

## REGOLAMENTO

### Art. 1 - Ente organizzatore

1. La Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura dell'Umbria, di concerto con le associazioni di rappresentanza degli agricoltori Coldiretti Umbria, Confagricoltura Umbria e Cia Umbria – Agricoltori Italiani dell'Umbria, organizza la rassegna “**L'Umbria dei Formaggi**” , edizione **2023**.
2. Le funzioni di segreteria organizzativa sono attribuite a Promocamera – Azienda Speciale della Camera di Commercio dell'Umbria.

### Art. 2 – Finalità

La rassegna si propone inizialmente di:

- a) valorizzare i formaggi pecorini e caprini provenienti dai diversi ambiti del territorio regionale
- b) favorirne la conoscenza e rafforzarne la presenza nei mercati locali e nazionali
- c) stimolare i produttori verso un percorso di costante miglioramento della qualità del prodotto
- d) raccogliere elementi per la individuazione dei parametri necessari per l'eventuale redazione di uno specifico disciplinare di prodotto.

### Art. 3 - Tipologia di formaggi ammessa alla rassegna

1. La rassegna è riservata ai formaggi prodotti, nel rispetto delle normative comunitarie e nazionali vigenti, nel territorio regionale dell' Umbria mediante l'utilizzo di latte proveniente da allevamenti umbri.
2. Possono partecipare alla rassegna formaggi stagionati e/o semistagionati relativamente alle seguenti tipologie:
  - Pecorino, ottenuto esclusivamente con latte crudo e/o pastorizzato di pecora
  - Pecorino, ottenuto con latte misto (crudo e/o pastorizzato) di cui almeno il 51% di pecora
  - Caprino, ottenuto esclusivamente con latte crudo e/o pastorizzato di capra.

### Art. 4 - Imprese partecipanti

Possono partecipare alla rassegna tutte le imprese produttrici (imprese agricole ex art. 2135, cooperative agricole, artigiani) con sede operativa collocata nella Regione Umbria, iscritte alla Camera di Commercio dell'Umbria ed in regola con il pagamento del diritto annuale.

### Art. 5 - Domanda di partecipazione e termini di presentazione

1. L'impresa per partecipare alla rassegna deve inviare apposita domanda di adesione, unitamente ad una scheda di prodotto per ciascun formaggio presentato.
2. Il facsimile della domanda di adesione è reperibile nel sito [www.promocameraumbria.it](http://www.promocameraumbria.it)
3. La domanda di adesione deve essere inviata alla Segreteria del Concorso, tramite email all'indirizzo [promocamera@umbria.camcom.it](mailto:promocamera@umbria.camcom.it) , entro il **14 ottobre 2023**.
4. Un'impresa può partecipare con un massimo di n. 3 prodotti per ciascuna delle tipologie previste all'art. 3, comma 2..
5. La partecipazione è gratuita.

### Art.6 - Modalità di consegna dei campioni

1. I partecipanti devono fornire per ogni campione presentato un minimo di 1 kg di formaggio, ove possibile in forma intera o, se frazionato, ben protetto da panno tecnico per uso alimentare.
2. Ciascun campione deve essere accompagnato da un'etichetta attestante la tracciabilità (numero di lotto, data di produzione e data di scadenza).
3. I campioni devono essere consegnati presso la sede di Promocamera, c/o la sede di Perugia della Camera di Commercio dell'Umbria, via Cacciatori delle Alpi n. 42, **tra 16 e il 19 ottobre 2023**, dalle ore 9.00 alle 13.00. La consegna resta a carico e responsabilità dell'impresa partecipante.

#### **Art. 7 – Anonimizzazione dei campioni**

1. I campioni partecipanti vengono appositamente anonimizzati da un pubblico ufficiale.
2. Ciascun esemplare viene contraddistinto da un codice distintivo che ne garantisce l'anonimato.

#### **Art. 8 - Giuria**

1. La giuria è composta da almeno 5 componenti appositamente selezionati, scelti tra tecnici ed esperti del settore.
2. Non può essere componente della giuria chi presenta formaggi al concorso.

#### **Art.9 - Valutazione**

1. La giuria valuta i campioni partecipanti sulla base di apposite schede di analisi sensoriale.
2. Il punteggio assegnato a ciascun campione si ottiene dalla media aritmetica dei giudizi espressi in termini numerici da ciascun componente della giuria.

#### **Art. 10 - Riconoscimenti**

Vengono assegnati i seguenti riconoscimenti per ciascuna tipologia di prodotto di cui all'art. 3

- Premio Eccellenza: prodotti che raggiungono un punteggio sensoriale di almeno 82/100
- Premio Qualità: prodotti che raggiungono un punteggio sensoriale di almeno 75/100

E' inoltre prevista l'assegnazione di una menzione speciale per il formaggio che abbia ottenuto il maggior punteggio tra quelli prodotti a latte crudo.

#### **Art. 11 - Esito della valutazione**

1. Il giudizio espresso dalla giuria è inappellabile.
2. A salvaguardia del prestigio delle aziende, non viene reso noto al pubblico il nome delle imprese partecipanti salvo le assegnatarie di riconoscimenti, così come il punteggio assegnato ai singoli campioni.
3. Su specifica richiesta dell'azienda, è possibile trasmettere alla singola impresa copia delle schede di valutazione di ciascun campione, anonimizzate nei riferimenti dei componenti della giuria.

#### **Art. 12 - Strumenti di valorizzazione e pubblicità**

Dell'assegnazione dei riconoscimenti viene data comunicazione a mezzo stampa anche specializzata sia in formato cartaceo che digitale.

#### **Art. 13 - Disposizione finale**

La partecipazione alla rassegna nonché l'utilizzazione dei riconoscimenti è gratuita e non comporta alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle stesse condizioni di partecipazione previste dal presente regolamento.