

## Condizioni di partecipazione

---

### 1. Scopo

Il 19° Concorso dei formaggi d'alpe avrà luogo durante la 77ª OLMA che si terrà dal 10 al 20 ottobre 2019 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](http://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
- Lm-tech GmbH, Beratung/Planung/Anlagen für Lebensmittelbetriebe
- 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 11 ottobre 2019.

### 4. Premi

La somma totale dei premi del Concorso dei formaggi d'alpe dell'OLMA raggiunge i 18'000 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 11 ottobre 2019. 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

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

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

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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 divide il formaggio nella corrispondente categoria. La giuria si riserva il diritto di effettuare qualsiasi reversione di categoria o di esclusione se il requisito non è soddisfatto.

## 8. Condizioni d'iscrizione

### Data limite d'iscrizione:

I candidati devono inviare le loro iscrizioni (foglio d'iscrizione qui allegato) entro il **30 agosto 2019** 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 5 settembre 2019 sul conto: **Banca Raiffeisen di San Gallo, IBAN CH54 8000 5000 0402 1309 3**, intestato a Olma Messen San Gallo. 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 3 settembre e giovedì 5 settembre 2019** 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 5 settembre 2019 saranno esclusi dal concorso. Si prega di allegare una nota con il nome dell'Alpe e del formaggio.

### 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 12 settembre 2018 per Posta A (solo per la Svizzera), tranne i formaggi "Mutschli", pecora e di capra a pasta molle e freschi.

## 9. Ricorso e responsabilità legali

Tutti i ricorsi sono esclusi. Le fiere di Olma San Gallo non sono responsabili per danni causati da trasporto o perdita. Le valutazioni dei formaggi consegnati e le decisioni della giuria non saranno mandate per corrispondenza.