

BIOCASEUS

Edizione 2017

Règlement du prix Biocaseus 2017

Institution et Comité Promoteur

Consorzio Ecosviluppo Sardegna (Operatore Collettivo Leader II, promoteur et bailleur de fondsexclusifdesdeuxpremièreséditions de 1999 et 2001) in collaborationavec:

IFOAM (Federazione Internazionale Agricoltura Biologica)

ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi)

ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale)

Veneto Agricoltura.

organise le 7^o Concours pour l'attributionduPrix International BIOCASEUS destinéauxopérateursproduisantfromages et autreslaitages, en observance de la normative Nationale, Communautaire et Internationale de la Production Biologique en vigueur.

Secrétariat

Le secrétariattechnique est confiéauConsorzio Ecosviluppo Sardegnaen la personne d'Egon Giovannini.

Butduconcours

- récompenserlesopérateurs qui ontréussi à obtenirproduits de qualitéorganoleptiqueélevée et appréciable, en appliquantlesméthodes de l'agriculturebiologique;
- valoriser le patrimoine de connaissance et de culture que l'histoire et leshommesont su créerautour de la transformationdulait;
- contribuer à la recherche,à l'innovation et à la diffusion de la méthode d'AgricultureBiologique, instrument de valorisationdesairesruralesliées à la production et à la transformationdulait.

Droit de Participation

Le concours est réservéauxproducteurs, transformateurs, affineurs et ouvrierspréposés à la maturation de fromagesobtenusavecdulait de vache, chèvre, brebis et bufflonnes, pursoumixtes, capables d'une production minimale de 1000 Kg de fromage, obtenusdans le respectdesrègles en vigueur de la Production Animale biologique.

Art. 1 Catégories

Lesfromagesparticipantsserontsubdivisés en catégoriessuivantes:

- frais à pâte molle sans croûte;
- pâte molle aveccroûte;
- pâte molle aveccroûtelavée;
- pâte molle aveccroûtefleurie;
- pâte semi- dure (4-8 mois de maturation);
- pâte dure (plus de 8 mois de maturation);
- pâtefiléefraîche; pâtefilémûre(plus de 60 jours);
- fromages à pâtespersillée (type Bleu);

Segreteria Organizzativa BioCaseus

Via dei Visconti 12 – 09131 Cagliari – fax 070-22125; e-mail: info@biocaseus.eu

BIOCASEUS

Edizione 2017

- fromages aromatisés (aux herbes, épices, fumer, etc...)

Une catégorie de jugement sera retenue complète quand il y aura au moins 6 échantillons de même nature. Les organisateurs se réservent la possibilité d'établir des sous-catégories si besoin est (et de toutes façon pour au moins 6 échantillons).

Dans le but d'une évaluation correcte et homogène des fromages en concours, et dans la mesure où il y a des discordances sur la catégorie d'inscription, l'organisation se réserve le droit d'assigner le produit à la catégorie qui le représente mieux;

Art. 2 Nombre d'échantillons et frais de participation

Chaque participant au concours BIOCASEUS peut inscrire au maximum deux échantillons de fromages pour chaque catégorie. Il n'y a pas de limite de catégories pour lesquelles concourir. Pour chaque échantillon de fromage inscrit une participation de 35 € (trente euro) est demandée, jusqu'à un maximum de 210 € (deux cent dix) par entreprise participante, indépendamment du nombre d'échantillons inscrits.

Copie dure du paiement doit être jointe à la demande d'inscription. Les frais de participation au concours ne sont pas remboursables et doivent être payés au moment de l'inscription à travers virement bancaire à:

Consorzio Ecosviluppo Sardegna
Via dei Visconti 12 – 09131 CAGLIARI
Fax 07022125 e.mail info@biocaseus.eu
IBAN: IT26K0335901600100000018751 - BIC: BCITITMX

Art. 3 Modalités de participation au concours

Chaque participant au concours BIOCASEUS doit remplir le formulaire d'inscription. Pour chaque fromage inscrit, doit être jointe la fiche de participation dûment complétée. La compilation incomplète de la fiche peut être motif d'exclusion au concours.

La demande d'inscription et les fiches techniques des échantillons doivent parvenir avant le 30 novembre 2016 à: **info@biocaseus.eu**

Dans le site www.biocaseus.eu c'est possible la compilation online

Art. 4 Envoi des échantillons

L'envoi des échantillons de fromage est à charge totale et aux soins du participant qui devra faire en sorte que le transport et la livraison permettent de maintenir l'intégrité et la qualité des produits de façon à ne pas porter préjudice à leur évaluation. En outre, les échantillons doivent parvenir aux conditions suivantes:

- avoir une date de conservation non inférieure à 15 jours de la date de production;
- garantir une durée restante en frigo à 4° C non inférieure à 7 jours de la date d'arrivée;
- être accompagné de la **fiche technique** dûment remplie de manière lisible.

BIOCASEUS

Edizione 2017

La quantité de fromage envoyée devra être:

Poids unitaire du fromage	Quantité à envoyer
Supérieur à 15 Kg	Min 6 max 8Kg en un seul morceau avec peau
Entre 5 et 15 Kg	Un fromage entier
Entre 0,5, et 5 Kg	Au moins deux fromages ou 5 Kg de produit
Inférieur à 0,5 Kg	Min 3 Kg de produit

Le lieu de réception des échantillons de fromage est:

VENETO AGRICOLTURA
Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari
via S. Gaetano, 74
36016 Thiene ITALIA

Les échantillons de fromage envoyés deviennent propriété de l'organisation et ils ne seront pas rendus. Les échantillons devront parvenir entre 8.00 heures et 18.00 heures des jours 12-13-14 décembre 2016.

Art. 5 Evaluation des Fromages

- Tous les échantillons de fromage admis au concours opportunément rendus anonymes et accompagnés d'une fiche relatant le code d'identification, la dénomination du fromage, (seulement si DOP), la typologie du lait utilisé et la région de provenance, seront jugées par commission spéciale composée d'experts sélectionnés par Veneto Agricoltura et provenant de différents Pays européens.
- Ne sont pas admis juges ayant des rapports de travail ou de parenté avec les participants au concours.
- Les protocoles et les fiches d'évaluation sont ceux du Laboratoire d'Analyse Sensorielle de l'institut pour la Qualité et les Technologies Agroalimentaires Veneto Agricoltura.
- Le score obtenu sera compté comme moyenne de 5 évaluations uniques.
- Les fiches d'évaluation ne sont pas consultables.
- Le jugement des commissions de dégustation sera définitif et sans appel.

Art. 10 Prix

Aux premiers trois classifiés de chaque catégorie sera assigné un diplôme de mérite.

Tous les participants seront informés directement ou à travers les organisations d'appartenance des résultats obtenus. Les fromages gagnants et le nom du producteur seront communiqués à la presse pour la publication sur les revues spécialisées dans le domaine alimentaire et pourront exposer un diplôme de mérite à la foire du BioFach 2017 de Nuremberg.

La remise des prix sera organisée dans le stand ICEA Hall 1, avant area IFOAM, où tous les fromages primés ils seront exposés pour la durée du BioFach 2017.

Art. 11 Usage du logo

Le logo Biocaseus est de propriété du Consorzio Ecosviluppo Sardegna et pourra aussi être utilisé, gratuitement, par les entreprises qui recevront un prix, mais seulement conjointement à l'année et à la prix reçue.

Segreteria Organizzativa BioCaseus

Via dei Visconti 12 – 09131 Cagliari – fax 070-22125; e-mail: info@biocaseus.eu