



5° CONCORSO REGIONALE FORMAGGI CAPRINI

“Caprino d’Oro”

REGOLAMENTO

ART. 1

L’Agenzia Regionale per l’Agricoltura LAORE Sardegna promuove la 5^a edizione del Concorso Regionale dei Formaggi Caprini della Regione Sardegna, denominato *“Caprino d’Oro”*

ART. 2

Il Concorso ha lo scopo di incrementare e promuovere la cultura e conoscenza delle produzioni casearie di qualità della Regione Sardegna, di farne conoscere apprezzare e valorizzare le caratteristiche peculiari, qualitative e organolettiche, di stimolare i produttori e gli operatori della filiera, a migliorare la qualità dei formaggi caprini, per favorirne un consumo consapevole ed un uso appropriato. Il Concorso è riservato alle aziende produttrici di formaggi caprini, stagionatori e/o affinatori, in regola con le normative vigenti, con l’obbligo di indicazione da parte dei partecipanti, della provenienza del latte e dei formaggi.

ART. 3

L’Agenzia Regionale per l’Agricoltura LAORE Sardegna è responsabile del Concorso, con il compito di seguire le varie fasi organizzative, dal ricevimento e valutazione delle domande e delle schede di partecipazione, al ricevimento dei campioni in concorso, alla composizione delle commissioni giudicatrici ed alle assegnazioni dei riconoscimenti ai partecipanti.

ART. 4

L’Agenzia si rende garante del rispetto delle peculiarità, di cui all’art.2 che ispirano il concorso, nonché delle condizioni di cui agli artt.5 e 6 .

ART. 5

Il concorso è riservato alle 7 categorie di formaggi caprini, di cui all’art.6 o simili, classificati tali in base alle varie tecniche e disciplinari di produzione, prodotti nell’intero territorio sardo ed ottenuti esclusivamente con il latte di capre allevate in Sardegna.

ART. 6

I formaggi ammessi al concorso devono appartenere alle segg. Categorie (7) di formaggi caprini classificati tali:

- 1 **caprino fresco**. Si intendono formaggi pronti per il consumo immediatamente dopo la fabbricazione.
- 2 **caprino a breve stagionatura** (inferiore a 2 mesi). Si intendono formaggi non pronti per il consumo immediato dopo la fabbricazione, ma che devono essere mantenuti per un certo tempo a temperature e condizioni determinate tali da risultare in cambiamenti fisico – chimici - sensoriali del prodotto.
- 3 **caprino a media stagionatura** (tra 2 e 4 mesi). Si intendono formaggi non pronti per il consumo immediato dopo la fabbricazione, ma che devono essere mantenuti per un certo tempo a temperature e condizioni determinate tali da risultare in cambiamenti fisico – chimici sensoriali del prodotto.
- 4 **caprino a medio-lunga stagionatura** (tra 4 e 6 mesi). Si intendono formaggi non pronti per il consumo immediato dopo la fabbricazione, ma che devono essere mantenuti per un certo tempo a temperature e condizioni determinate tali da risultare in cambiamenti fisico – chimici sensoriali del prodotto.

- **5 caprino a lunga stagionatura** (oltre 6 mesi). Si intendono formaggi non pronti per il consumo immediato dopo la fabbricazione, ma che devono essere mantenuti per un certo tempo a temperature e condizioni determinate tali da risultare in cambiamenti fisico - chimici- sensoriali del prodotto.
- **6 caprino muffettato**. Si intendono formaggi per i quali la maturazione si realizza principalmente attraverso lo sviluppo e la crescita di muffe caratteristiche all'interno e/o sulla superficie del prodotto.
- **7 casu agedu o fruhe**. S'intende la cagliata acida pronta per il consumo 20-24 ore dopo la fabbricazione.

ART . 7

Chi intende partecipare dovrà fare pervenire all'organizzazione del concorso entro le ore 14,00 del giorno **16 Giugno 2010** copia della domanda di partecipazione/scheda aziendale (vedi Allegato n° 1) via fax o posta al seguente recapito: **Agenzia Laore Sardegna / SUT Alta Ogliastra Via Nino Bixio 08048 Tortoli o via fax Al numero 0782628033, unitamente ai campioni dei formaggi** che dovranno essere accompagnati da:

- scheda di identificazione del formaggio (vedi Allegato n° 2)
- n° 2 per etichette e per tipologia di formaggio.

E' ammessa la partecipazione al concorso per più categorie di formaggi di cui all'art.6. In tal caso il concorrente dovrà far pervenire un'unica domanda di partecipazione / scheda anagrafica aziendale e tante schede di identificazione formaggi quante sono le categorie per le quali intende concorrere. Non saranno accettati formaggi pervenuti oltre la scadenza del giorno **16 giugno 2010**, nonché quelli non accompagnati dalle schede 1 e 2.

L'Organizzazione non si ritiene responsabile per i prodotti pervenuti danneggiati, mal conservati o non integralmente idonei al concorso.

ART. 8

I partecipanti dovranno far pervenire (previa autocertificazione, prevista nella domanda di partecipazione, relativa al prelievo dei campioni), almeno n° 2 (due) forme intere di formaggio, (integre, idoneamente confezionate ed imballate).

I prodotti presentati dovranno essere distinti chiaramente per categoria con le schede di identificazione (All.2) e potranno portare l'etichetta dell'azienda, la quale verrà ovviamente tolta per la forma che sarà sottoposta all'analisi sensoriale per procedere alle operazioni di anonimizzazione, rimarrà integra invece la "forma" destinata all'allestimento della mostra di tutti i formaggi partecipanti.

ART. 9

I partecipanti saranno responsabili delle dichiarazioni che sottoscriveranno. Chiunque avrà fatto false dichiarazioni potrà essere escluso dal concorso.

ART. 10

I campioni di formaggio che, dopo la verifica della documentazione a cura dell'Organizzazione, saranno ammessi al concorso, verranno sottoposti ad esame sensoriale effettuato da una commissione costituita da esperti assaggiatori di formaggi e/o aderenti alle varie associazioni di degustatori. La Commissione valuterà tutti i campioni in concorso e designerà i primi 3 classificati per ciascuna categoria. I criteri di valutazione saranno stabiliti dalla giuria che procederà in maniera autonoma.

ART. 11

Il Concorso prevede la formazione di 7 (sette) distinte categorie che daranno luogo ad altrettante graduatorie inappellabili. Verranno premiati i primi 3 formaggi per ogni categoria. La giuria, a suo insindacabile giudizio, potrà assegnare premi o menzioni speciali, per aree geografiche e ai prodotti che si saranno distinti per pregio o altri meriti. Potrà essere istituito inoltre un premio dedicato alle migliori etichette e/o forma estetica.

ART. 12

La cerimonia di premiazione dei vincitori, alla presenza delle autorità e della stampa, avverrà il giorno **20 giugno 2010** alle ore 13.00 in occasione della manifestazione "La capra in mostra" che avrà svolgimento a Villagrande nella stessa giornata. Nel corso della manifestazione, tutti i formaggi partecipanti saranno esposti al pubblico in un apposito stand promozionale, allestito a cura dell'organizzazione della manifestazione e sarà effettuata una degustazione guidata ad uso dei visitatori da parte di tecnici esperti dell'Agenzia LAORE e/o dei produttori.

ART. 13

L'Organizzazione si riserva di apportare al programma e al regolamento eventuali modifiche che riterrà più opportune, per la migliore riuscita della manifestazione.