

21° Concorso dei formaggi d'alpe dell'OLMA

Condizioni di partecipazione

1. Scopo

Il 21° Concorso dei formaggi d'alpe avrà luogo durante la 79ª OLMA che si terrà dal 13 al 23 ottobre 2022 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. Vincitore del premio

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



Co-sponsor:

- Alpkäseproduzenten der Kantone St.Gallen, beider Appenzell und dem Fürstentum Liechtenstein
- Amt für Landwirtschaft und Geoinformation Graubünden
- Genossenschaft Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost
- Interprofession du Gruyère
- Olma Messen St.Gallen
- St.Galler Bauernverband

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

- Agrisano
- Amt für Umwelt Fürstentum Liechtenstein, Abteilung Landwirtschaft
- Bamos AG
- Bauernverband Appenzell Ausserrhoden
- Bauernverband Appenzell Innerhoden
- Bündner Bauernverband
- CasAlp, Sortenorganisation Berner Alp- & Hobelkäse AOP
- Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage
- Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband SAV

LAVEBA Genossenschaft il concorso dei formaggi d'alpe dell'OLMA coprendo i costi dell'aperitivo del 14 ottobre 2022.

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)/Sbrinz delle Alpi, 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 14 ottobre 2022. 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

È ammissibile partecipare alla valutazione per soddisfare i seguenti criteri e per rispettare la produzione delle linee guida del settore AAV dei formati QM:

Categoria	Mutschli ¹ (peso massimo 2kg)	Formaggio a pasta semi-dura ¹	Formaggio a pasta dura ¹	Formaggio a rebibes/Sbrinz delle Alpi 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 (es. marca di caseina)				-
Contenuto d'acqua	38 - 45%	38 - 42%	<37%	<36%	-
Anno di produzione	2022	2022	2021	2020 e oltre	-
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				

- Sul modulo di registrazione, secondo il regolamento dell'EDI si 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
- I formaggi di caprini o ovini devono essere dichiarati secondo il formulario d'iscrizione:
 - con latte **di capra** o con latte di **pecora**
 - Formaggio con aggiunta del **25%** di latte di **caprino / ovino**: per meno di 500 g di latte caprino / ovino per kilogrammo
 - Formaggio **mezzo-caprino / mezzo ovino**: con un minimo di 500 gr di latte caprino / ovino 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 revisione 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'iscrizioni qui allegato) entro il 26 agosto 2022

- Per posta: Olma Messen San Gallo, Concorso dei formaggi, Splügenstrasse 12, casella postale, 9008 San Gallo
- Per Mail: corina.schiess@olma-messen.ch

Tassa d'iscrizione

Le tasse d'iscrizione di CHF 30.00 per formaggio devono essere versate entro giovedì 1 settembre 2022 sul conto:

- Genossenschaft Olma Messen St.Gallen / Raiffeisen Schweiz / CH41 8080 8003 4006 2041 9
- 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 30 agosto e giovedì 1 settembre 2022 al seguente indirizzo: OLMA Alpkäse-Prämierung, Splügenstrasse 12, 9008 St.Gallen

- I formaggi registrati che non sono in possesso di Olma Messen St.Gallen il giovedì 1 settembre 2022 non prenderanno parte alla valutazione.
- Si prega di etichettare chiaramente il formaggio con il nome dell'alpe, il tipo di formaggio e la data di produzione.

Quantità in ingresso

- Formaggio a pasta semi-dura: un'intera pagnotta (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 trucioli, Sbrinz delle Alpi: circa 5 kg (taglio in quarti) in un imballaggio adeguato
 - formaggio di capra o di pecora: un formaggio intero in confezione originale
- } con data di produzione o marca di caseina

I formaggi saranno ritornati al mittente dopo il concorso del 9 settembre 2020 per Posta A (solo per la Svizzera), tranne i formaggi "Mutschli", pecora e di capra a pasta molle e freschi, a meno che non ne facciate a meno

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.