

Regolamento del Concorso CASEUS VENETI 2019

Villa Contarini - Piazzola Sul Brenta (PD)
28 e 29 Settembre 2019

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 quindicesima 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 2019" i partecipanti accettano le disposizioni del presente regolamento. Nell'ambito del concorso, è escluso il ricorso alle vie legali. Eventuali controversie saranno esaminate 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 iscriversi al concorso "Caseus Veneti 2019" 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) quale le aziende agricole o le malghe, 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 € 75,00 + Iva, mentre dall'ottavo al quattordicesimo campione compreso, l'importo totale sarà di € 100,00 + Iva.

La tassa di partecipazione a "Caseus Veneti 2019" 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
INTESA SAN PAOLO SPA - Filiale di Villorba (Tv)
IBAN IT40 H030 6962 18910000001033

CAUSALE: Quota di partecipazione concorso Caseus Veneti 2019

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

Articolo 5: ISCRIZIONE

La domanda di iscrizione deve pervenire via mail a segreteria@caseusveneti.it
entro e non oltre il 30 giugno 2019.

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

Inoltre, ad ogni campione di formaggio consegnato, dovrà essere allegata copia della scheda prodotto ad esso riferita.

**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 fresco
- 02 Asiago DOP stagionato mezzano (4 -6 mesi)
- 03 Asiago DOP stagionato vecchio (10 - 15 mesi)
- 04 Asiago DOP stagionato 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'Alleva (6mesi)
- 13 Monte Veronese DOP - d'Alleva (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 2019)
- 20 Malga - vecchio (alpeggio 2018 e antecedenti)
- 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 - coag. Presamica, pasta molle/tenera
- 38 Formaggi di capra - coag. Presamica, pasta semidura/dura

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 verrà assegnato il "Premio di Categoria".

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

Articolo 7: INVIO DEI CAMPIONI

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 CONTARINI - Piazzola Sul Brenta (PD) - VIA LUIGI CAMERINI 1
Recapito Segreteria Caseus Veneti: 324_0209131 (vedere piantina sul retro)

Orari di ricevimento e modalità di consegna: Martedì 24 Settembre 2019 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.

ATTENZIONE !!!! 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.

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. I formaggi iscritti, a seconda delle categorie, concorreranno anche per i premi ONAF, AGRIFORM, FORME DI SOLIDARIETA', GIURIA POPOLARE e altri premi collegati agli sponsor.

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

La segreteria non invierà alcun preavviso ai produttori che si sono qualificati, invitando tutti a presentarsi in ogni caso alla cerimonia delle premiazioni.

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 29 Settembre dalle ore 10:00, presso la Sala delle Conchiglie di Villa Contarini, Via Luigi Camerini 1, Piazzola Sul Brenta (PD).

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

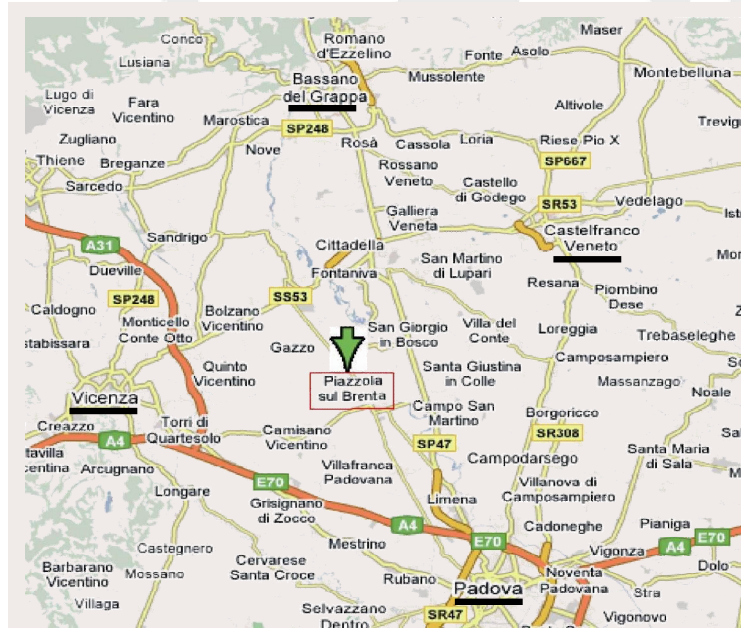
Informativa resa ai sensi degli articoli 13-14 del GDPR 2016/679 (General Data Protection Regulation)

Io sottoscritto/a alla luce dell'informativa ricevuta

esprimo il consenso NON esprimo il consenso al trattamento dei miei dati personali

esprimo il consenso NON esprimo il consenso alla pubblicazione sul Catalogo Caseus Veneti 2019 e alle pubblicazioni ad esso collegate.

DATA _____ Timbro e firma del legale rappresentante _____



Come raggiungere VILLA CONTARINI

Provenendo da Sud : dall'uscita autostradale Padova Ovest percorrere le nuova tangenziale che unisce Limena a Piazzola sul Brenta.

Provenendo da Nord : dalla strada provinciale nr. 47 Cittadella -Padova, seguire le indicazioni a dx per Piazzola sul Brenta.

VILLA CONTARINI - Piazzola Sul Brenta (PD) - VIA LUIGI CAMERINI 1
Recapito Segreteria Caseus Veneti: 324_0209131