

Regolamento del Concorso CASEUS VENETI 2014

Villa Emo - Fanzolo di Vedelago (TV)
04 e 05 Ottobre 2014

Il Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano Dop con la delega dei Consorzi di Tutela dei Formaggi DOP del Veneto bandisce il seguente regolamento per lo svolgimento della nona edizione del concorso regionale "Caseus Veneti". Il referente operativo per la logistica e la parte organizzativa è individuato nella Ven. Lat. Srl.

Articolo 1: DISPOSIZIONI GENERALI

La valutazione dei campioni in concorso e l'assegnazione dei relativi punteggi è di pertinenza di Veneto Agricoltura, che designa il presidente di commissione, convoca i commissari e ne coordina l'intervento. La graduatoria definitiva viene consegnata alla segreteria di Caseus Veneti che cura esclusivamente l'esposizione dei prodotti. Con l'iscrizione al Concorso "Caseus Veneti 2014" i partecipanti accettano le disposizioni del presente regolamento. Nell'ambito del concorso, è escluso il ricorso alle vie legali. Eventuali controversie saranno giudicate dalla giuria del concorso, il cui verdetto sarà inappellabile.

Articolo 2: DIRITTO DI PARTECIPAZIONE

Per essere ammessi al concorso i formaggi devono:

- essere presentati esclusivamente da produttori e trasformatori diretti, caseifici (ritiro di latte da più produttori) o da aziende di stagionatura con stabilimento/magazzino situati in Veneto;
- rispettare, per i prodotti D.O.P. registrati o in corso di registrazione, i disciplinari di produzione;
- rispettare la normativa igienico sanitaria vigente ovvero essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie;
- essere prodotti /stagionati/affinati in Veneto con latte proveniente dalla medesima Regione. In caso di dubbio può essere richiesta da parte dell'organizzazione la documentazione di rintracciabilità del prodotto.

Articolo 3: NUMERO DI CAMPIONI

Ogni produttore può iscrivere al concorso "Caseus Veneti 2014" al massimo 2 (due) campioni dello stesso formaggio per ogni categoria.

In ogni caso ogni concorrente non potrà partecipare al concorso con più di 14 (quattordici) campioni di formaggio in totale.

Articolo 4: TASSE DI PARTECIPAZIONE

Per ogni campione di formaggio iscritto al concorso viene richiesta una tassa di partecipazione pari a :

- Se caseificio (ritiro di latte da più produttori) e/o stagionatore/affinatore, 25,00 euro + Iva per ogni campione fino a n° 4 campioni. Dal quinto campione fino al settimo campione compreso, l'importo sarà complessivamente di € 120 + Iva, mentre dall'ottavo al quattordicesimo campione compreso, l'importo totale sarà di € 150,00 + Iva.
- Se produttore e trasformatore diretto (allevamento + produzione), 15,00 euro + Iva per ogni campione fino a n° 4 campioni. Dal quinto campione fino al settimo campione compreso, l'importo sarà complessivamente di € 75 + Iva, mentre dall'ottavo al quattordicesimo campione compreso, l'importo totale sarà di € 100,00 + Iva.

La tassa di partecipazione a "Caseus Veneti 2014" deve essere pagata al momento dell'iscrizione. Le tasse d'iscrizione non sono rimborsabili e dovranno essere versate tramite bonifico bancario a:

VENLAT SRL - Via Monte Cengio 32 - 36100 Vicenza
VENETO BANCA FIL. DI VILLORBA
IBAN IT87 P050 3562 1800 1857 0340 897

Copia della ricevuta dell'avvenuto pagamento dovrà essere allegata alla domanda di iscrizione.

Articolo 5: ISCRIZIONE

La domanda di iscrizione deve pervenire esclusivamente via FAX allo 0422-422050 entro e non oltre il 23 settembre 2014.

Il modulo di iscrizione, affinché venga ritenuto valido, deve essere compilato in ogni sua parte. Al suddetto modulo, inoltre, andranno allegate tante schede prodotto quanti campioni di formaggio si intende iscrivere a concorso.

Inoltre, ad ogni campione di formaggio consegnato, dovrà essere allegata copia della scheda di prodotto ad esso riferita. Tutti i prodotti partecipanti al concorso verranno fotografati e pubblicati nell'edizione 2014 del Catalogo Caseus Veneti.

**Articolo 6:
CATEGORIE DI FORMAGGI**

Il campione o i campioni (massimo 2 per categoria e massimo 14 in totale) di ogni partecipante al concorso devono essere iscritti nelle seguenti categorie:

FORMAGGI DOP e STG:

- 01 Asiago DOP pressato
- 02 Asiago DOP d'Allevamento mezzano (4 - 6 mesi)
- 03 Asiago DOP d'Allevamento vecchio (10 - 15 mesi)
- 04 Asiago DOP d'Allevamento stravecchio (oltre 15 mesi)
- 05 Casatella Trevigiana DOP
- 06 Grana Padano DOP
- 07 Grana Padano DOP (oltre 20 mesi)
- 08 Montasio DOP fresco (2-5 mesi)
- 09 Montasio DOP mezzano (5-10 mesi)
- 10 Montasio DOP stagionato (oltre 10 mesi)
- 11 Monte Veronese DOP - Latte Intero (25/45 giorni)
- 12 Monte Veronese DOP - d'Allevamento (6mesi)
- 13 Monte Veronese DOP - d'Allevamento (oltre 12 mesi)
- 14 Piave DOP (Fresco, Mezzano, Vecchio, Vecchio Selezione Oro, Vecchio Riserva)
- 15 Provolone Valpadana DOP (Dolce)
- 16 Provolone Valpadana DOP (Piccante)
- 17 Mozzarella STG

FORMAGGI TIPICI E TRADIZIONALI:

- 18 Morlacco del Grappa
- 19 Malga - fresco (alpeggio 2014)
- 20 Malga - vecchio (alpeggio 2013 e precedenti)
- 21 Formaggio affinato nelle vinacce

ALTRE CATEGORIE:

- 22 Freschi e Freschissimi (pasta molle senza crosta)
- 23 Caciotta - Pasta molle con crosta (30gg - 2 mesi, peso inferiore ad 1 kg)
- 24 Latteria - Pasta molle con crosta (30 gg - 2 mesi, peso superiore ad 1 kg)
- 25 Pasta molle con crosta Fiorita
- 26 Pasta Molle con crosta Lavata
- 27 Pasta semidura (3-6 mesi)
- 28 Pasta dura (oltre 10 mesi)
- 29 Mozzarella
- 30 Pasta filata molle
- 31 Pasta filata dura
- 32 Formaggi aromatizzati (pepe-peperoncino)
- 33 Formaggi aromatizzati (erbe, fieno e spezie)
- 34 Formaggi aromatizzati (fumo o affumicati)
- 35 Formaggi erborinati
- 36 Formaggi di capra - Coagulazione prevalentemente acida
- 37 Formaggi di capra - Coagulazione prevalentemente presamica

Non sono ammessi in concorso i prodotti che non corrispondono alle categorie suindicate, quali ad esempio ricotta, mascarpone, ecc.

Sulla scheda prodotto, una per ogni campione inviato, oltre alla categoria, deve essere indicato (apponendo una crocetta) anche il tipo di latte utilizzato (di vacca, di pecora, di capra, di bufala o misto). Se un formaggio è prodotto con latte misto devono essere specificati i diversi tipi di latte.

Al momento della consegna dei prodotti, sarà presente un esperto che confronterà il prodotto alla categoria nella quale viene iscritto. Qualora non vi fosse corrispondenza, al fine di una corretta ed omogenea valutazione dei formaggi in concorso, l'organizzazione si riserva il diritto di destinare il prodotto alla categoria che più lo rappresenta.

I prodotti verranno giudicati e valutati anche sotto l'aspetto della "CORRISPONDENZA ALLA CATEGORIA", nelle categorie che lo prevedranno.

Una categoria di giudizio sarà ritenuta completa quando saranno presenti almeno 6 (sei) campioni della stessa, in caso contrario i suddetti campioni, verranno inseriti in una categoria affine o nel caso dei formaggi DOP gli viene assegnato il "Premio di Categoria".

Gli organizzatori si riservano il diritto di completare e modificare le categorie.

Articolo 7:

Quantitativi: A seconda della pezzatura del formaggio, dovranno essere consegnati i seguenti quantitativi:

Superiore ai 15 kg	Minimo 6kg in un unico pezzo
Dai 5 ai 15 Kg	Una forma intera
Da 0,5 a 5 Kg	Minimo due forme, o almeno 5 kg di prodotto.
Inferiore a 0,5 Kg	Almeno 3 Kg di prodotto.

Luogo di ricevimento: **VILLA EMO - Fanzolo di Vedelago - VIA STAZIONE 5**
Recapito Segreteria Caseus Veneti: **Desideria Scilla 333-7876731 (vedere piantina sul retro)**

Orari di ricevimento e modalità di consegna: **Martedì 30 Settembre 2014 dalle ore 9:30 alle ore 18:00.**

I formaggi dovranno essere consegnati all'interno di imballi in cartone o polistirolo. Ogni prodotto in concorso deve avere il proprio imballo. Eventuale Pelure deve essere solo appoggiata sulla forma per poterla rimuovere al momento della valutazione.

NOVITA' 2014 Per le categorie di Prodotti "freschi" ed in particolare le n° 05-17-22-29-30 e 36, dovrà essere consegnato, oltre al prodotto destinato all'assaggio dei commissari, anche prodotto confezionato oppure dei fac-simile in polistirolo che verranno utilizzati per l'esposizione. In questo caso il quantitativo minimo sarà pari al 50% di quello indicato.

INVIO DEI CAMPIONI

I costi di trasporto sono a carico dei partecipanti. I campioni di formaggio inviati diventano proprietà dell'organizzazione e non saranno restituiti. Tutti i formaggi saranno contrassegnati dall'organizzazione con un codice numerico e quindi resi anonimi ai giurati per lo svolgimento del concorso.

Articolo 8: VALUTAZIONE DEI FORMAGGI

La commissione valutatrice dei formaggi, sarà selezionata e coordinata da Veneto Agricoltura.

Sono esclusi dalla giuria: i partecipanti, persone che abbiano un qualunque rapporto di parentela con il partecipante o che lavorano nell'azienda del partecipante.

Un capo esaminatore dirigerà il gruppo di giurati della relativa categoria e sarà responsabile dei lavori.

Il gruppo di coordinamento, avrà il compito di decidere in merito ai casi controversi.

Tutti i giurati si impegnano a mantenere il massimo riserbo sui risultati d'esame.

La valutazione della commissione è inappellabile.

Articolo 9: PREMIAZIONI

Vista la numerosità delle categorie, verrà premiato esclusivamente il primo classificato di ogni categoria con una medaglia dorata.

I formaggi iscritti, a seconda delle categorie, concorreranno anche per i premi ONAF, AGRIFORM e FORME DI SOLIDARIETA'.

Tutti i partecipanti saranno invitati all'inaugurazione alla quale seguirà la premiazione dei vincitori.

Tutti i produttori regolarmente partecipanti al concorso saranno insigniti di un diploma.

I nomi dei vincitori delle medaglie del Concorso Caseus Veneti saranno comunicati al pubblico in presenza della stampa, il giorno Sabato 4 Ottobre dalle ore 10:00, presso la Barchessa di Sinistra di Villa Emo, via stazione 5, Fanzolo di Vedelago (TV).

Fino ad allora, non sarà possibile venire a conoscenza dei risultati del concorso.

Informativa e raccolta del consenso D.lgs. 196/2003 – Codice della Privacy

Ven.Lat. srl, provvede all'informativa prevista dall'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003 (finalità e modalità del trattamento in materia di dati personali), garantendo, nello stesso tempo, la riservatezza dei dati, anche qualora il trattamento avvenga attraverso canali telematici o innovativi. La Ditta può altresì rivolgersi per ottenere chiarimenti e informazioni circa le finalità e le modalità del trattamento cui sono designati i dati e, in particolare, per ottenere la conferma circa l'esistenza o meno del trattamento, indicazioni circa l'origine, le finalità e le modalità del trattamento stesso. Lei ha inoltre diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché l'aggiornamento, la rettificazione o, se vi è interesse, integrazione dei dati; può altresì opporsi al trattamento a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale. Titolare del trattamento è Ven.Lat. srl. Ogni richiesta di informazioni dei dati personali può essere rivolta presso la ns. sede in Via Monte Cengio 32 – Vicenza, per via telefonica al numero: 0422/422040 o per fax al numero: 0422/422050.

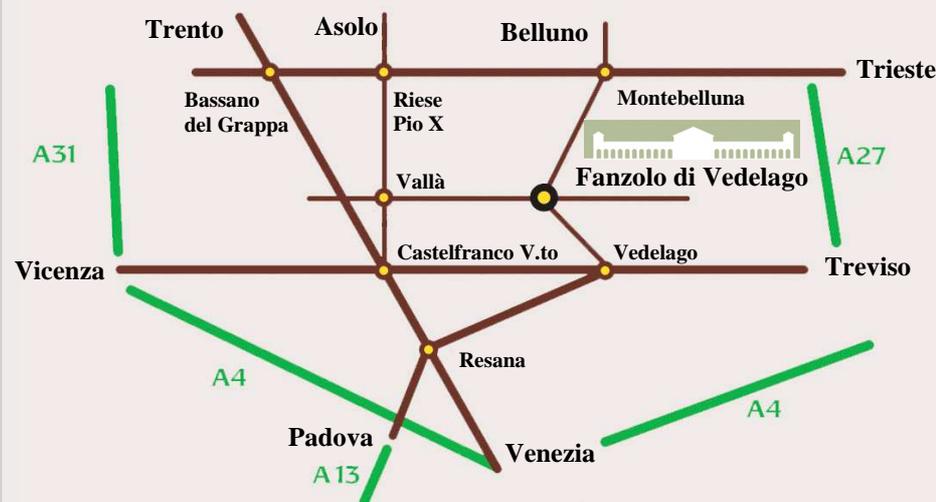
Consenso al trattamento

In relazione all'informativa di cui sopra, io sottoscritto

Esprimo il consenso al trattamento, alla comunicazione ed alla diffusione in Italia e all'Estero dei dati che mi riguardano da parte di Ven.Lat. srl. per l'adempimento delle sue attività e finalità.

DATA _____ Timbro e firma del legale rappresentante _____

COME RAGGIUNGERE VILLA EMO



strade e autostrade

SP 667 e SR 53

Per chi arriva dall'autostrada uscire

A27 Venezia-Belluno (Treviso Nord)

A31 Valdastico (Vicenza Nord)

A13 Padova-Bologna (Padova Est)

aeroporti

Gli scali più vicini sono

Antonio Canova - Treviso

Marco Polo - Venezia

treno

tratta Padova-Belluno

La stazione ferroviaria di Fanzolo è a poche centinaia di metri dai cancelli di entrata della Villa stessa.

Tratta Treviso-Vicenza o Venezia-Trento

stazione di Castelfranco Veneto

(che dista 9 chilometri da Fanzolo)

VILLA EMO - Fanzolo di Vedelago - VIA STAZIONE 5
Recapito Segreteria Caseus Veneti: Desideria Scilla 333-7876731