

DISCIPLINARE 2024

Art. 1

Ente promotore

Pastorizia in Festival, Associazione di promozione sociale con sede in Via Giustino Ferri, 3 Picinisco, che è Ente promotore del Concorso, il giorno ha approvato il presente regolamento che riporta alcune modifiche al regolamento 2023. La mera organizzazione del Concorso è affidata a un Comitato scientifico che si occupa anche degli eventi culturali del Festival.

Art. 2

Partecipazione organizzativa

il comitato organizzatore di *Pastorizia in Festival* può richiedere la partecipazione di Enti o Organizzazioni a cui affidare il giudizio dei formaggi per il premio *Pascolo e alpeggio italiano*. Il primo interlocutore, per le sue specifiche finalità, è *Onaf, Organizzazione Nazionale Assaggiatori formaggi*.

Per l'assegnazione dei premi *Frasca di legno* e per il premio *Speciale Stampa*, il comitato scientifico di *Pastorizia in Festival* si riserva di coinvolgere, associazioni o singole persone.

Art. 3

Comitato organizzatore

Il comitato organizzatore è composto da massimo 5 persone capaci di coordinarsi fra loro con l'imprescindibile presenza del Presidente del comitato scientifico di *Pastorizia in Festival*, nominato dall'Associazione medesima.

La coordinazione logistica è affidata a un membro dell'Associazione *Pastorizia in Festival* che parteciperà attivamente al comitato organizzatore.

La Segreteria è coordinata dal Segretario, membro del comitato organizzatore, che si occupa di mantenere i rapporti con i Presidenti delle tre giurie i quali faranno, per ogni richiesta o esigenza, riferimento a lui. Si occupa delle iscrizioni dei formaggi e dei rapporti con le aziende.

Art. 4

Finalità e caratteristiche del formaggio in concorso

Picinisco, è il fulcro territoriale del *Pecorino di Picinisco Dop* e di altri formaggi tradizionali che s'impongono in particolare sul mercato locale. Tali formaggi sono caratterizzati da una trasformazione casearia da latte crudo, frutto del pascolo, senza alcun inoculo di fermenti selezionati o naturali. Con il Concorso *Pascolo e alpeggio italiano*, si vogliono puntualizzare le finalità di *Pastorizia in Festival*. Per questo motivo e per far conoscere i formaggi di alta qualità italiani, il concorso è estremamente selettivo.

Il Concorso *Pascolo e alpeggio italiano* intende premiare i formaggi del territorio nazionale, prodotti da aziende, aziende agricole o da caseifici, che trasformano il latte munto da animali allevati allo stato brado o semi brado che si alimentano nei pascoli o negli alpeggi.

Le specifiche dei formaggi da giudicare sono contemplate nella scheda di adesione allegata al presente regolamento che fa parte integrante della domanda di iscrizione.

Saranno ammessi al concorso esclusivamente i formaggi la cui trasformazione prevede l'utilizzo di solo latte crudo di alpeggio/pascolo delle seguenti specie animali:

- pecora

- capra

- vacca

oppure misto di due o tre latti, ovvero:

- pecora-capra

- pecora-vacca

- capra-vacca

- pecora-capra-vacca

e:

- Bufala; solo latte crudo non miscelato ad altri latti, anche se non proveniente da animali al pascolo ma pur sempre nel rispetto del presente disciplinare.

Per preservare le integrali caratteristiche del latte originario il Concorso stabilisce che nell'atto della trasformazione casearia non possono essere utilizzati additivi di nessun genere, compresi quelli utilizzabili per ricoprire i formaggi.

Concorso caseario "Pascolo e alpeggio italiano"

Formaggi cappati con paraffine o altri materiali saranno esclusi dai giudizi. Sono ammesse cappature naturali a base di olio, aceto, pomodoro e altre sostanze naturali utilizzate per tradizione.

Le fermentazioni del latte e del formaggio dovranno avvenire esclusivamente con coadiuvanti naturali prodotti nel caseificio. Quindi.

Possano essere iscritti al concorso solo i formaggi ottenuti:

- Senza alcun innesto di fermenti lattici
- Con lattoinnesto
- Con sieroinnesto
- Con scottainnesto

I formaggi per i quali sono stati utilizzati fermenti selezionati anche autoctoni (liofilizzati, congelati, lattofermento, yogurt), non possono essere iscritti al concorso.

Si precisa inoltre che **possono essere iscritti al concorso** quei formaggi ottenuti per coagulazione presamica o acida (lattica) purché sia utilizzato caglio di derivazione animale, vitello, agnello, capretto, maiale, bufalino, e coagulanti vegetali prodotti in Italia.

Non sono ammessi dal concorso i formaggi per i quali è stato utilizzato coagulante microbico, o fungino.

Art. 5

Formaggi in concorso ed esclusioni

Ogni azienda agricola o caseificio che ritiene di trasformare il latte con le modalità evidenziate nel precedente articolo 4 può richiedere la partecipazione al Concorso dichiarando, all'atto della sottoscrizione che il formaggio da iscrivere al concorso è il risultato della trasformazione di latte proveniente da animali al pascolo e la data in cui è stato prodotto.

Possano essere iscritti i formaggi delle seguenti tipologie di stagionatura:

- **Media stagionatura ovvero tra i 60 e 180 giorni**
- **Lunga stagionatura ovvero tra 180 giorni e 24 mesi**
- **sono esclusi dal Concorso** i formaggi con maturazione inferiore ai 60 giorni e superiore a 24 mesi

Sono altresì ammessi i formaggi a coagulazione lattica aventi maturazione minima di 20 giorni **purché il latte crudo utilizzato, venga inoculato con innesti naturali.**

Possono essere iscritti al concorso solo i formaggi che subiscono maturazione nelle strutture aziendali, o nel caseificio produttore, presenti sul territorio di origine. Per questa motivazione **non sono ammessi al concorso i formaggi maturati e stagionati da affinatori professionisti.**

I formaggi ammessi al concorso saranno iscritti solo se appartenenti alle tipologie di innesto specificate all'art. 4 del presente Regolamento. La valutazione dei giudici è a prescindere dalla tipologia di innesto e il giudizio è espresso in funzione delle specifiche organolettiche del formaggio.

Le scheda tecnica del formaggio, che indica la tipologia di innesto potrà essere presa in visione solo in fase di giudizio per l'assegnazione del premio *Frasca di legno*. I giudici del premio *Pascolo e alpeggio italiano*, *Speciale Stampa* e *Speciale bufala* non potranno essere edotti delle diverse tipologie di innesto e di ogni altra informazione tecnologica.

Possono essere iscritti al concorso i formaggi Dop (Denominazione di Origine Protetta), Igp (Indicazione Geografica Protetta), Pat (Produzioni Agroalimentari Tradizionali) e i formaggi di fantasia la cui denominazione (nome del formaggio) è a discrezione dell'azienda produttrice.

Possono essere altresì iscritti i formaggi delle seguenti diverse tipologie di pasta:

- A pasta semidura
- A pasta dura
- Erborinati, croste fiorite, croste lavate, solo se ottenute in modo naturale, ovvero derivanti da muffe presenti nell'ambiente di stagionatura. **Non sono quindi ammessi gli erborinati e le croste fiorite ottenuti con l'inoculo, nel latte, di penicillium, Candidum, Geotricum, Roquefort** o altri. Per queste tipologie sono ammessi anche i formaggi a pasta molle purché abbiano subito maturazione minima di 60 giorni.

Concorso caseario "Pascolo e alpeggio italiano"

Per ulteriore garanzia di qualità e prova della produzione di pascolo/alpeggio **possono essere iscritti formaggi se prodotti esclusivamente nei periodi compresi tra maggio e ottobre.**

Art. 6

Requisiti aziendali

Le aziende che intendono iscriversi al concorso devono essere in possesso, sia per l'allevamento, qualora fosse aziendale, sia per la produzione, dei requisiti di legge amministrativi, fiscali ed igienico sanitari. L'azienda deve essere registrata ai sensi del reg. ce 852/04 con numero presso la AUSL o ASL, e riconosciuta ai sensi del Reg. Ce 853/04, sezione IX.

Art. 7

Giudizio dei formaggi e premi

Premio, "Pascolo e alpeggio italiano"

I formaggi in concorso sono soggetti al giudizio individuale dei giudici che utilizzeranno una scheda di valutazione a punti. La classifica, sarà determinata dal calcolo dei punteggi risultanti dalle schede di valutazione.

I Giudici sono coordinati da un esponente Onaf, nominato dal Consiglio Nazionale, e devono possedere la qualifica di Maestro Assaggiatore, così come il coordinatore stesso. Non potranno partecipare alla giuria i residenti nella provincia di Frosinone.

Il Concorso caseario prevede che il giudizio venga posto indifferentemente dalla tipologia dei formaggi. Dal giudizio risulteranno i primi tre formaggi in funzione del punteggio assegnato.

Qualora, in capo alla classifica, risultassero due formaggi a pari punteggio, il Presidente di commissione potrà rimetterli in giudizio. Il risultato del giudizio dei giudici assegnerà i seguenti premi.

- Primo Premio "Pascolo e alpeggio italiano" è assegnato al formaggio a cui è stato aggiudicato il punteggio più alto.
- Secondo e terzo premio (seguono per il punteggio al primo)

Premio della critica, "Frasca di legno"

Il premio indica il miglior formaggio italiano a latte crudo del pascolo/alpeggio e caratterizza le finalità del Concorso e di Pastorizia in Festival.

I formaggi saranno giudicati da un gruppo composto da esperti, professionisti italiani del settore caseario, invitati dalla *Commissione scientifica* a sostegno di Pastorizia in Festival, presieduto dal Presidente della commissione stessa.

Il numero dei componenti del gruppo di esperti, al massimo 5, è a discrezione della *Commissione scientifica*. Il presidente di questa commissione potrà richiedere al Segretario del Concorso di visionare la Scheda Tecnologica di massimo 3 dei formaggi in giudizio.

Per questo premio non potrà sussistere un ex aequo.

Il formaggio vincitore del premio *Frasca di Legno* può coincidere, con il vincitore del premio *Pascolo e alpeggio italiano*, solo se deciso dall'unanimità dei giudici.

Saranno premiati il primo il secondo e il terzo classificati.

Premio "Speciale Bufala"

Il premio viene aggiudicato dalla giuria Onaf alle stesse modalità del premio "Pascolo e alpeggio italiano". Saranno premiati il primo, secondo e terzo classificati. Qualora vi fosse l'attestazione da parte del titolare dell'Azienda che le bufale producono latte da alimentazione verde al pascolo, al punteggio assegnato dalla giuria saranno aggiunti 5 punti.

Premio "Speciale Stampa"

Il premio viene aggiudicato da giornalisti della stampa, stampata o web, italiana, invitati dalla *Commissione scientifica* di Pastorizia in Festival, ai quali verranno sottoposti i formaggi d'eccellenza selezionati dai giudici Onaf. I giudici non potranno essere edotti della classifica stabilita dal giudizio dell'Onaf e assegneranno i primi tre premi.

Altri premi Speciali

In fase di organizzazione del Concorso, ogni anno altri premi speciali possono essere presi in considerazione dal Comitato organizzatore.

Concorso caseario
“Pascolo e alpeggio italiano”

Art. 8

Adesione al concorso

È parte integrante del presente regolamento la domanda di iscrizione e la scheda tecnologica. Dovranno essere compilate in tutte le parti, pena l'esclusione dal concorso. La domanda dovrà essere controfirmata dal titolare dell'azienda allo scopo di garantire che le caratteristiche del formaggio da iscrivere corrispondano alle norme dettate dal presente disciplinare. La scheda tecnica dovrà risultare anonima e senza alcuna firma, sarà distinguibile per il solo codice assegnato dalla segreteria del concorso, riportato anche sulla domanda di iscrizione.

La domanda di iscrizione e la scheda tecnica dovranno essere inviate a concorsocaseario@pastoriziainfestival.it entro e non oltre il 22 settembre 2024.

La scheda tecnica dovrà essere allegata (inviata) anche insieme al formaggio spedito o consegnato.

Art. 9

Invio dei campioni

Ogni formaggio presentato dovrà avere il peso di 1,5-2,0 Kg, in forma intera o più forme se inferiore al peso richiesto, oppure porzionato se le forme superano 2,5 kg. I campioni devono essere dotati, quando possibile, di regolare etichetta, ma sempre in forza delle attuali norme in tema di tracciabilità.

I campioni di formaggio devono giungere, all'indirizzo che verrà comunicato in seguito all'iscrizione, entro il 2 ottobre 2024

Il comitato organizzatore è sollevato da ogni responsabilità in merito alla mancata consegna del formaggio da parte della Posta o del Corriere o di altro incaricato, e non si assume responsabilità per eventuali danni al formaggio in fase di trasporto e di consegna.

Art. 10

Attestato di partecipazione

A tutte le aziende iscritte sarà rilasciato un attestato di partecipazione che sarà consegnato, o inviato per posta elettronica a cura dell'organizzazione del Concorso.

Art. 11

Disposizioni

Ogni dettaglio relativo al Concorso *“Pastorizia in Festival”* sarà pubblicato sul sito www.pastoriziainfestival.it.

Sia l'iscrizione sia gli eventuali attestati e i riconoscimenti sono gratuiti.

Sono a totale carico dell'Azienda partecipante al Concorso le spese di spedizione della scheda di iscrizione e dei formaggi e le spese riguardanti il ritiro dei premi aggiudicati, viaggio, vitto e alloggio.

Per informazioni: concorsocaseario@pastoriziainfestival.it.

Concorso caseario
"Pascolo e alpeggio italiano"

Scheda di ISCRIZIONE AL CONCORSO
2024

Compilare una scheda per ogni formaggio in concorso

Azienda (ragione sociale) _____

Caseificio (ragione sociale) _____

Indirizzo (Via, Piazza): _____ Comune: _____

CAP: _____ Telefono: _____ Cellulare _____ Email: _____

Nome e cognome del titolare: _____ Nome e cognome del casaro: _____

Denominazione del formaggio (nome): _____

Si dichiara che il formaggio è a latte crudo e proviene dalla mungitura di animali che hanno pascolato nell'annata _____ (citare l'anno)

in località _____ nel comune di _____ Provincia (____)

In riferimento all'art. 4 e 5 del presente regolamento l'azienda dichiara che il formaggio, per il quale richiede l'iscrizione al concorso, è stato prodotto come evidenziato nella scheda tecnologica allegata che è parte integrante della presente domanda di iscrizione e per la quale il richiedente ne dichiara la veridicità.

Il sottoscritto _____ titolare dell'Azienda _____ chiede che il formaggio denominato _____ venga iscritto perché ha le caratteristiche di cui all'art. 4 del presente regolamento. Il formaggio ha subito una maturazione minima di 60 giorni come da art. 5 del presente regolamento, essendo stato prodotto il (gg/mm/anno) _____.

Il formaggio è inviato nella seguente modalità

Posta Corriere Consegna a mano Altro _____

La sottoscritta ditta dichiara di approvare espressamente ai sensi e per gli effetti degli Artt. 1341 e 1342 del Codice Civile le disposizioni di cui agli Artt. 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11 del regolamento di Pascolo e alpeggio italiano.

Dichiara altresì che la ditta è registrata ai sensi del reg. ce 852/04 presso la AUSL o ASL, e riconosciuta ai sensi del Reg. Ce 853/04, sezione IX.

Firma _____

La presente scheda di iscrizione debitamente compilata in ogni sua parte, alla quale va allegata la scheda tecnologica di ogni formaggio in concorso, deve essere inviata per mail a: concorsocaseario@pastoriziainfestival.it entro e non oltre il 22/settembre/2024

In seguito all'accettazione dell'iscrizione, il formaggio dovrà essere consegnato, all'indirizzo che verrà comunicato, entro e non oltre il 2 ottobre 2024.

La scheda di iscrizione dovrà essere allegata anche alla spedizione del formaggio.

Autorizzo l'utilizzo dei dati da me forniti ai soli scopi relativi al presente concorso caseario. Autorizzo altresì la pubblicazione dei dati stessi sul sito <http://www.pastoriziainfestival.it> in forza del dlgs 196/2003.

Luogo _____ Data _____

Firma _____

A cura della Segreteria del Concorso

Data di ricevimento domanda di iscrizione	Data di ricevimento formaggio	Codice

Scheda del formaggio 2024

Da allegare alla scheda di iscrizione

Nome del Formaggio _____

Codice

assegnato dalla Segreteria del Concorso

Genere di latte crudo utilizzato	<input type="checkbox"/>	Ovino
	<input type="checkbox"/>	Caprino
	<input type="checkbox"/>	Vaccino
	<input type="checkbox"/>	Ovino-caprino
	<input type="checkbox"/>	Ovino-vaccino
	<input type="checkbox"/>	caprino-vaccino
	<input type="checkbox"/>	Ovino-caprino-vaccino
	<input type="checkbox"/>	Bufala

Innesto fermenti lattici	<input type="checkbox"/>	Nessuno
	<input type="checkbox"/>	lattoinnesto
	<input type="checkbox"/>	sieroinnesto
	<input type="checkbox"/>	scottainnesto

Caglio/coagulante	<input type="checkbox"/>	Vitello
	<input type="checkbox"/>	Agnello
	<input type="checkbox"/>	Capretto
	<input type="checkbox"/>	Bufala
	<input type="checkbox"/>	Vegetale (specificare)

Tipologia della pasta	<input type="checkbox"/>	Presamica (presamico-acida, acido presamica)
	<input type="checkbox"/>	Acida (lattica)

Trattamento termico della cagliata	<input type="checkbox"/>	Pasta cruda (riscaldamento massimo a 42°C)
	<input type="checkbox"/>	Pasta semicotta (riscaldamento compreso tra 42 e 46°C)
	<input type="checkbox"/>	Pasta Cotta (riscaldamento superiore a 46°C)

Stagionatura	<input type="checkbox"/>	Breve, solo formaggi a coagulazione lattica	Data di produzione: _____
	<input type="checkbox"/>	Media (60_180 giorni)	Data di produzione: _____
	<input type="checkbox"/>	Lunga (tra 180 giorni e 24 mesi)	Data di produzione: _____