



# PECORINI D'ITALIA



## puro & crudo

3° EDIZIONE "PECORINI D'ITALIA"  
PER I MIGLIORI FORMAGGI PECORINI

## REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE

### Art. 1 - Enti organizzatori

L'Associazione Città del Bio e la Provincia del Medio Campidano indicano la 3° edizione del concorso "PECORINI D'ITALIA" per l'assegnazione dei premi per i migliori pecorini.

### Art. 2 - Scopi

Il concorso si propone:

- di censire e valorizzare i migliori pecorini, sia a latte crudo che pastorizzato, scegliendo e indicando i formaggi di qualità che possano al tempo stesso conseguire l'apprezzamento dei consumatori;
  - di stimolare i casari al miglioramento della qualità del prodotto e alla sua diversificazione;
  - di contribuire a promuovere la capacità di valutazione sensoriale dei formaggi pecorini e a valorizzare i tecnici ed esperti assaggiatori, in sintonia con la normativa italiana e comunitaria.
- d)

### Art. 3 - Formaggi partecipanti

Il Concorso è riservato a formaggi ottenuti con latte ovino, crudo o pastorizzato, nel rispetto delle normative comunitarie e nazionali vigenti relativamente alle produzioni lattiero casearie e alle norme di Produzione Animale. I pecorini saranno distinti in due categorie, "pecorini a latte crudo" e "pecorini a latte pastorizzato" e ciascuna categoria sarà classificata nel seguente modo:

1. fresco, caratterizzato da un periodo di stagionatura breve compreso tra 10 e 30 giorni;
2. semistagionato, con un periodo di stagionatura compreso tra 40 e 120 giorni;
3. stagionato, con stagionatura superiore a 120 giorni;
4. da serbo caratterizzato da un periodo di stagionatura superiore ai 270 giorni;

Categorie a parte saranno costituite dalle ricotte, distinguibili in fresche e stagionate e, quindi, dallo yogurt.

### 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 e capaci di una produzione annua di almeno 1.000 kg del prodotto presentato. L'azienda con l'iscrizione al concorso accetta integralmente le presenti norme, dichiara che le caratteristiche dei pecorini presentati sono quelle che sono indicate nella scheda di adesione e acconsente a ogni eventuale accertamento in proposito disposto dal Comitato Organizzatore.

### 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 e organizzazioni che sosterranno il concorso.

### Art. 6 - Modalità operative del Comitato Organizzatore

Il Comitato nomina 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, allo 011 7808166, alla Segreteria del Concorso - c/o Città del Bio - Piazza Matteotti, 50 - 10095 Grugliasco - 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 a 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 e 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 il 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 saranno 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 a 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 tutela del prestigio delle aziende partecipanti al concorso, non saranno resi noti i punteggi assegnati ai singoli campioni.

### **Art. 11 - Categorie dei premi**

Saranno 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 mediante la consegna di una 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, sarà rilasciato un attestato di partecipazione nel corso della **cerimonia di premiazione** che si terrà **Domenica 22 NOVEMBRE 2009 a Villamar, nella Provincia del Medio Campidano.**

### **Art. 13 - Pubblicità**

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

### **Art. 14 - Disposizione finale**

La partecipazione al concorso e l'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.

Il non rispetto delle presenti norme e/o l'eventuale non conformità delle dichiarazioni rese, comportano l'esclusione dal concorso.

**Grugliasco, ottobre 2009**

**Media Partner**

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