

SWISS CHEESE AWARDS 2024 – Regolamento del concorso

FROMARTE, Artigiani svizzeri del formaggio, organizza un evento promozionale incentrato sul mercato del formaggio svizzero denominato SWISS CHEESE AWARDS. In qualità di organizzazione promotrice di questo evento, FROMARTE emana un regolamento per il concorso di formaggi (noto anche come esame dei formaggi) che comprende le seguenti direttive.

1. Disposizioni generali

- Le seguenti disposizioni disciplinano la realizzazione degli SWISS CHEESE AWARDS e ne garantiscono il perfetto svolgimento.
- Il presente regolamento garantisce un concorso di formaggi equo, neutrale e tecnicamente corretto.
- Iscrivendosi agli SWISS CHEESE AWARDS, i partecipanti dichiarano di accettare le condizioni del presente regolamento.
- Nell'ambito degli SWISS CHEESE AWARDS è escluso il ricorso alle vie legali.
- Eventuali controversie saranno risolte dalla direzione del concorso, le cui decisioni saranno inappellabili.

2. Requisiti e quote di partecipazione

- Possono partecipare tutti i produttori di formaggio svizzeri con sedi produttive in Svizzera e/o nel Principato del Liechtenstein. È possibile menzionare l'azienda che si occupa della stagionatura.
- Le interprofessioni, le aziende commerciali e quelle che si occupano della stagionatura possono partecipare e inviare prodotti al concorso, a condizione che abbiano ottenuto l'accordo esplicito del produttore. Questo vale anche per l'iscrizione di prodotti realizzati su ordinazione.
- La partecipazione è a pagamento e prevede l'applicazione delle tariffe di FROMARTE. I costi per l'iscrizione entro il **15 luglio 2024** (fa fede il timbro postale) ammontano per i soci a CHF 60.– a prodotto, per i non soci a CHF 120.– a prodotto, dal 6° prodotto in poi a CHF 40.– (CHF 80.– per i non soci). In caso di iscrizione **dopo il 15 luglio 2024**, le quote di partecipazione ammontano per i soci a CHF 85.– a prodotto, per i non soci a CHF 170.– a prodotto.
- **Il termine d'iscrizione è fissato per il 12 agosto 2024.**
- I partecipanti si impegnano a fornire gratuitamente la quantità di formaggio richiesta (in conformità al capitolo 7) e a provvedere al trasporto del formaggio fino al luogo del concorso.
- I vincitori delle varie categorie e il vincitore assoluto si impegnano a mettere a disposizione di FROMARTE, a scopo promozionale, fino a 40 kg di formaggio al normale prezzo di mercato (in forme intere o quarti nel caso di forme voluminose).
- Ogni produttore può iscrivere al concorso più campioni dello stesso prodotto, purché si differenzino almeno per la composizione o il tipo di stagionatura (ad es. stagionatura a umido). Per i prodotti che si differenziano esclusivamente per il grado di stagionatura, sarà ammesso al concorso un solo campione per produttore.
- L'età e il grado di stagionatura dei prodotti presentati al concorso del 20 settembre 2024 devono corrispondere alle normali condizioni di mercato.
- La partecipazione alle categorie del concorso per i formaggi svizzeri tipici (da 101 a 108 e da 111 a 118) è riservata esclusivamente ai produttori membri di una delle rispettive interprofessioni.
- In caso di contrasto con la denominazione di origine protetta, i prodotti interessati saranno **esclusi dalla partecipazione al concorso** laddove sussistano i seguenti presupposti:
 - Procedimento giudiziario concluso con una sanzione inflitta dal tribunale.
 - Prodotti per i quali sono in corso procedimenti legali.

3. Categorie del concorso

FROMARTE si riserva il diritto di modificare le categorie per adattare a eventuali nuove circostanze. Di norma, una categoria si svolge se si iscrivono almeno 5 partecipanti.

Nelle categorie di formaggi con additivi aromatici (categorie 110, 121 e 122), sono da intendersi come additivi: superalcolici, vino, sidro, aceto, olio, ecc.; affumicatura; aggiunta di spezie, loro estratti e altri ingredienti idonei. Nelle categorie «senza» additivi aromatici (categorie 109, 119 e 120), i formaggi con gli additivi specificati, **all'esterno e nella pasta**, non sono ammessi e saranno ridistribuiti.

| | |
|-----------------------------|--|
| 101 Emmentaler AOP | 117 Formaggio d'Alpe ticinese DOP |
| 102 Le Gruyère AOP | 118 Glarner Alpkäse AOP |
| 103 Le Gruyère d'alpage AOP | 119 Altri formaggi a pasta semidura con forma di peso pari ad almeno 3 kg (senza additivi aromatici) |
| 104 Sbrinz AOP | 120 Altri formaggi a pasta semidura con forma di peso inferiore a 3 kg (senza additivi aromatici) |
| 105 Appenzeller | 121 Formaggi a pasta semidura con forma di peso pari ad almeno 3 kg con additivi aromatici |

| | |
|--|---|
| 106 Tilsiter a latte crudo | 122 Formaggi a pasta semidura con forma di peso inferiore a 3 kg con additivi aromatici |
| 107 Bündner Bergkäse | 123 Altri formaggi a pasta dura o extradura |
| 108 Raclette del Vallese AOP | 124 Formaggio a pasta molle a crosta fiorita |
| 109 Raclette e Bratkäse (senza additivi aromatici) | 125 Formaggio a pasta molle a crosta lavata |
| 110 Formaggio da raclette con additivi aromatici | 126 Formaggio fresco |
| 111 Vacherin Fribourgeois AOP | 127 Formaggio erborinato |
| 112 Vacherin Mont d'Or AOP | 128 Formaggio di pecora a pasta extradura, dura e semidura |
| 113 Tête de Moine AOP | 129 Formaggio di pecora a pasta molle e fresco |
| 114 Bloderkäse e Sauerkäse AOP | 130 Formaggio di capra a pasta extradura, dura e semidura |
| 115 L'Etivaz AOP | 131 Formaggio di capra a pasta molle e fresco |
| 116 Berner Alpkäse e Berner Hobelkäse AOP | 132 Innovazioni casearie (sul mercato da un massimo di 2 anni o non ancora lanciate) |

4. Categorie speciali

FROMARTE può svolgere altri concorsi nell'ambito degli SWISS CHEESE AWARDS. Le condizioni di partecipazione e le regole per lo svolgimento di concorsi speciali sono stabilite in regolamenti separati. I vincitori di queste categorie speciali ricevono un riconoscimento specifico. **I prodotti di queste categorie non partecipano alla selezione per diventare SWISS CHAMPION.**

Sono possibili le seguenti categorie speciali:

- Premio Laboratoire du goût
- Taglieri di formaggi (preparati sul luogo del concorso), max. 15 partecipanti. Saranno accettate le prime 15 iscrizioni (regolamento apposito).
- Premio dei media

5. Iscrizione

- L'ultimo bando viene indetto due o tre mesi prima del concorso di formaggi. L'iscrizione comprende i seguenti punti:
- Nome del produttore, azienda, numero di autorizzazione dell'azienda
- Indirizzo, telefono, fax, e-mail, cellulare
- Categoria del concorso
- Descrizione delle caratteristiche qualitative in caso di formaggi diversi da quelli svizzeri tipici: le caratteristiche di cui ai criteri «Aspetto esteriore», «Occhiatura», «Gusto e aroma» e «Consistenza della pasta» devono essere indicate nel modo più preciso possibile.
- Dichiarazione di consenso del produttore alla partecipazione al concorso, se l'iscrizione è fatta da un'interprofessione, da un'azienda commerciale o di stagionatura.
- Consenso al regolamento del concorso SWISS CHEESE AWARDS
- Data, firma, Indicazioni speciali

6. Invio dei campioni di formaggio

Su richiesta e all'invio dei campioni di formaggio, è necessario osservare i seguenti punti:

- La richiesta di spedizione viene inviata a tutti i partecipanti ammessi al concorso circa un mese prima dell'esame dei formaggi.
- Le consegne devono essere corredate da un modulo di accompagnamento che riporti il nome del produttore e del formaggio, la data di produzione, il numero di autorizzazione dell'azienda e, in caso di formaggi diversi da quelli svizzeri tipici, una descrizione delle caratteristiche qualitative del formaggio. I moduli di accompagnamento devono essere debitamente compilati.
- Se i campioni di formaggio sono inviati da un'interprofessione o da un'azienda commerciale o di stagionatura, il produttore deve anche presentare una dichiarazione di consenso alla partecipazione al concorso.
- I formaggi presentati per la valutazione devono soddisfare i requisiti di legge.
- I campioni di formaggio devono essere pronti per il consumo e autorizzati alla vendita in conformità all'elenco degli obblighi o alle specifiche dell'interprofessione eventualmente esistenti.

7. I partecipanti devono fornire gratuitamente le seguenti quantità di formaggio:

| Formaggio | Quantità o numero di pezzi da inviare |
|--|--|
| con peso della forma superiore a 8 kg, ad es. forma voluminosa | Un pezzo intero del peso di almeno 5 kg, quarto o blocco di formaggio. (blocco di formaggio largo almeno 8 cm), con scalzo, senza carotature |
| con peso della forma 3 – 8 kg | pezzi interi per un totale di almeno 3 kg di formaggio |
| con peso della forma 500 g – 3 kg | forma intera per un totale di almeno 2 kg di formaggio nella confezione originale |
| con peso della forma inferiore a 500 g | forma intera per un totale di almeno 1 kg di formaggio nella confezione originale |

- La parte esterna del formaggio deve essere di facile valutazione.
- Se possibile, i campioni di formaggio vanno consegnati senza etichetta.
- I campioni di formaggio vanno inviati preferibilmente refrigerati per evitare l'alterazione della qualità.
- Le spese di trasporto sono a carico dei partecipanti.
- I formaggi per il concorso saranno accettati il 12 settembre 2024, dalle 9.00 alle 17.00, presso la sede del concorso degli SWISS CHEESE AWARDS.
- I formaggi non consegnati entro la data stabilita vengono esclusi dal concorso.
- Tutti i formaggi vengono codificati dagli organizzatori e conservati in base alle loro caratteristiche specifiche.
- Una volta completata la valutazione, i formaggi diventano di proprietà di FROMARTE.

8. Procedura di esame dei formaggi per stabilire la classificazione nelle categorie

- I formaggi vengono esaminati in un luogo centrale, in condizioni che garantiscono una valutazione neutrale.
- Gli esami delle varie categorie sono svolti da gruppi di 4 – 6 esaminatori, composti, ove possibile, da rappresentanti della produzione, del commercio, della ricerca, della ristorazione, della vendita al dettaglio, dei consumatori e dei media.
- I membri della giuria sono nominati dalla direzione del concorso e invitati personalmente a valutare i formaggi.
- I membri della giuria per la selezione dei tre SWISS CHAMPION sono nominati dalla direzione del concorso e invitati personalmente.
- I partecipanti non possono fungere da membri della giuria nella loro categoria. Non possono far parte della giuria nemmeno le persone che hanno rapporti di parentela con un partecipante o che lavorano nella sua azienda.
- Il ruolo professionale dei membri della giuria deve essere chiaramente indicato nella candidatura.
- Ogni squadra è guidata da un capo esaminatore. Il capo esaminatore è responsabile della regolare introduzione dei membri della giuria, della raccolta dei risultati individuali e di qualsiasi valutazione supplementare eventualmente necessaria.
- Tutte le squadre partecipano a un test preliminare, durante il quale familiarizzano con i criteri delle prove ed eseguono un test triangolare.
- Ogni esperto valuta i formaggi individualmente e tiene un verbale separato. Se la differenza tra le valutazioni individuali è superiore a 1 punto in una posizione, viene effettuata una valutazione supplementare congiunta per la posizione in questione.
- Per ogni categoria va stabilita una classificazione univoca. L'esaminatore capo conferma l'accuratezza delle stesse.
- Nei casi limite, la decisione finale spetta alla direzione del concorso.
- I responsabili dell'esame dei formaggi, così come gli esaminatori, devono trattare i risultati con la massima riservatezza.

9. Valutazione dei formaggi (classificazione nelle categorie)

| La valutazione si basa sui seguenti criteri (al massimo 20 punti): | |
|--|---|
| Aspetto esteriore e occhiatura | max. 5 punti |
| Gusto e aroma | max. 5 punti (moltiplicati × 2), ovvero max. 10 punti |
| Consistenza della pasta | max. 5 punti |

- In deroga allo schema di valutazione generale, nella categoria «Innovazioni casearie» verranno assegnati un massimo di 5 punti per i seguenti criteri: **Aspetto esteriore, Occhiatura, Consistenza della pasta / Gusto e aroma / Innovazione / Potenziale di mercato.**
- Nelle categorie «Raclette del Vallese AOP», «Raclette e Bratkäse (senza additivi aromatici)» e «Formaggio da raclette con additivi aromatici» saranno assegnati al massimo 5 punti per i seguenti criteri: **Aspetto esteriore e occhiatura / Gusto e aroma (fuso, punti moltiplicati × 2) / Consistenza della pasta e Separazione dei grassi (fuso).**

| I risultati della valutazione sono classificati come segue: | |
|---|---|
| 5 punti | soddisfa perfettamente i requisiti, nessun difetto |
| 4 punti | deviazione minima dalla norma, difetto tollerabile |
| 3 punti | deviazione significativa, difetto lieve |
| 2 punti | deviazione marcata dalla norma, difetto considerevole |
| 1 punto | difetto grave, difetto non più tollerabile |

| | |
|---------|--|
| 0 punti | difetto molto grave, totalmente diverso, impossibile da valutare |
|---------|--|

- Per ogni categoria di formaggio vengono definite le caratteristiche qualitative ideali.
- Nella valutazione si analizzano le deviazioni dalla descrizione fornita delle caratteristiche qualitative.
- Di norma vengono assegnati punti pieni. In casi eccezionali si possono anche assegnare mezzi punti per ogni posizione.
- Se il punteggio è inferiore a 4, è necessario fornire una spiegazione.

10. Determinazione dei tre vincitori assoluti del titolo di «SWISS CHAMPION»

I vincitori assoluti, denominati SWISS CHAMPION, vengono scelti tra tutti i vincitori delle 32 categorie.

- Il formaggio vincitore di ogni categoria accede automaticamente alla selezione finale per determinare i vincitori assoluti del titolo di SWISS CHAMPION nella rispettiva categoria: formaggi a pasta dura ed extra dura; formaggi a pasta semidura; formaggi a pasta molle e freschi (escluse le categorie speciali).
- - I vincitori devono **fornire gratuitamente** una certa quantità di formaggio per la selezione dei tre Swiss Champion del 4 ottobre. La quantità e il luogo di consegna saranno comunicati dopo il 20 settembre.
- La valutazione è affidata a una giuria composta da ca. 20 – 25 membri che rappresentano la produzione, il commercio, la ricerca, la ristorazione, la vendita al dettaglio, i media e i consumatori.

| La valutazione si basa sui seguenti criteri: | |
|---|---|
| Gusto e aroma | max. 5 punti (moltiplicati × 2) = max. 10 punti |
| Consistenza della pasta | max. 5 punti |
| Impressione generale | max. 5 punti |
| I risultati migliori e peggiori attribuiti a un prodotto vengono eliminati. | |
| Nei casi limite, la decisione spetta alla direzione del concorso. | |

11. Riconoscimenti

- Il titolo di SWISS CHAMPION (formaggi a pasta dura ed extra dura; formaggi a pasta semidura; formaggi a pasta molle e freschi) viene assegnato ai partecipanti che ottengono il maggior numero di punti nella valutazione di tutti i formaggi vincitori delle singole categorie.
- Il titolo degli SWISS CHEESE AWARDS viene assegnato al partecipante che ottiene il maggior numero di punti nella rispettiva categoria (= vincitore di categoria).
- Vengono inoltre assegnati i tre titoli di SWISS CHAMPION.
- I vincitori di categoria ricevono una medaglia, un premio e un diploma, che vengono consegnati nel corso di un evento speciale.
- I vincitori devono essere presenti alla consegna del riconoscimento.
- Nell'ambito del mercato del formaggio, che si terrà il 5 e 6 ottobre a Lugano, saranno messi a disposizione gratuitamente degli chalet (due premiati per chalet) per presentare i formaggi vincitori delle 32 categorie; la vendita è consentita e incoraggiata.
- I diplomi saranno assegnati ai partecipanti che si qualificheranno per il primo 20% della classifica di categoria.
- Tutti i partecipanti saranno informati tempestivamente dei loro risultati.

12. Utilizzo del titolo a fini pubblicitari

- I diritti degli SWISS CHEESE AWARDS e dello SWISS CHAMPION sono detenuti da FROMARTE.
- I premiati hanno il diritto di utilizzare i LOGHI e la presentazione grafica degli SWISS CHEESE AWARDS e dello SWISS CHAMPION per ca. 2 anni (fino al concorso successivo).
- FROMARTE, su richiesta, mette a disposizione targhette/loghi e la presentazione grafica e desidera essere informata dai vincitori del premio sull'uso che intendono farne.
- Su richiesta, i premiati devono fornire a FROMARTE informazioni sulle misure pubblicitarie e su altri usi dei titoli SWISS CHEESE AWARDS e SWISS CHAMPION.
- Il vincitore assoluto e i vincitori di categoria, nonché i partecipanti insigniti di un diploma, saranno annunciati nella stampa specializzata.

13. Entrata in vigore

Il presente regolamento, nella nuova versione, entra in vigore il 14 marzo 2024 su decisione di FROMARTE, organizzazione promotrice.

FROMARTE Artigiani svizzeri del formaggio

Hans Aschwanden
Il presidente

Jacques Gygax
Il Direttore

Monika Lüscher Bertocco
Responsabile della giuria

SWISS CHEESE AWARDS, Gurtengasse 6, casella postale 9353, CH-3001 Berna Tel. 031 390 33 33,
info@cheese-awards.ch / www.cheese-awards.ch