CITTA' DI OZIERI
Assessorato Attività Produttive
Agricoltura e Fiere

Laore
Agentzia regionale
pro s'isvilupu in agricultura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Mostra Regionale dei Formaggi
Ozieri 09/10 aprile 2016

CASU

Premio *Casu 2016*

REGOLAMENTO DEL 5° CONCORSO REGIONALE FORMAGGI VACCINI A PASTA FILATA

CITTA' DI OZIERI
Assessorato Attività Produttive
Agricoltura e Fiere

Laore
Agentzia regionale
pro s'isvilupu in agricultura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

REGOLAMENTO DEL 5° CONCORSO REGIONALE FORMAGGI VACCINI A PASTA FILATA

ART. 1

Il Comune di Ozieri e l'Agenzia Laore Sardegna promuovono la quinta edizione del Concorso regionale di formaggi vaccini a pasta filata della tipologia "*paneddas/pirittas/casizolu*", che si terrà ad Ozieri presso il Quartiere Fieristico di San Nicola il 09/10 aprile 2016 nell'ambito della "Mostra regionale dei formaggi Sardi *Casu 2016*".

ART. 2

Il concorso ha lo scopo di divulgare e promuovere la cultura e la conoscenza dei formaggi, valorizzare le peculiari caratteristiche qualitative ed organolettiche dei prodotti, stimolare i produttori e gli operatori della filiera nel miglioramento della qualità, favorire un consumo consapevole ed un impiego ottimale.

ART. 3

E' istituito un Comitato Organizzatore responsabile del concorso con il compito di gestire le seguenti fasi organizzative: ricevimento e valutazione della documentazione richiesta, ricevimento dei campioni di formaggio in concorso, composizione di una o più commissioni giudicatrici, assegnazione dei riconoscimenti ai campioni di formaggio in concorso.
Il Comitato Organizzatore sarà composto da: Comune di Ozieri e Agenzia Laore Sardegna.

ART. 4

Il Comitato Organizzatore è garante del rispetto del presente Regolamento.

ART. 5

Il concorso è riservato alle seguenti tre categorie di formaggi vaccini a pasta filata della tipologia "paneddas/pirittas/casizolu":
- stagionatura inferiore a 20 gg.
- stagionatura compresa tra 20 e 60 gg.
- stagionatura superiore a 60 gg.

ART. 6

I formaggi ammessi al concorso devono pervenire da Ditte, site in Sardegna, di seguito denominate partecipanti, produttrici di formaggi e/o stagionatori e/o affinatori in regola con le normative vigenti e riconosciute ai sensi del Reg. CE 853/2004 sezione IX – latte crudo e prodotti lattiero caseari oppure registrate, in ambito lattiero caseario, ai sensi del Reg. CE 852/2004.

ART . 7

I partecipanti dovranno far pervenire presso gli uffici dell'Agenzia Laore Sardegna – Unità Organizzativa Tematica Territoriale "Produzioni animali" n. 2 – P.zza Duchessa Borgia n. 4 - Ozieri, entro le **ore 18,00 del giorno 5 Aprile 2016** un campione del formaggio in concorso, come da ART. 8, e la Domanda di partecipazione (Allegato n° 1).
Ogni partecipante potrà concorrere soltanto con un singolo campione di formaggio per ciascuna categoria.
Non saranno accettati i campioni di formaggio pervenuti oltre la scadenza delle **ore 18,00 del giorno 05 Aprile 2016** e non provvisti della documentazione suindicata.

ART. 8

Il campione del formaggio in concorso dovrà pervenire in forma intera, integra, eventualmente confezionata ed imballata.
Il campione potrà essere provvisto di etichetta aziendale che verrà asportata nella fase di anonimizzazione.
Il Comitato Organizzatore non è responsabile per i prodotti pervenuti al concorso danneggiati, mal conservati o non integralmente idonei.

ART. 9

I partecipanti che forniranno e/o sottoscriveranno dichiarazioni non veritiere verranno esclusi dal concorso.

ART. 10

I campioni di formaggio, dopo la verifica della documentazione di cui all'ART.7, verranno ammessi al concorso e sottoposti a valutazione sensoriale da una o più commissioni giudicatrici costituite da esperti degustatori. I criteri di valutazione saranno stabiliti univocamente dalle commissioni giudicatrici ed il giudizio sarà inappellabile.

ART. 11

Il concorso prevede la formazione di una graduatoria per categoria e la premiazione del primo campione di formaggio per ciascuna categoria.
Ciascuna categoria si considera valida in presenza di almeno 3 campioni di formaggio.
La giuria, a suo insindacabile giudizio, potrà assegnare premi o menzioni speciali, per aree geografiche e/o 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.
I risultati del concorso verranno pubblicati sul sito internet istituzionale dell'Agenzia.

ART. 12

La cerimonia di premiazione dei vincitori, alla presenza delle autorità e della stampa, avverrà il **giorno 09 aprile 2016** ad Ozieri presso la Sala Convegni del Quartiere Fieristico di San Nicola.

ART. 13

Il Comitato Organizzatore si riserva di apportare al Regolamento eventuali modifiche ed integrazioni per la migliore riuscita della manifestazione.

Ozieri, 24 marzo 2016