

Condizioni di partecipazione

1. Scopo

Il 17° Concorso dei formaggi d'alpe avrà luogo durante la 75ª OLMA che si terrà dal 12 al 22 ottobre 2017 a San Gallo. Lo scopo del concorso è di promuovere i prodotti di qualità della produzione alpina.

2. Organizzatore

Organizzatore del concorso dei formaggi d'alpe è la cooperativa Olma Messen San Gallo, Splügenstrasse 12, CH-9008 San Gallo.

3. Sponsor

Lo sponsor principale è la casa editrice Dachmarke Schweizer Alpkäse, www.schweizeralpkäse.ch 

Co-sponsor:

- Dipartimento dell'agricoltura del Cantone Grigioni
- Federazione dei produttori di latte unione centro-orientale
- Fiera Olma San Gallo
- Produttori del Formaggio d'Alpe Sangallesi, Appenzellesi e Principato del Liechtenstein
- Unione Contadina San Gallo

Le seguenti organizzazioni sostengono il concorso dei formaggi d'alpe dell'OLMA con un contributo finanziario:

- Agrisana
- Ass. Contadina Grigioni
- Associazione svizzera di economia alpestre SAV
- Bamos AG
- CasAlp, Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP
- Cooperativa friburghese dei produttori di formaggio alpino
- Dipartimento per l'ambiente del Liechtenstein, Ripartizione agricoltura
- Milchhof Liechtenstein AG
- Unione contadini Appenzello AI
- Unione contadini Appenzello AR

LV-San Gallo sostiene il concorso dei formaggi d'alpe dell'OLMA coprendo i costi dell'aperitivo del 13 ottobre 2017.

4. Premi

La somma totale dei premi del Concorso dei formaggi d'alpe dell'OLMA raggiunge i 20'000 franchi e sarà ripartita tra le cinque categorie "formaggio a pasta semi-dura", "formaggio a pasta dura", "formaggio a rebibes (a scaglie)", "Mutschli" e "formaggio di capra e di pecora". La ripartizione della somma è di competenza della giuria, che si riserva il diritto di decretare eventualmente dei premi speciali. Inoltre verrà dato un diploma ai primi tre formaggi classificati in ogni categoria.

5. Concorso

Il concorso avrà luogo all'OLMA venerdì 13 ottobre 2017. I vincitori saranno avvertiti per tempo dall'OLMA.

Una scelta dei formaggi premiati sarà presentata presso lo stand dell'organizzazione formaggio svizzero nel padiglione 9.1 durante la prossima OLMA, dove potranno essere provati e acquistati. I produttori scelti saranno contattati a settembre da un rappresentante dei produttori svizzeri di latte.

6. Giuria

I formaggi vengono valutati da una giuria di materia in un assaggio per non vedenti. Il punto chiave del giudizio sta nel sapore, la miscela della pasta e l'aspetto del formaggio.

7. Condizioni di partecipazione

Possano partecipare al concorso i formaggi che adempiono i criteri seguenti:

Categoria	"Mutschli" ¹ (Peso max. 2kg)	Formaggio a pasta semi- dura ¹	Formaggio a pasta dura ¹	Formaggio a "rebibes" ¹	Formaggio di capra e di pecora ²
Latte considerato nella produzione	prodotto con latte fresco o trattato termicamente, 100 % di latte crudo di vacca		prodotto con latte fresco, 100 % di latte crudo di vacca		almeno 25 % di latte di capra o di pecora
Designazione	Numero d'ammissione o altro contrassegno significativo (z.B. Kaseinmarke)				–
Contenuto d'acqua	38 – 45 ¹ %	38 – 42%	<37%	<36%	–
Età	da 1 a 5 mesi	da 1 a 5 mesi	da 1 a 2 anni	da 2 a 3 anni	–
Provenienza	Latte prodotto, munto e lavorato in formaggio alpino nelle zone estive di montagna CH e FL (art. 8 regolamento montano e d'Alpe, BAIV).				
Ingredienti	Nessuna erba aromatica, spezie etc.				
Particolare	Possibile solo un formaggio alpino per ogni categoria				

¹ Sul modulo di registrazione, secondo il regolamento dell'EDI sui prodotti alimentari di origine animale, si

devono evidenziare le seguenti indicazioni:

- **prodotti con latte fresco:** dove il prodotto contenga in parte del latte che possa essere definito „latte fresco“ e il processo di produzione non preveda il riscaldamento o un trattamento fisico o chimico
- **Latte trattato termicamente:** dove il latte utilizzato per la produzione del formaggio venga riscaldato a una temperatura tra i 40 °C e i 72 °C per almeno 15 secondi e il latte presenti una fosfatasi positiva.

² I formaggi caprini o ovini devono essere dichiarati secondo il formulario d'iscrizione:

- **Formaggio con aggiunta del 25% di latte caprino / ovino:** per meno di 500 gr. di latte ovino / caprino per kilogrammo.
- **Formaggio mezzo-caprino / mezzo-ovino:** con un minimo di 500 gr. di latte ovino / caprino per kilogrammo.
- **Formaggio caprino / ovino:** 100% latte caprino / ovino.

Il partecipante deve presentare il proprio formaggio nelle corrispondenti categorie. La giuria si riserva il diritto di cambiare categoria nel caso in cui le condizioni non dovessero essere rispettate.

8. Condizioni d'iscrizione

Data limite d'iscrizione:

I candidati devono inviare le loro iscrizioni (foglio d'iscrizione qui allegato) entro il **31 agosto 2017** e non oltre a: Olma Messen San Gallo, Concorso dei formaggi d'alpe dell'OLMA, Splügenstrasse 12, Casella postale, 9008 San Gallo.

Tassa d'iscrizione:

Le tasse d'iscrizione di 30 franchi per formaggio devono essere versate entro il 7 settembre 2017 sul conto: n° 402130.93, intestato a Olma Messen San Gallo, **Banca Raiffeisen di San Gallo**, conto 90-788788-7, **n° di CB 80005 / IBAN CH54 8000 5000 0402 1309 3**. Il bollettino di versamento è disponibile su richiesta presso l'organizzatore. L'entrata del pagamento è importante per la partecipazione alla promozione.

Consegna:

I formaggi devono essere consegnati **tra martedì 5 settembre e giovedì 7 settembre 2017** a Olma Messen San Gallo, concorso dei formaggi d'alpe dell'OLMA, Splügenstrasse 12, CH-9008 San Gallo. I formaggi iscritti che non saranno consegnati a Olma Messen San Gallo entro giovedì 7 settembre 2017 saranno esclusi dal concorso.

Quantità da consegnare:

- Formaggio a pasta semi-dura: 1 forma (senza "sonde o tasselli") in un imballaggio adeguato
- "Mutschli": 1 "Mutschli" (senza "sonde o tasselli") in un imballaggio adeguato
- Formaggio a pasta dura e formaggio a trucioli: circa 5 kg (tagliato in quarti) in un imballaggio adeguato
- Formaggio di pecora e di capra: Un formaggio intero in confezione originale.

I formaggi saranno ritornati al mittente dopo il concorso del 13 settembre 2017 per Posta A (solo per la Svizzera), tranne i formaggi "Mutschli", pecora e di capra a pasta molle e freschi.

9. Vie legali

Tutti i ricorsi sono esclusi. Le valutazioni dei formaggi consegnati e le decisioni della giuria non saranno mandate per corrispondenza.