



Edizione 2017

Regolamento Premio BioCaseus 2017

Istituzione e Comitato Promotore

Consorzio Ecosviluppo Sardegna (Operatore Collettivo Leader II, promotore e finanziatore esclusivo di Biocaseus 1999 e 2001) con la collaborazione di
IFOAM (Federazione Internazionale Agricoltura Biologica)
ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi)
ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale)
Veneto Agricoltura.

indice il 7° Concorso per l'assegnazione del Premio Internazionale BIOCASEUS rivolto agli operatori che producono formaggi ed altri latticini, in osservanza della normativa Nazionale, Comunitaria e Internazionale di Produzione Biologica vigente.

Segreteria

La segreteria tecnica è affidata al Consorzio Ecosviluppo Sardegna nella persona di Egon Giovannini.

Finalità del concorso

- premiare gli operatori che sono riusciti ad ottenere prodotti d'elevata ed apprezzabile qualità organolettica, applicando i metodi dell'agricoltura biologica;
- valorizzare il patrimonio di conoscenze e cultura che la storia e gli uomini hanno saputo creare attorno alla trasformazione del latte;
- contribuire alla ricerca, innovazione e diffusione del metodo di Agricoltura Biologica quale strumento di valorizzazione delle aree rurali legate alla produzione e trasformazione del latte.

Diritto di Partecipazione

Il concorso è riservato ai produttori, trasformatori, affinatori e stagionatori di formaggi ottenuti con latte di vacca, capra, pecora e bufala, puri o misti, capaci di una produzione minima di 1000 Kg di formaggio, ottenuti nel rispetto delle norme di Produzione Animale con metodo biologico vigenti.

Art. 1 Categorie

I formaggi partecipanti saranno suddivisi nelle seguenti categorie:

- freschi a pasta molle senza crosta
- pasta molle con crosta
- pasta molle con crosta lavata
- pasta molle con crosta fiorita
- pasta semidura (4-8 mesi di stagionatura)
- Pasta dura (oltre 8 mesi di stagionatura)
- Pasta filata fresco
- Pasta filata matura (oltre 60 gg)

Segreteria Organizzativa BioCaseus

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

- Formaggi erborinati (tipo gorgonzola)
- Formaggi aromatizzati (con erbe, spezie, fumo etc)

Una categoria di giudizio sarà ritenuta completa quando vi partecipano almeno 6 (sei) campioni della stessa. Gli organizzatori si riservano la possibilità di istituire sottocategorie qualora vi siano almeno 6 campioni che lo richiedono.

Al fine di una corretta ed omogenea valutazione dei formaggi in concorso, e qualora vi sia discordanza sulla categoria di iscrizione, l'organizzazione si riserva il diritto di assegnare il prodotto alla categoria che meglio lo rappresenta.

Art. 2 Numero di Campioni e tassa di partecipazione

Ogni partecipante al concorso BIOCASEUS può iscrivere al massimo due campioni di formaggio per ogni categoria. Non c'è limite di categorie nelle quali concorrere. Per ogni campione di formaggio iscritto viene richiesta una quota di partecipazione pari a 35 € (trentacinque euro) fino ad un massimo di 200 € per azienda partecipante (+ IVA 22% per le aziende residenti in Italia), indipendentemente dal numero di campioni iscritti.

Copia della ricevuta di pagamento deve essere allegata alla domanda di iscrizione. La quota di partecipazione al concorso non è rimborsabile, deve essere pagata al momento della iscrizione a mezzo bonifico bancario a:

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

Art. 3 Modalità di partecipazione al concorso

- Ogni partecipante al concorso BIOCASEUS deve compilare il modulo di iscrizione. Per ogni formaggio iscritto deve essere allegata la apposita scheda di partecipazione compilata in tutte le sue parti. La incompleta compilazione della scheda può essere motivo di esclusione al concorso. La domanda di iscrizione e le schede di iscrizione dei campioni devono pervenire entro e non oltre il 30 novembre 2016 a: **info@biocaseus.eu**

Nel sito www.biocaseus.eu è possibile la compilazione online

Art. 4 Invio dei Campioni

L'invio dei campioni di formaggio è a totale carico e cura del partecipante che dovrà preoccuparsi affinché il trasporto e la consegna avvengano in condizioni tali da assicurare integrità e qualità idonee alla loro valutazione; dovranno inoltre pervenire alle seguenti condizioni:

- avere una conservabilità non inferiore a 15 giorni dalla data di produzione;
- garantire una durata residua in frigo a 4° C non inferiore a 7 giorni dalla data d'arrivo
- essere accompagnati dalla **scheda di partecipazione** debitamente compilata in ogni sua parte in modo leggibile.

La quantità di formaggio inviato dovrà essere:

Peso unitario della forma	Quantità da inviare
superiore a 15 Kg	min 6 - 8 Kg in unico pezzo con buccia
tra 5 e 15 Kg	una forma intera
tra 0,5 e 5 kg	minimo due forme o 5 Kg di prodotto
inferiore a 0,5 Kg	min 3 Kg di prodotto

Il luogo di ricevimento dei campioni di formaggio è:

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

I campioni di formaggio inviati diventano proprietà dell'organizzazione e non saranno restituiti. I campioni dovranno pervenire in orario compreso tra le 8.00 e le 18.00 dei giorni 12-13-14 dicembre 2016.

Art. 5 Valutazione dei Formaggi

- Tutti i campioni di formaggio ammessi al concorso, resi opportunamente anonimi ed accompagnati da una scheda recante il codice di identificazione, la denominazione del formaggio (solo se DOP), la tipologia del latte utilizzato e la regione di provenienza, saranno giudicati da apposite commissioni composte da esperti selezionati da Veneto Agricoltura e provenienti da vari Paesi europei.
- Non sono ammessi giudici aventi rapporti di lavoro o parentela con i partecipanti al concorso.
- I protocolli e le schede di valutazione sono quelli del Laboratorio di Analisi Sensoriale dell'Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari di Veneto Agricoltura.
- Il punteggio conseguito sarà conteggiato come media di 5 valutazioni singole
- Le schede di valutazione non sono consultabili
- Il giudizio delle commissioni d'assaggio sarà definitivo ed inappellabile

Art. 6 Premi

Ai primi tre classificati di ogni categoria verrà assegnato un diploma di merito. Tutti i partecipanti saranno informati direttamente o attraverso le organizzazioni di appartenenza dei risultati conseguiti. I formaggi vincitori ed il nome del produttore saranno comunicati alla stampa per la pubblicazione su riviste specializzate del campo alimentare e potranno esporre nei propri stand un diploma di merito alla fiera del BioFach 2017 di Norimberga. L'attività di premiazione sarà organizzata nello stand ICEA padiglione 1, fronte area IFOAM, dove potranno essere esposti, per tutta la durata del BioFach 2017, tutti i formaggi premiati.



Edizione 2017

Art. 7 Uso del logo

Il logo *BioCaseus* è di proprietà del Consorzio Ecosviluppo Sardegna e potrà essere utilizzato, gratuitamente, anche dalle aziende che ricevono il premio, ma solo congiuntamente all'anno e al diploma ricevuto.