

Prima Edizione di OVINUS – Concorso internazionale dei formaggi ovini

REGOLAMENTO

Disposizioni generali

Le seguenti disposizioni regolano l'esecuzione della Prima Edizione di OVINUS – Concorso internazionale dei formaggi ovini – promosso dall'Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura Laore Sardegna in partenariato con Camera di Commercio, industria, agricoltura e artigianato di Nuoro, Consorzio per la tutela del formaggio Pecorino Romano DOP, Consorzio per la tutela del formaggio Pecorino Sardo DOP, Consorzio per la tutela del formaggio Fiore Sardo DOP e OILOS - Organismo interprofessionale latte ovino sardo.

ART. 1

Il Regolamento assicura lo svolgimento equo, neutrale e tecnicamente corretto del Concorso e con la sottoscrizione della domanda di partecipazione si accettano le condizioni in esso contenute. La denominazione e il logo OVINUS sono segni distintivi del Concorso, pertanto registrati e di proprietà esclusiva dell'Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura Laore Sardegna. Per tale effetto non potranno essere utilizzati da terze parti senza autorizzazione preventiva e alle condizioni riportate all'ART. 12.

ART. 2

Il concorso ha lo scopo di incrementare e promuovere la cultura e la conoscenza delle produzioni casearie ovine di qualità, valorizzarne le peculiarità qualitative e sensoriali, creare occasioni di confronto tra operatori, stimolare la crescita qualitativa e la diversificazione delle produzioni, aumentare la conoscenza e il consumo dei formaggi a livello regionale, nazionale e internazionale.

ART. 3

Il Comitato responsabile del concorso, di seguito Comitato, è composto da un Presidente, indicato dall'Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura Laore Sardegna, un rappresentante della Camera di Commercio, industria, agricoltura e artigianato di Nuoro, un rappresentante del Consorzio per la tutela del formaggio Pecorino Romano DOP, un rappresentante del Consorzio per la tutela del formaggio Pecorino Sardo DOP, un rappresentante del Consorzio per la tutela del formaggio Fiore Sardo DOP e un rappresentante dell'OILOS - Organismo interprofessionale latte ovino sardo.

Il Comitato ha il compito di seguire le fasi organizzative: ricevimento e valutazione delle domande di partecipazione, ricevimento e anonimizzazione dei campioni, composizione delle commissioni giudicatrici e assegnazione dei riconoscimenti.

Il Comitato è garante del rispetto del Regolamento ed in particolare delle finalità indicate all'ART. 2 e delle condizioni indicate negli ARTT. 5, 6 e 7.

ART. 4

I formaggi ammessi al Concorso devono pervenire da aziende, di seguito denominate partecipanti, produttrici di formaggi e/o stagionatori e/o affinatori in regola con le normative per i prodotti alimentari vigenti nei Paesi di provenienza.

I partecipanti con sede legale e stabilimenti di produzione/stagionatura nell'Unione Europea devono essere riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004 oppure registrati in ambito lattiero caseario ai sensi del Reg. CE 852/2004.

ART. 5

Il concorso è riservato ai formaggi prodotti **esclusivamente** da latte ovino.

Il concorso è rivolto a due classi di prodotti:

- **Formaggi DOP**, riservata a formaggi a Denominazione d'Origine Protetta, ai sensi del Regolamento (UE) N. 1151/2012.
- **Open Class**, riservata a formaggi non a Denominazione d'Origine Protetta, ai sensi del Regolamento (UE) N. 1151/2012.

Nella classe "**Formaggi DOP**" sono individuate le seguenti 8 categorie di prodotto:

1. **Freschi.** S'intendono formaggi pronti per il consumo immediatamente dopo la fabbricazione e fino a quando mantengono inalterate le caratteristiche fisiche – chimiche - sensoriali iniziali.
2. **Breve stagionatura** (inferiore a 2 mesi). S'intendono formaggi non pronti per il consumo immediato dopo la fabbricazione, ma che devono essere mantenuti per un periodo inferiore ai 2 mesi in condizioni ambientali determinate tali da indurre cambiamenti fisico - chimici - sensoriali al prodotto.
3. **Media stagionatura** (tra 2 e 4 mesi). S'intendono formaggi non pronti per il consumo immediato dopo la fabbricazione, ma che devono essere mantenuti per un periodo compreso tra 2 e 4 mesi in condizioni ambientali determinate tali da indurre cambiamenti fisico - chimici - sensoriali al prodotto.
4. **Medio/lunga stagionatura** (tra 4 e 6 mesi). S'intendono formaggi non pronti per il consumo immediato dopo la fabbricazione, ma che devono essere mantenuti per un periodo compreso tra 4 e 6 mesi in condizioni ambientali determinate tali da indurre cambiamenti fisico - chimici - sensoriali al prodotto.
5. **Lunga stagionatura** (tra 6 mesi e 12 mesi). S'intendono formaggi non pronti per il consumo immediato dopo la fabbricazione, ma che devono essere mantenuti per un periodo compreso tra 6 e 12 mesi in condizioni ambientali determinate tali da indurre cambiamenti fisico - chimici - sensoriali al prodotto.
6. **Lunghissima stagionatura** (oltre 1 anno). S'intendono formaggi non pronti per il consumo immediato dopo la fabbricazione, ma che devono essere mantenuti per un periodo superiore a 1 anno in condizioni ambientali determinate tali da indurre cambiamenti fisico - chimici - sensoriali al prodotto.
7. **Erborinati.** S'intendono formaggi per i quali nella maturazione è importante lo sviluppo e la crescita di muffe caratteristiche nella pasta all'interno del prodotto.
8. **A crosta fiorita o a crosta lavata.** S'intendono formaggi per i quali nella maturazione è importante lo sviluppo e la crescita di microflora fungina o batterica caratteristica sulla superficie del prodotto.
9. **Aromatizzati.** S'intendono formaggi che prevedono l'aggiunta o la copertura in superficie di componenti vari (es. spezie, erbe, semi, frutta, vegetali in genere, prodotti lattiero caseari, prodotti ittici carnei, cenere, ecc.).

Nella classe “**Open Class**” sono individuate le seguenti 9 categorie di prodotto:

1. **Freschi.** S'intendono formaggi pronti per il consumo immediatamente dopo la fabbricazione e fino a quando mantengono inalterate le caratteristiche fisiche – chimiche - sensoriali iniziali.
2. **Breve stagionatura** (inferiore a 2 mesi). S'intendono formaggi non pronti per il consumo immediato dopo la fabbricazione, ma che devono essere mantenuti per un periodo inferiore ai 2 mesi in condizioni ambientali determinate tali da indurre cambiamenti fisico - chimici - sensoriali al prodotto.
3. **Media stagionatura** (tra 2 e 4 mesi). S'intendono formaggi non pronti per il consumo immediato dopo la fabbricazione, ma che devono essere mantenuti per un periodo compreso tra 2 e 4 mesi in condizioni ambientali determinate tali da indurre cambiamenti fisico - chimici - sensoriali al prodotto.
4. **Medio/lunga stagionatura** (tra 4 e 6 mesi). S'intendono formaggi non pronti per il consumo immediato dopo la fabbricazione, ma che devono essere mantenuti per un periodo compreso tra 4 e 6 mesi in condizioni ambientali determinate tali da indurre cambiamenti fisico - chimici - sensoriali al prodotto.
5. **Lunga stagionatura** (tra 6 mesi e 12 mesi). S'intendono formaggi non pronti per il consumo immediato dopo la fabbricazione, ma che devono essere mantenuti per un periodo compreso tra 6 e 12 mesi in condizioni ambientali determinate tali da indurre cambiamenti fisico - chimici - sensoriali al prodotto.
6. **Lunghissima stagionatura** (oltre 1 anno). S'intendono formaggi non pronti per il consumo immediato dopo la fabbricazione, ma che devono essere mantenuti per un periodo superiore a 1 anno in condizioni ambientali determinate tali da indurre cambiamenti fisico - chimici - sensoriali al prodotto.

7. **Erborinati.** S'intendono formaggi per i quali nella maturazione è importante lo sviluppo e la crescita di muffe caratteristiche nella pasta all'interno del prodotto.
8. **A crosta fiorita o a crosta lavata.** S'intendono formaggi per i quali nella maturazione è importante lo sviluppo e la crescita di microflora fungina o batterica caratteristica sulla superficie del prodotto.
9. **Aromatizzati.** S'intendono formaggi che prevedono l'aggiunta o la copertura in superficie di componenti vari (es. spezie, erbe, semi, frutta, vegetali in genere, prodotti lattiero caseari, prodotti ittici carnei, cenere, ecc.).

ART. 6

Il Comitato considererà attivate esclusivamente le categorie per le quali concorrono almeno 5 formaggi. Nel caso in cui una categoria non dovesse essere attivata il Comitato si riserva, previa comunicazione ai partecipanti interessati, il diritto di collocare i formaggi di tale categoria in altra ritenuta idonea. I campioni di formaggio che il Comitato riterrà non idonei al consumo saranno, previa comunicazione ai partecipanti interessati, esclusi dal concorso. Il Comitato, in assenza o palese errata indicazione, si riserva, previa comunicazione ai partecipanti interessati, il diritto di collocare i prodotti nella categoria ritenuta idonea. I campioni di formaggio ammessi al concorso saranno sottoposti all'esame sensoriale di commissioni giudicatrici, individuate dal Comitato, composte da professionalità con esperienze in ambiti concorsuali caseari internazionali e/o nazionali, maestri e assaggiatori di formaggi, professionalità/giornalisti enogastronomici, professionalità delle agenzie agricole regionali sarde con esperienze in ambiti concorsuali. Il numero delle commissioni e dei giudici sarà subordinato al numero dei campioni da valutare. Sono esclusi dalle commissioni giudicatrici le persone coinvolte a qualunque titolo con i partecipanti definiti all'ART. 5.

ART. 7

Il Comitato, a suo inappellabile giudizio, per ciascuna categoria attivata assegnerà a ciascun formaggio in concorso una votazione compresa tra 50 e 100 e, sulla base di tale votazione, designerà i formaggi **ECCELLENTI** (votazione compresa tra 95 e 100) **OTTIMI** (votazione compresa tra 90 e 94), **BUONI** (votazione compresa tra 85 e 89). Il Comitato assegnerà il **Premio OVINUS** ad un unico formaggio in concorso, a seguito di valutazione di una commissione giudicatrice, dei migliori formaggi ECCELLENTI di ogni categoria. Il Comitato si riserva la facoltà di assegnare menzioni speciali a formaggi che si sono distinti per affinamento e/o confezionamento. E' previsto l'utilizzo di un'unica scheda di valutazione che prenderà in considerazione l'aspetto esterno ed interno del campione, le caratteristiche olfattive, gustative, aromatiche e strutturali. Le commissioni procederanno in maniera autonoma e la conservazione delle schede di valutazione sarà curata dal Comitato. Su richiesta scritta al Comitato da parte del partecipante sarà possibile conoscere nel dettaglio la valutazione espressa dalla commissione giudicatrice sui campioni di formaggio inviati dall'azienda.

ART. 8

L'iscrizione al concorso è gratuita. L'iscrizione deve essere effettuata dal rappresentante legale dell'azienda, di cui all'ART. 4, o da un suo delegato, entro le ore 24 del **10 dicembre 2019**. A tal fine è prevista esclusivamente una procedura di iscrizione online tramite il sito www.ovinus.it. I concorrenti dovranno allegare:

- scheda informativa dell'azienda;
- scheda di identificazione del formaggio (una per ogni formaggio iscritto al concorso);
- almeno due foto del formaggio in concorso (forma intera e porzionata) su sfondo neutro, nei formati .jpeg o .png, con una dimensione massima di 3 Mb.

Ogni partecipante potrà concorrere con un massimo di 2 formaggi per ciascuna categoria.

ART. 9

Il formaggio iscritto al concorso dovrà pervenire, idoneamente confezionato e imballato, **tra il 24 febbraio ed il 2 marzo 2020** in Sardegna al centro di raccolta che verrà specificato sul sito www.ovinus.it entro il 31 dicembre 2019. Sull'imballo deve essere riportata la scritta: OVINUS - Concorso internazionale dei formaggi ovini. Le spese di spedizione del prodotto sono a carico del produttore.

Il formaggio consegnato in ritardo sarà escluso dal Concorso e verrà restituito, dietro esplicita richiesta, e comunque a spese del produttore.

I formaggi in concorso verranno conservati in locali refrigerati in attesa delle operazioni di valutazione che inizieranno, contemporaneamente per tutte le categorie, il 4 marzo 2020 e si concluderanno il 6 marzo 2020.

Per ciascuna categoria alla quale si concorre, il campione di formaggio dovrà essere costituito da almeno 2 chilogrammi di prodotto. In dettaglio:

- i formaggi di pezzatura inferiore o uguale ai 5 chilogrammi dovranno pervenire in forma intera. I formaggi tagliati o ricavati dalla forma originale o che hanno subito carotaggi verranno esclusi dalla competizione;
- i formaggi di pezzatura superiore ai 5 chilogrammi potranno pervenire in porzioni pari alla metà della forma originale. La porzione non deve aver subito carotaggi pena l'esclusione dalla competizione.

I campioni di formaggio iscritti nelle categorie della classe Formaggi DOP devono mostrare chiaramente nella forma e/o nella porzione e/o nell'etichetta i segni distintivi della Denominazione di Origine Protetta pena l'esclusione dalla competizione.

Il Comitato non è responsabile per i prodotti pervenuti danneggiati, mal conservati o non integralmente idonei al concorso.

Il partecipante dovrà fornire inoltre una forma intera per l'allestimento dell'esposizione dei formaggi in concorso. Tale forma, su richiesta scritta del partecipante e a sue spese, potrà essere restituita.

Il Comitato nel caso di deterioramento naturale dei formaggi può richiedere la fornitura di prodotti sostitutivi.

I prodotti destinati alla valutazione diventano di proprietà del Comitato.

ART. 10

I partecipanti sono responsabili delle dichiarazioni sottoscritte. In caso di false dichiarazioni è prevista l'esclusione dalla competizione.

ART. 11

La cerimonia di premiazione finale si terrà in Sardegna l'**8 marzo 2020**.

I risultati del concorso verranno divulgati sul sito www.ovinus.it, i social media e mediante ogni altra utile forma di comunicazione.

ART. 12

Uso del marchio OVINUS. Su specifica richiesta scritta al Comitato e a seguito di suo parere favorevole i partecipanti produttori dei formaggi giudicati ECCELLENTI, OTTIMI e BUONI potranno utilizzare a titolo gratuito il marchio OVINUS-2020, declinato nella colorazione oro, argento e bronzo rispettivamente per la valutazione ECCELLENTE, OTTIMO e BUONO. Mentre il produttore del formaggio meritevole del **Premio OVINUS** potrà utilizzare a titolo gratuito il marchio OVINUS-2020 declinato nella colorazione aragosta.

L'impiego del marchio, riservato ai prodotti menzionati, potrà essere utilizzato per la promozione su carta stampata, cartellonistica, depliant, web e altri media e altresì nell'etichetta e confezione e/o imballaggio del prodotto.

ART. 13

Il Comitato si riserva la facoltà di apportare eventuali modifiche al Regolamento del Concorso, se ritenute indispensabili per la migliore riuscita delle attività, e s'impegna a darne comunicazione tempestiva sul sito www.ovinus.it.

ART. 14

Foro competente. Per ogni controversia sarà competente esclusivamente il foro di Cagliari.