la divulgazione dei nominativi delle aziende partecipanti e la valorizzazione del loro prodotto.

Grugliasco, ottobre 2009

**Media Partner**

**Green Planet**  
net  
organic food & natural lifestyle •  
the professional magazine