



Camera di Commercio
Roma

AGRO CAMERA
Azienda Speciale

ARSIAL

Agenzia Regionale
per lo Sviluppo
e l'Innovazione
dell'Agricoltura del Lazio



XVIII CONCORSO PER I MIGLIORI FORMAGGI PREMIO ROMA®

REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE

Art. 1

Ente organizzatore

Agro Camera, in collaborazione con ARSIAL ed in sinergia con Unioncamere Lazio ed il sistema delle Camere di Commercio della regione, indice la diciottesima edizione del Concorso per l'assegnazione dei premi per i migliori formaggi realizzati nel territorio della regione Lazio.

Inoltre, per favorire un percorso di conoscenza e confronto per le imprese regionali con le eccellenze nazionali ed estere, è prevista l'assegnazione di alcuni riconoscimenti per i migliori formaggi realizzati non solo da imprese locali ma anche da imprese provenienti dal territorio nazionale ed estero, per le tipologie precisate all'art. 3.2.

Art. 2

Scopi

Il Concorso si propone:

- a) di valorizzare i migliori formaggi provenienti dai diversi ambiti del territorio regionale del Lazio per favorirne la conoscenza e rafforzarne la presenza nei mercati nazionali ed esteri, premiando i prodotti di qualità che possano al tempo stesso conseguire l'apprezzamento dei consumatori;
- b) di far emergere i formaggi più innovativi provenienti dal territorio della regione Lazio favorendo nel contempo un confronto tra le imprese locali e quelle esterne al territorio;
- c) di stimolare i casari verso un percorso di costante miglioramento della qualità del prodotto al fine di intercettare stili alimentari diversificati;
- d) di favorire lo sviluppo delle startup e, più in generale, dell'imprenditoria giovanile nei settori di interesse.

Art. 3

Formaggi partecipanti

1. Il Concorso è riservato ai soli formaggi prodotti nel territorio regionale del Lazio, ottenuti con latte fresco vaccino, bufalino, ovino o caprino (non sono ammessi formaggi a latte misto) nel rispetto delle normative comunitarie e nazionali vigenti, relativamente alle seguenti 5 tipologie:

- a) Paste filate fresche (maturazione massima 10 giorni)
- b) Primo Sale (stagionatura massima 1 mese)
- c) Formaggi semistagionati (stagionatura 2-6 mesi)
- d) Formaggi stagionati (stagionatura oltre 6 mesi)
- e) Ricotta fresca

2. Possono partecipare tutti i formaggi prodotti nel Lazio, in Italia ed all'estero, ottenuti con latte fresco vaccino, bufalino, ovino o caprino, ad eccezione delle tipologie h), i) e j) dove sono ammessi formaggi prodotti anche con latte misto, nel rispetto delle normative comunitarie e nazionali vigenti, relativamente alle seguenti 5 tipologie:

- f) Formaggi freschi (stagionatura massima 2 mesi), escluse le ricotte
- g) Formaggi ottenuti da latte crudo di animali al pascolo brado o semibrado (stagionatura minima 2 mesi)
- h) Formaggi a latte misto (senza aggiunta di altri ingredienti)
- i) Formaggi affinati (es. nel fieno, nelle vinacce, sotto crusca, ecc.)
- j) Formaggi innovativi per: tecnologia di produzione; ingredienti; funzionalità (aggiunta di semi di lino, canapa, delattosato, basso colesterolo, a ridotto contenuto di grassi)

Non è ammesso l'inserimento dello stesso prodotto in più tipologie del Concorso.

Non sono ammessi formaggi prodotti da latte in polvere e/o da cagliata congelata.

Art. 4 Imprese partecipanti

Possono partecipare al Concorso, di cui alle tipologie definite all'art. 3.1, tutti i produttori, del Lazio, singoli o associati, autorizzati alla trasformazione del latte nonché affinatori e stagionatori capaci di una produzione annua di almeno 500 kg del prodotto presentato. Ciascuna Impresa potrà partecipare con un massimo di n. 5 prodotti (uno per ciascuna tipologia di cui all'art. 3.1).

Possono invece partecipare al Concorso, di cui alle tipologie definite all'art. 3.2, tutti i produttori, singoli o associati, autorizzati alla trasformazione del latte nonché affinatori e stagionatori capaci di una produzione annua di almeno 200 kg del prodotto presentato. Ciascuna Impresa potrà partecipare con un massimo di n. 5 prodotti (uno per ciascuna tipologia di cui all'art. 3.2).

Le Imprese partecipanti dovranno essere iscritte alla Camera di Commercio di appartenenza ed essere in regola con il pagamento del diritto annuale.

Art. 5 Comitato

Per indirizzare alle attività propedeutiche alla realizzazione del Concorso è costituito, di anno in anno e con compiti consultivi, un Comitato composto dal Presidente di Agro Camera o suo delegato, che presiede il Comitato stesso, dal Direttore Generale di ARSIAL o suo delegato, dal Direttore del Laboratorio Chimico-Merceologico della Camera di Commercio di Roma, da un rappresentante di Unioncamere Lazio e di ciascuna delle Camere di Commercio del Lazio, da rappresentanti delle associazioni di categoria.

Agro Camera potrà inoltre nominare un Presidente Onorario scelto tra figure emerite del settore caseario.

Art. 6 Giuria

Agro Camera, sulla base di una griglia di requisiti tecnici professionali e di un apposito avviso, individua di anno in anno una Giuria di esperti assaggiatori.

Art. 7 Domanda di partecipazione e termini di presentazione

I partecipanti dovranno far pervenire via posta, fax o e-mail, alla Segreteria del Concorso per i migliori formaggi "Premio Roma" - c/o Agro Camera, Via dell'Umiltà, 48 - 00187 Roma - la scheda di partecipazione allegata al presente regolamento, entro e non oltre mercoledì 27 ottobre 2021.

Art. 8 Modalità di consegna dei campioni

I partecipanti al Concorso dovranno presentare **un minimo di 1 kg** di formaggio (ove possibile, in forme intere, se queste non superano i kg 3 di peso). Ciascun campione dovrà essere accompagnato da un'etichetta attestante la tracciabilità (numero di lotto, data di produzione e data di scadenza).

Per le Imprese di Roma e del Lazio: i campioni dovranno essere consegnati presso la Borsa Merci di Roma, Via Capitan Bavastro 116, 00154 Roma (zona Garbatella) tassativamente nelle giornate di **martedì 02 e mercoledì 03 novembre 2021** tra le ore 09:00 e le ore 17:30, pena l'esclusione del prodotto dal Concorso.

Per le Imprese di tutte le altre regioni italiane ed estere: i campioni dovranno pervenire presso la Borsa Merci di Roma, Via Capitan Bavastro 116, 00154 Roma (zona Garbatella) tassativamente nelle giornate di **martedì 02, mercoledì 03, giovedì 04 e venerdì 05 novembre 2021** tra le ore 09:00 e le ore 17:30, pena l'esclusione del prodotto dal Concorso.

La spedizione resta a carico e responsabilità dell'Impresa partecipante. I campioni possono essere consegnati di persona nel giorno e negli orari sopra indicati oppure spediti tramite paccoceelere, corriere espresso, ecc; in nessun caso e per nessun motivo l'Ente organizzatore si assume la responsabilità di mancato recapito o di prodotti danneggiati durante il trasporto.

Art. 9 Valutazione

La Giuria provvederà a valutare i campioni ammessi al Concorso sulla base delle schede di analisi sensoriale all'uopo predisposte da Agro Camera.

Il punteggio assegnato a ciascun campione sarà ottenuto dalla media aritmetica dei giudizi espressi in termini numerici da ciascun membro componente la Giuria.

Sui campioni sottoposti agli esami suddetti sarà riportato solamente un codice alfanumerico distintivo, onde assicurarne l'anonimato.

I formaggi non rispondenti a nessuna delle tipologie di cui agli artt. 3.1 e 3.2 saranno esclusi e non sottoposti a valutazione.

Art. 10 Esito della valutazione

Il giudizio espresso dalla Giuria è inappellabile. A salvaguardia del prestigio delle Imprese partecipanti al Concorso, non saranno resi noti i punteggi assegnati ai singoli campioni.

Art. 11 Categorie dei premi

Potranno concorrere all'assegnazione dei premi solamente quei prodotti che avranno raggiunto un punteggio sensoriale di almeno 75/100.

Verranno premiati:

- i primi 3 classificati per ciascuna tipologia come indicato agli artt. 3.1 e 3.2;
- il migliore tra i formaggi partecipanti prodotto da giovane imprenditore (età compresa tra 18 e 41 anni) tra le imprese del Lazio;
- il migliore tra i formaggi partecipanti prodotto da nuova impresa (costituita da non più di 48 mesi dalla data di presentazione della scheda di partecipazione) tra le imprese del Lazio;
- il migliore tra i formaggi partecipanti con dichiarata disponibilità superiore a 5.000 kg ritenuto di particolare interesse per i mercati nazionali ed esteri tra le imprese del Lazio;
- il migliore tra i formaggi partecipanti prodotto da impresa che impiega fonti rinnovabili tra le imprese del Lazio.

Art. 12 Premi

Il premio del Concorso, per il primo, secondo e terzo classificato per ciascuna tipologia sarà costituito, rispettivamente, da una medaglia d'oro, una d'argento ed una di bronzo. Il premio per il migliore formaggio prodotto da giovane imprenditore, il migliore formaggio prodotto da nuova impresa, il migliore formaggio per i mercati nazionali ed esteri ed il miglior formaggio da impresa che impiega fonti rinnovabili sarà costituito da un attestato inserito in una cornice.

La Giuria si riserva il diritto di non assegnare parte dei premi ove non ve ne fossero le condizioni.

A tutti i concorrenti ammessi alla selezione verrà rilasciato un attestato di partecipazione nel corso della cerimonia di premiazione che si terrà a Roma.

Art. 13

Strumenti di valorizzazione e pubblicità

L'elenco di tutti i partecipanti al Concorso sarà oggetto di comunicazione tramite il sito del Concorso, www.concorsipremioroma.it.

Dell'assegnazione dei premi sarà data comunicazione a mezzo stampa anche specializzata sia in formato cartaceo che digitale.

Art. 14

Disposizione finale

La partecipazione al Concorso 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.

I costi e la responsabilità della spedizione dei campioni sono a totale carico dei partecipanti al Concorso, che dovranno preoccuparsi che gli stessi giungano in tempo utile.

Agro Camera in accordo con i propri partners favorirà la divulgazione dei nominativi delle imprese del Lazio partecipanti e la valorizzazione del loro prodotto in occasione di specifici eventi ed iniziative.

=====

All. 1: Scheda di partecipazione.