

DISCIPLINARE Concorso 2023

Art. 1

Ente promotore

Pastorizia in Festival, Associazione di promozione sociale con sede in Via Giustino Ferri, 3 Picinisco, è Ente promotore e organizzatore del Concorso. L'Ente promotore ha approvato il presente regolamento

Art. 2

Partecipazione organizzativa

Oltre alla mera organizzazione del concorso che spetta al comitato organizzatore, il comitato scientifico di Pastorizia in Festival può richiedere la partecipazione di Enti o Organizzazioni per affidare il giudizio dei formaggi. Il primo interlocutore, per le sue specifiche finalità, è *Onaf, Organizzazione Nazionale Assaggiatori formaggi*.

Per un ulteriore giudizio dei formaggi, allo scopo di assegnare i premi *Frasca di legno* e il premio *Speciale Stampa*, il comitato scientifico di Pastorizia in Festival si riserva di coinvolgere, associazioni o singole persone.

Art. 3

Comitato organizzatore

Il comitato organizzatore è composto da massimo 5 persone capaci di coordinarsi fra loro con l'imprescindibile presenza del Presidente del comitato scientifico di Pastorizia in Festival, nominato dall'Associazione medesima.

La coordinazione logistica, la Segreteria del Concorso, è affidata a un gruppo di persone nominate dall'Associazione Pastorizia in Festival. Tale Segreteria è coordinata dal Segretario che sarà membro del comitato organizzatore, e che si occupa dell'organizzazione logistica incaricando i singoli componenti del gruppo alle diverse mansioni. Si occupa inoltre di mantenere i rapporti con i Presidenti delle tre giurie i quali faranno, per ogni richiesta o esigenza, riferimento a lui.

Art. 4

Finalità e caratteristiche del formaggio in concorso

Picinisco, è il fulcro territoriale del *Pecorino di Picinisco Dop* e di altri formaggi tradizionali che s'impongono in particolare sul mercato locale. Tali formaggi sono caratterizzati da una trasformazione casearia da latte crudo, frutto del pascolo, senza alcun inoculo di fermenti selezionati o naturali. Per queste prerogative in ogni edizione di Pastorizia in Festival le aziende invitate ad intervenire per esporre i propri prodotti sul Viale del Castello, sono produttrici di formaggi a latte crudo del pascolo e dell'alpeggio.

Con il Concorso *Pascolo e alpeggio italiano*, si vogliono esprimere le finalità di Pastorizia in Festival. Per questo motivo e per far conoscere i formaggi di alta qualità italiani, il concorso è estremamente selettivo.

Saranno ammessi al concorso esclusivamente i formaggi la cui trasformazione prevede l'utilizzo di solo latte crudo di alpeggio/pascolo delle seguenti specie animali:

- pecora
- capra
- vacca

oppure misto di due o tre latt, ovvero:

- pecora-capra
- pecora-vacca
- capra-vacca
- pecora-capra-vacca

Per preservare le integrali caratteristiche del latte originario il presente concorso stabilisce che nell'atto della trasformazione casearia non possono essere utilizzati additivi di nessun genere, compresi quelli utilizzati per ricoprire i formaggi. Formaggi cappati con paraffine o altri materiali saranno esclusi dai giudizi. Sono ammesse cappature naturali a base di olio, aceto, pomodoro e altre sostanze naturali utilizzate per tradizione. Le fermentazioni del latte e del formaggio dovranno avvenire esclusivamente con coadiuvanti naturali prodotti nel caseificio. Quindi.

I formaggi non possono essere iscritti al concorso qualora siano stati utilizzati fermenti selezionati anche autoctoni (liofilizzati, congelati, lattefermento, yogurt).

Possano essere iscritti al concorso solo i formaggi ottenuti:

- Senza alcun innesto di fermenti lattici
- Con lattoinnesto
- Con sieroinnesto
- Con scottainnesto

Si precisa che possono essere iscritti al concorso quei formaggi ottenuti per coagulazione presamica o acida (lattica) purché sia utilizzato caglio di derivazione animale, vitello, agnello, capretto, maiale, e coagulanti vegetali prodotti in Italia. Non sono ammessi dal concorso i formaggi per i quali è stato utilizzato coagulante microbico, o fungino.

La finalità del Concorso *Pascolo e alpeggio italiano* è, valorizzare e premiare i formaggi del territorio nazionale, prodotti da aziende, aziende agricole o da caseifici, che trasformano il latte munto da animali allevati allo stato brado o semibrado che si alimentano nei pascoli o negli alpeggi.

Le specifiche dei formaggi da giudicare sono contemplate nella scheda di adesione allegata al presente regolamento che fa parte integrante della domanda di iscrizione.

Art. 5

Formaggi in concorso ed esclusioni

Ogni azienda agricola o caseificio che ritiene di trasformare il latte con le modalità evidenziate nel precedente articolo 4 può richiedere la partecipazione al Concorso. L'azienda all'atto della sottoscrizione dovrà dichiarare che il formaggio da iscrivere al concorso è il risultato della trasformazione di latte proveniente da animali al pascolo e la data in cui è stato prodotto.

Nel rispetto delle normative vigenti in relazione ai formaggi a latte crudo, **sono esclusi dal Concorso i formaggi freschi e a breve stagionatura** ovvero quei formaggi che hanno maturazione inferiore ai 60 giorni. Si è stabilito questo limite anche per evitare, vista la tipologia che si intende giudicare, formaggi che non hanno sviluppato ancora buone caratteristiche organolettiche.

Sono altresì ammessi i formaggi, a pasta semidura e dura, che hanno ottenuto deroga alle normative, rilasciata dalle Asl locali o a livello regionale come per esempio, alcuni formaggi veneti PAT ammessi al consumo già dopo 30 giorni.

Possano essere iscritti i formaggi delle seguenti diverse tipologie di stagionatura:

- Media stagionatura ovvero tra i 60 e 180 giorni (salvo già citate deroghe)
- Lunga stagionatura ovvero oltre i 180 giorni ma non oltre i 24 mesi

Sempre nel rispetto delle normative vigenti, **sono altresì ammessi formaggi a coagulazione lattica** con maturazione compresa tra 20 e 45 giorni **purché il latte crudo utilizzato, venga inoculato con innesti naturali.**

Possano essere iscritti al concorso solo i formaggi che subiscono maturazione nelle strutture aziendali, o del caseificio produttore, presenti sul territorio di origine. Per questa motivazione **non sono ammessi al concorso i formaggi maturati e stagionati da affinatori professionisti.**

I formaggi ammessi al concorso saranno iscritti solo se appartenenti alle tipologie di innesto specificate all'art. 4 del presente Regolamento. La valutazione dei giudici è a prescindere dalla tipologia di innesto e il giudizio è espresso in funzione delle specifiche organolettiche del formaggio.

Le scheda tecnica del formaggio, che specifica la tipologia di innesto potrà essere presa in visione solo in fase di giudizio per l'assegnazione del premio *Frasca di legno*. I giudici del premio *Pascolo e alpeggio italiano* e *Speciale Stampa*, non potranno essere edotti delle diverse tipologie di innesto e di ogni altra informazione tecnologica.

Possano essere iscritti al concorso i formaggi appartenenti alle seguenti categorie/denominazioni:

- Senza alcuna iscrizione a elenchi particolari la cui denominazione (nome del formaggio) è a discrezione dell'azienda produttrice
- Dop (Denominazione di Origine Protetta)
- Igp (Indicazione Geografica Protetta)
- Pat (Produzioni Agroalimentari Tradizionali)

Possono essere altresì iscritti i formaggi delle seguenti diverse tipologie di pasta:

- A pasta semidura
- A pasta dura
- Erborinati, croste fiorite, croste lavate, solo se ottenute in modo naturale, ovvero derivanti da muffe presenti nell'ambiente di stagionatura. **Non sono ammessi erborinati e croste fiorite ottenuti con l'inoculo, nel latte, di penicillium, Candidum, Geotricum, Roquefort o altri, nel latte. Non sono ammessi formaggi che per accrescere la presenza delle muffe siano stati forinati (foratura, agataura).** Per queste tipologie di formaggi, sono ammesse i formaggi a pasta molle, semidura e dura purché abbiano subito maturazione minima di 60 giorni.

Per ulteriore garanzia di qualità e prova della produzione di pascolo/alpeggio **possono essere iscritti formaggi se prodotti esclusivamente nei periodi compresi tra maggio e ottobre.**

Art. 6

Requisiti aziendali

Le aziende che intendono iscriversi al concorso devono essere in possesso, sia per l'allevamento, qualora fosse aziendale, sia per la produzione, dei requisiti di legge.

Art. 7

Giudizio dei formaggi e premi

Premio, "Pascolo e alpeggio italiano"

I formaggi in concorso sono soggetti al giudizio individuale dei giudici che utilizzeranno una scheda a punti.

I punti che determineranno la classifica, saranno calcolati in base ai punteggi risultanti dalle schede, assegnate dai giudici.

I Giudici assegnati al Concorso "Pascolo e alpeggio italiano", sono coordinati da un esponente Onaf, nominato dal Consiglio Nazionale, e devono possedere la qualifica di Maestro Assaggiatore, così come il coordinatore stesso. Non potranno partecipare alla giuria i residenti nella provincia di Frosinone.

Il Concorso caseario prevede che il giudizio venga posto indifferentemente dalla tipologia dei formaggi. Dal giudizio risulteranno i primi tre formaggi in funzione del punteggio assegnato.

Il risultato del giudizio dei giudici assegnerà i seguenti premi/attestati.

Qualora, in capo alla lista dei formaggi giudicati, risultassero due formaggi a pari punteggio, il Presidente di commissione potrà rimettere in giudizio i due formaggi o, qualora ciò non fosse possibile per motivi certificabili, decretare il vincitore.

- Attestato di eccellenza ai produttori dei formaggi valutati con un punteggio uguale o superiore a 85.
- Attestato di Nomination al secondo e terzo aggiudicato
- Premio "Pascolo e alpeggio italiano" al formaggio a cui è stato aggiudicato il punteggio più alto.

Premio "Speciale Stampa"

Il premio viene aggiudicato da giornalisti della stampa, stampata o web, italiana, invitati dalla *Commissione scientifica* di Pastorizia in Festival, ai quali verranno sottoposti i formaggi d'eccellenza selezionati dai giudici Onaf. I giudici non potranno essere edotti della classifica stabilita dal giudizio dell'Onaf e assegneranno due nomination oltre a quella vincitrice.

Premio della critica, "Frasca di legno"

Il premio rappresenta il miglior formaggio italiano a latte crudo del pascolo/alpeggio e caratterizza le finalità del concorso e di Pastorizia in Festival. E' aggiudicato a un solo formaggio selezionato tra quelli in concorso.

Tali formaggi saranno giudicati da un gruppo composto da esperti, professionisti italiani del settore caseario, invitati dalla *Commissione scientifica* a sostegno di Pastorizia in Festival, presieduto dal Presidente della commissione stessa. Il numero dei componenti del gruppo di esperti, al massimo 5, è a discrezione della *Commissione scientifica*.

Il presidente di questa commissione potrà richiedere al Segretario del Concorso di visionare la Scheda Tecnologica di massimo 3 dei formaggi in giudizio.

Per questo premio non potrà sussistere un ex aequo.

Il formaggio vincitore del premio *Frasca di Legno* può coincidere, con il vincitore del premio *Pascolo e alpeggio italiano*, solo se espressione dell'unanimità dei giudici. Oltre al vincitore la commissione porrà due nomination.

Art. 8

Adesione al concorso

È parte integrante del presente regolamento la domanda di iscrizione e la scheda tecnologica. Dovranno essere compilate in tutte le parti, pena l'esclusione dal concorso. La domanda dovrà essere controfirmata dal titolare dell'azienda allo scopo di garantire che le caratteristiche del formaggio da iscrivere corrispondano alle norme dettate dal presente disciplinare. La scheda tecnologica dovrà risultare anonima e senza alcuna firma, sarà distinguibile per il solo codice assegnato dalla segreteria del concorso, riportato anche sulla domanda di iscrizione.

La domanda di iscrizione e la scheda tecnologica dovranno essere inviate a Info@pastoriziainfestival.it entro e non oltre il (la data sarà comunicata a luglio in occasione di *Pastorizia in Festival 2023*).

La scheda tecnologica dovrà essere allegata (inviata) anche insieme al formaggio spedito o consegnato.

Art. 9

Invio dei campioni

Ogni formaggio presentato dovrà avere il peso di circa 1 Kg, meglio se in forma intera o più forme se inferiore al Kg, oppure porzionato se le forme superano 3 kg. I campioni devono essere dotati di regolare etichetta, qualora ne siano in possesso ma sempre in forza di quanto disposto dalle attuali norme in tema di tracciabilità.

I campioni di formaggio devono essere spediti, o consegnati brevi mano, a _____ entro e non oltre il (la data sarà comunicata a luglio in occasione di *Pastorizia in Festival 2023*), pena l'esclusione dal concorso.

Il comitato organizzatore è sollevato da ogni responsabilità in merito alla mancata consegna del formaggio da parte della Posta o del Corriere o di altro incaricato, come non si assume responsabilità per eventuali danni al formaggio in fase di trasporto e di consegna.

Art. 10

Attestato di partecipazione

Oltre alle Aziende il cui formaggio ha ottenuto l'eccellenza e a quelle premiate, sarà rilasciato a tutte le altre un attestato di partecipazione da ritirare, con le modalità che saranno definite e divulgate, presso l'Ente Organizzatore, o inviato all'indirizzo dell'azienda.

Art. 11

Disposizioni

Ogni informazione per il Concorso "*Pastorizia in Festival*" sarà pubblicato sul sito www.pastoriziainfestival.it

Sia l'iscrizione sia gli eventuali attestati e i riconoscimenti sono gratuiti.

Sono a totale carico dell'Azienda partecipante al Concorso le spese di spedizione della scheda di iscrizione e dei formaggi e le spese riguardanti il ritiro dei premi aggiudicati, viaggio, vitto e alloggio.

Disciplinare approvato dall'Associazione Pastorizia in Festival il 24 maggio 2022.

Scheda di ISCRIZIONE AL CONCORSO
"PASTORIZIA IN FESTIVAL"

Compilare una scheda per ogni formaggio in concorso

Azienda (ragione sociale) _____

Caseificio (ragione sociale) _____

Indirizzo (Via, Piazza): _____ Comune: _____

CAP: _____ Telefono: _____ Cellulare _____ Email: _____

Nome e cogn. del titolare: _____ Nome e con. del casaro: _____

Denominazione del formaggio (nome): _____

Si dichiara che il formaggio è a latte crudo proveniente dalla mungitura di animali che hanno pascolato nell'annata _____ (citare l'anno)

in località _____ nel comune di _____ Provincia (____)

In riferimento all'art. 4 e 5 del presente regolamento l'azienda dichiara che il formaggio, per il quale richiede l'iscrizione al concorso, è stato prodotto come evidenziato nella scheda tecnologica allegata che è parte integrante della presente domanda di iscrizione e per la quale il richiedente ne dichiara la veridicità.

Il sottoscritto _____ titolare dell'Azienda _____

chiede che il formaggio denominato _____ venga iscritto perché ha le caratteristiche di cui all'art. 4 del presente regolamento. Il formaggio ha subito una maturazione minima di 60 giorni come da art. 5 del presente regolamento, essendo stato prodotto il (gg/mm/anno) _____.

Il formaggio è inviato nella seguente modalità

Posta Corriere Consegna a mano Altro _____

La sottoscritta ditta dichiara di approvare espressamente ai sensi e per gli effetti degli Artt. 1341 e 1342 del Codice Civile le disposizioni di cui agli Artt. 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11 del regolamento di Spino di LEGNO

Firma _____

La presente scheda di iscrizione debitamente compilata in ogni sua parte, alla quale va allegata la scheda tecnologica di ogni formaggio in concorso, deve essere inviata per mail a: concorsocaseario@pastoriziainfestival.it entro e non oltre il **10 settembre 2023**

La scheda di iscrizione dovrà essere allegata anche alla spedizione del formaggio entro la data che verrà comunicata in seguito all'iscrizione.

Autorizzo l'utilizzo dei dati da me forniti ai soli scopi relativi al presente concorso caseario. Autorizzo altresì la pubblicazione dei dati stessi sul sito <http://www.pastoriziainfestival.it> in forza del dlgs 196/2003.

Luogo _____ Data _____

Firma _____

A cura della Segreteria del Concorso

Data di ricevimento domanda di iscrizione	Data di ricevimento formaggio	Codice

Concorso caseario
Formaggi a latte crudo, innesti naturali
“Pascolo e alpeggio italiano”

Scheda Tecnologica
a cura del richiedente l'iscrizione del formaggio al concorso

Nome del Formaggio _____

Codice <small>assegnato dalla Segreteria del Concorso</small>
--

Genere di latte crudo utilizzato	<input type="checkbox"/> Ovino
	<input type="checkbox"/> Caprino
	<input type="checkbox"/> Vaccino
	<input type="checkbox"/> Ovino-caprino
	<input type="checkbox"/> Ovino-vaccino
	<input type="checkbox"/> caprino-vaccino
	<input type="checkbox"/> Ovino-caprino-vaccino

Innesto fermenti lattici	<input type="checkbox"/> Nessuno
	<input type="checkbox"/> lattoinnesto
	<input type="checkbox"/> sieroinnesto
	<input type="checkbox"/> scottainnesto

Caglio/coagulante	<input type="checkbox"/> Vitello
	<input type="checkbox"/> Agnello
	<input type="checkbox"/> Capretto
	<input type="checkbox"/> Vegetale (specificare)

Tipologia della pasta	<input type="checkbox"/> Presamica (presamico-acida, acido presamica)
	<input type="checkbox"/> Acida (lattica)

Trattamento termico della cagliata	<input type="checkbox"/> Pasta cruda (riscaldamento massimo 42°C)
	<input type="checkbox"/> Pasta semicotta (riscaldamento compreso tra 42 e 46°C)
	<input type="checkbox"/> Pasta Cotta (riscaldamento superiore a 46°C)

Stagionatura	<input type="checkbox"/> Breve, solo formaggi lattici, 20-45 giorni	Data di produzione: _____
	<input type="checkbox"/> Media (60_180 giorni)	Data di produzione: _____
	<input type="checkbox"/> Lunga (tra 180 gorni e 24 mesi)	Data di produzione: _____

IL richiedente allegando la presente scheda alla domanda di iscrizione, ne dichiara la veridicità del suo contenuto.