

# 23° Concorso dei formaggi d'alpe dell'OLMA

## Condizioni di partecipazione

---

### 1. Scopo

Il 23° Concorso dei formaggi d'alpe avrà luogo durante la 81ª OLMA che si terrà dal 10 al 20 ottobre 2024 a San Gallo. Lo scopo del concorso è di promuovere i prodotti di qualità della produzione alpina.

### 2. Organizzatore

Organizzatore del concorso dei formaggi d'alpe è Olma Messen San Gallo SpA, Splügenstrasse 12, CH-9008 San Gallo.

### 3. Vincitore del premio

Lo sponsor principale è la casa editrice Dachmarke Schweizer Alpkäse, [www.schweizeralpkäese.ch](http://www.schweizeralpkäese.ch)



#### Co-sponsor:

- Alpkäseproduzenten der Kantone St.Gallen, beider Appenzell und dem Fürstentum Liechtenstein
- Amt für Landwirtschaft und Geoinformation Graubünden
- Genossenschaft Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost
- Interprofession du Gruyère
- Olma Messen St.Gallen AG
- St.Galler Bauernverband

Le seguenti organizzazioni sostengono il concorso dei formaggi d'alpe dell'OLMA con un contributo finanziario:

- Agrisano
- Amt für Umwelt Fürstentum Liechtenstein, Abteilung Landwirtschaft
- Bamos AG
- Bauernverband Appenzell Ausserrhoden
- Bauernverband Appenzell Innerrhoden
- Bündner Bauernverband
- CasAlp, Sortenorganisation Berner Alp- & Hobelkäse AOP
- Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage
- Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband SAV

LAVEBA Genossenschaft il concorso dei formaggi d'alpe dell'OLMA coprendo i costi dell'aperitivo del 11 ottobre 2024.

### 4. Premi

La somma totale dei premi del Concorso dei formaggi d'alpe dell'OLMA raggiunge i 17'000 franchi e sarà ripartita tra le cinque categorie formaggio a pasta semi-dura, formaggio a pasta dura, formaggio a rebibes (a scaglie)/Sbrinz delle Alpi, Mutschli e formaggio di capra. La ripartizione della somma è di competenza della giuria, che si riserva il diritto di decretare eventualmente dei premi speciali. Inoltre verrà dato un diploma ai primi tre formaggi classificati in ogni categoria.

### 5. Concorso

Il concorso avrà luogo all'OLMA venerdì 11 ottobre 2024. I vincitori saranno avvertiti per tempo dall'OLMA. Una scelta dei formaggi premiati sarà presentata presso lo stand dell'organizzazione formaggio svizzero nel padiglione 1 durante la prossima OLMA, dove potranno essere provati e acquistati. I produttori scelti saranno contattati a settembre da un rappresentante dei produttori svizzeri di latte.

### 6. Giuria

I formaggi vengono valutati da una giuria di materia in un assaggio per non vedenti. Il punto chiave del giudizio sta nel sapore, la miscela della pasta e l'aspetto del formaggio.

## 7. Condizioni di partecipazione

È ammissibile partecipare alla valutazione per soddisfare i seguenti criteri e per rispettare la produzione delle linee guida del settore AAV dei formati QM:

Categoria	Mutschli <sup>1</sup> (peso massimo 2kg)	Formaggio a pasta semi-dura <sup>1</sup>	Formaggio a pasta dura <sup>1</sup>	Formaggio a rebibes/Sbrinz delle Alpi <sup>1</sup>	Formaggio di capra
latte considerato nella produzione	prodotto con latte fresco o trattato termicamente, 100% di latte crudo di vacca		Prodotto con latte fresco, 100% di latte crudo di vacca		100% di latte di capra
Designazione	Numero d'ammissione o altro contrassegno significativo (es. marca di caseina)				-
Contenuto d'acqua	38 - 45%	38 - 42%	<37%	<36%	-
Anno di produzione	2024	2024	2023	2022 e oltre	-
Provenienza	Latte prodotto, munto e lavorato in formaggio alpino nelle zone estive di montagna CH e FL (art. 8 regolamento montano e d'Alpe, BAIV).				
Ingredienti	Nessuna erba aromatica, spezie etc.				
Particolare	Possibile solo un formaggio alpino per ogni categoria				

<sup>1</sup> Sul modulo di registrazione, secondo il regolamento dell'EDI si prodotti alimentari di origine animale, si devono evidenziare le seguenti indicazioni:

- **Prodotti con latte fresco:** dove il prodotto contenga in parte del latte che possa essere definito "latte fresco" e il processo di produzione non preveda il riscaldamento o un trattamento fisico o chimico
- **Latte trattato termicamente:** dove il latte utilizzato per la produzione del formaggio venga riscaldato a una temperatura tra i 40°C e i 72°C per almeno 15 secondi e il latte presenti una fosfatasi positiva

Il partecipante divide il formaggio nella corrispondente categoria. La giuria si riserva il diritto di effettuare qualsiasi reversione di categoria o di esclusione se il requisito non è soddisfatto.

## 8. Condizioni d'iscrizione

### Data limite d'iscrizione

I candidati devono inviare le loro iscrizioni (foglio d'iscrizioni qui allegato) entro il **23 agosto 2024**

- Per posta: Olma Messen San Gallo, Concorso dei formaggi, Splügenstrasse 12, casella postale, 9008 San Gallo
- Per Mail: olma@olma-messen.ch

### Tassa d'iscrizione

Le tasse d'iscrizione di CHF 30.00 per formaggio devono essere versate entro **30 agosto 2024** sul conto:

- Olma Messen St.Gallen AG / Raiffeisen Schweiz / CH41 8080 8003 4006 2041 9
- Il bollettino di versamento è disponibile su richiesta presso l'organizzatore
- L'entrata del pagamento è importante per la partecipazione alla promozione

### Consegna

I formaggi devono essere consegnati tra 28 agosto e 30 agosto 2024 al seguente indirizzo: OLMA Alpkäse-Prämierung, Splügenstrasse 12, 9008 St.Gallen

- I formaggi registrati che non sono in possesso di Olma Messen St.Gallen il 30 agosto 2024 non prenderanno parte alla valutazione.
- Si prega di etichettare chiaramente il formaggio con il nome dell'alpe, il tipo di formaggio e la data di produzione.

### Quantità in ingresso

- Formaggio a pasta semi-dura: un'intera pagnotta (senza sonde o tasselli) in un imballaggio adeguato
  - Mutschli: 1 Mutschli (senza sonde o tasselli) in un imballaggio adeguato
  - Formaggio a pasta dura e formaggio trucioli, Sbrinz delle Alpi: circa 5 kg (taglio in quarti) in un imballaggio adeguato
  - formaggio di capra: un formaggio intero in confezione originale
- } con data di produzione o marca di caseina

I formaggi saranno ritornati al mittente dopo il concorso del 4 settembre 2024 per Posta A (solo per la Svizzera), tranne i formaggi "Mutschli", pecora e di capra a pasta molle e freschi, a meno che non ne facciate a meno

## 9. Ricorso e responsabilità legali

Tutti i ricorsi sono esclusi. Le fiere di Olma San Gallo non sono responsabili per danni causati da trasporto o perdita. Le valutazioni dei formaggi consegnati e le decisioni della giuria non saranno mandate per corrispondenza.