

## CONCORSO REGIONALE 'FORMAGGI CAPRINI DELLA SARDEGNA' - Edizione 2018

### REGOLAMENTO

#### ART. 1

L'Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura Laore Sardegna, denominata di seguito Agenzia, e il Comune di Dolianova promuovono l'edizione 2018 del concorso regionale 'Formaggi caprini della Sardegna'.

#### ART. 2

Il concorso ha lo scopo di incrementare e promuovere la cultura e la conoscenza delle produzioni casearie di qualità della Sardegna. Valorizzare le peculiarità qualitative e sensoriali, stimolare gli operatori della filiera a migliorare la qualità dei formaggi caprini e favorirne un consumo consapevole. È riservato alle aziende produttrici di formaggi caprini, stagionatori e/o affinatori in regola con le normative vigenti, con l'obbligo d'indicazione della provenienza del latte e dei formaggi.

#### ART. 3

L'Agenzia è responsabile del concorso. Ha il compito di seguire le fasi organizzative: ricevimento e valutazione delle domande di partecipazione e delle schede di identificazione, ricevimento dei campioni, composizione delle commissioni giudicatrici e assegnazione dei riconoscimenti.

#### ART. 4

L'Agenzia è garante del rispetto delle finalità indicate all'ART. 2 che ispirano il concorso e delle condizioni indicate negli ARTT. 5 e 6.

#### ART. 5

I formaggi ammessi devono provenire da aziende, di seguito denominate partecipanti, produttrici di formaggi, stagionatori, 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. Gli stabilimenti dei partecipanti devono avere sede in Sardegna.

#### ART. 6

Il concorso è riservato a 7 (sette) categorie di formaggi caprini, classificati in base alle tecnologie e/o eventuali disciplinari di produzione, prodotti nell'intero territorio sardo e ottenuti esclusivamente con il latte di capre allevate in Sardegna.

Categorie di formaggi ammesse:

1. **Caprino fresco.** S'intendono formaggi pronti per il consumo immediatamente dopo la fabbricazione.
2. **Caprino a breve stagionatura (inferiore a 2 mesi).** S'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 indurre cambiamenti fisico – chimici - sensoriali al prodotto.
3. **Caprino a media stagionatura (tra 2 e 4 mesi).** S'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 indurre cambiamenti fisico – chimici - sensoriali al prodotto.
4. **Caprino a medio-lunga stagionatura (tra 4 e 6 mesi).** S'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 indurre cambiamenti fisico – chimici - sensoriali al prodotto.
5. **Caprino a lunga stagionatura (oltre 6 mesi).** S'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 indurre cambiamenti fisico – chimici - sensoriali al prodotto.
6. **Caprino muffettato.** S'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

La domanda di partecipazione (Allegato n.1) dovrà pervenire entro **mercoledì 13 giugno 2018**, agli indirizzi di posta elettronica: mauriziosatta@agenziaaore.it, massimilianosicilia@agenziaaore.it.

I campioni di formaggio, unitamente alle schede identificative di ciascun prodotto (Allegato n. 2), dovranno essere recapitati a Agenzia Laore Sardegna - Presidio tecnico SUT Campidano di Cagliari Via Gorizia 40/a 09028 SESTU (CA), entro le ore 17:00 di **lunedì 18 giugno 2018**.

La partecipazione al concorso è ammessa per più categorie di formaggi di cui all'ART.6. Nel caso di partecipazione a diverse categorie potrà essere inviata un'unica domanda di partecipazione (Allegato n.1).

Ogni partecipante potrà concorrere con un massimo di tre campioni di formaggio per ciascuna categoria.

L'Agenzia non è responsabile per i prodotti pervenuti danneggiati, mal conservati o non integralmente idonei al concorso. I campioni di formaggio ritenuti non idonei al consumo saranno insindacabilmente esclusi dal concorso. I campioni di formaggio inviati diventano di proprietà dei promotori del concorso.

## ART. 8

Per ciascuna categoria alla quale si concorre, il campione di formaggio dovrà essere costituito da almeno 2 (due) forme intere, integre, idoneamente confezionate e imballate. Il campione del formaggio Casu agedu o Fruhe dovrà essere costituito da almeno 2 (due) vaschette, integre, idoneamente confezionate e imballate.

Una delle due forme/vaschette sarà sottoposta alle operazioni di anonimizzazione e avviata alla commissione giudicatrice; rimarrà integra ed etichettata la forma/vaschetta destinata all'allestimento dell'esposizione dei formaggi partecipanti.

## ART. 9

L'Agenzia esaminerà esclusivamente le categorie per le quali concorrono almeno 5 (cinque) formaggi.

I campioni di formaggio ammessi al concorso saranno sottoposti all'esame sensoriale da parte di una commissione giudicatrice costituita da esperti individuati tra assaggiatori di formaggi, degustatori e tecnici di comparto.

A suo inappellabile giudizio l'Agenzia designerà, per ciascuna categoria, i formaggi ECCELLENTI (punteggio superiore/uguale a 108/120), OTTIMI (punteggio compreso tra 96/120 e 107/120), BUONI (punteggio compreso tra 90/120 e 95/120).

## ART. 10

I partecipanti saranno responsabili delle dichiarazioni sottoscritte. In caso di false dichiarazioni è prevista l'esclusione dal concorso.

## ART. 11

L'Agenzia e il comune di Dolianova si riservano la facoltà di assegnare premi o menzioni speciali a formaggi che si sono distinti per caratteristiche di confezionamento. La valutazione riguarderà la totalità dei campioni pervenuti.

## ART. 12

La comunicazione dei risultati del concorso si terrà venerdì 22 giugno 2018 alle ore 18,00 presso la sala consiliare del comune di Dolianova.

## ART. 13

L'Agenzia si riserva la facoltà di apportare eventuali modifiche al Regolamento del Concorso, se ritenute indispensabili per la migliore riuscita delle attività e s'impegna a darne comunicazione sulla pagina del sito istituzionale.