CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

Promocamera
Azienda Speciale
Camera di Commercio dell'Umbria

REGOLAMENTO Edizione 2026

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 dei mastri casari di ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi) e la stretta collaborazione con SlowFood Umbria , organizza **la rassegna "L'Umbria dei Formaggi", edizione 2026.**
Il progetto è coordinato operativamente attraverso Promocamera – Azienda Speciale della Camera di Commercio dell'Umbria.

Art 2 – Finalità

La rassegna si propone di:

- Valorizzare i formaggi pecorini, caprini e misti provenienti dai diversi ambiti del territorio regionale.
- Favorirne la conoscenza e rafforzarne la presenza nei mercati locali e nazionali.
- Stimolare i produttori verso un percorso di costante miglioramento della qualità del prodotto.
- Creare una cooperazione per raccogliere i dati necessari allo sviluppo di un disciplinare che possa essere la base per una tutela normativa e identitaria delle produzioni locali.
- Tutelare la biodiversità e la pastorizia, salvaguardando la filiera lattiero-casearia delle zone interne e le tradizioni rurali

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 2026,** relativamente alle seguenti tipologie:

- Pecorino, ottenuto esclusivamente con latte di pecora crudo, pastorizzato o termizzato
- Caprino, ottenuto esclusivamente con latte di capra crudo, pastorizzato o termizzato.
- per l'edizione 2026, 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.

- Il facsimile della domanda di adesione è reperibile nel sito www.promocameraumbria.it
- La domanda di adesione deve essere inviata alla Segreteria del Concorso, tramite email all'indirizzo promocamera@umbria.camcom.it **, entro il 15 ottobre 2026**.
- 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 2026

Art 6 – Modalità di consegna dei campioni

- 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;
- Ciascun campione deve essere accompagnato da un'etichetta attestante la tracciabilità (numero di
- lotto, data di produzione e data di scadenza).

I campioni devono essere consegnati entro il 20 ottobre 2026, dalle ore 9.00 alle 13.00. a Promocamera Umbria Azienda Speciale Camera di Commercio dell'Umbria, Via Cacciatori delle Alpi, 42 - 06121 Perugia
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

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

- Il giudizio espresso dalla giuria è inappellabile.
- 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.
- 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

L'assegnazione dei riconoscimenti sarà promossa su testate giornalistiche specializzate, sia cartacee che digitali. La massima valorizzazione delle aziende e dei formaggi ammessi avverrà attraverso la partecipazione a eventi di rilievo regionale e nazionale. In questo contesto, i produttori saranno i **grandi protagonisti di Fior di Cacio a Vallo di Nera (PG)**, l'evento umbro per eccellenza interamente dedicato a celebrare l'eccellenza dell'arte casearia e l'autentica tradizione pastorale.

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.