CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

Promocamera
Azienda Speciale
Camera di Commercio dell'Umbria

REGOLAMENTO Edizione 2025

Art 1 – Ente Organizzatore

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, il sostegno della Regione Umbria ed il supporto tecnico di ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi), organizza la rassegna "L'Umbria dei Formaggi", edizione 2025.

Le funzioni di segreteria organizzativa sono attribuite a Promocamera – Azienda Speciale della Camera di Commercio dell'Umbria.

Art 2 – Finalità

La rassegna si propone di:

a) valorizzare i formaggi pecorini, caprini e misti 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

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.

Non saranno considerati formaggi caratterizzati dall'aggiunta di spezie o altri ingredienti, affinati, a crosta fiorita o erborinati.

Possono partecipare alla rassegna formaggi stagionati (> di 6 mesi di stagionatura) e/o semistagionati (stagionatura compresa tra 2 e 6 mesi) prodotti prima del 15 agosto 2025, relativamente alle seguenti tipologie:

a) Pecorino, ottenuto esclusivamente con latte di pecora crudo, pastorizzato o termizzato
b) Caprino, ottenuto esclusivamente con latte di capra crudo, pastorizzato o termizzato.
c) per l'edizione 2025, il Comitato decide di inserire una sezione dedicata ai formaggi misti ottenuti con latte di due o più specie animale crudo, pastorizzato o termizzato.

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

Per partecipare l''impresa deve inviare apposita domanda di adesione, unitamente ad una scheda di prodotto per ciascun formaggio presentato. La partecipazione è gratuita.

1. Il facsimile della domanda di adesione è reperibile nel sito www.promocameraumbria.it
2. La domanda di adesione deve essere inviata alla Segreteria del Concorso, tramite email all'indirizzo promocamera@umbria.camcom.it , entro il 15 ottobre 2025.
3. Un'impresa può partecipare con un massimo di n. 3 prodotti per ciascuna delle 3 tipologie, per un massimo di 9 formaggi,.

COLDIRETTI UMBRIA
CIA AGRICOLTORI ITALIANI UMBRIA
Confagricoltura Umbria

Con il supporto tecnico di onaf ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI FORMAGGI

REGOLAMENTO Edizione 2025

Art 6 – Modalità di consegna dei campioni

1. I partecipanti devono fornire per ogni campione presentato un minimo di 500 gr 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 entro il 20 ottobre 2025**, dalle ore 9.00 alle 13.00. La consegna resta a carico e responsabilità dell'impresa partecipante.

Art. 7 – Anonimizzazione dei campioni

I campioni partecipanti vengono appositamente anonimizzati dalla Segreteria del Concorso. 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.
3. La giuria valuta i campioni partecipanti sulla base di apposite schede di analisi sensoriale.

Art. 9 - Riconoscimenti

Sulla base dei punteggi ottenuti in fase di assaggio verranno assegnati,

- Premio Qualità
- Premio Eccellenza

per ciascuna tipologia di prodotto adeguatamente rappresentata

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

Inoltre la Giuria ha la possibilità di assegnare ulteriori riconoscimenti sulla base delle caratteristiche dei formaggi in concorso.

Art. 10 - 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 una scheda di profilazione del prodotto ottenuto dal valore medio – espresso in % - dei giudizi dei singoli giurati.

Art. 11 - Strumenti di valorizzazione e pubblicità

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

Art. 12 - 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.