

Regolamento Alp'24

Il Concorso dei prodotti regionali delle Alpi Stans (Svizzera), 8 - 10 novembre 2024

La Fondazione KEDA (Patrimonio culinario delle Alpi) organizza il primo Concorso per i prodotti regionali delle Alpi. Questo concorso è sviluppato e gestito in collaborazione con la Fondation Rurale Interjurassienne (FRI) e la sua rete internazionale di concorsi (UNIDO).

Le denominazioni personali si applicano in egual misura a donne e uomini

Art. 1. OBIETTIVI

Il concorso promuove la ricerca della qualità e la competizione per i prodotti e le specialità provenienti dalle diverse aree delle Alpi.

Il concorso mette in evidenza i migliori prodotti regionali delle Alpi e promuove l'immagine, la consapevolezza e l'apprezzamento dei prodotti regionali nei media e tra i consumatori.

Il leitmotiv del concorso è: Salvaguardare la tradizione - Sperimentare il gusto - Plasmare il futuro in modo sostenibile. Il concorso offre ai produttori delle Alpi l'opportunità di far valutare i loro prodotti regionali da una giuria di specialisti della degustazione, produttori, consumatori e rappresentanti del settore dell'alimentazione secondo le seguenti linee guida:

- Il concorso premia i prodotti alimentari provenienti da uno dei 7 Paesi alpini: Austria, Francia, Germania, Italia, Liechtenstein, Slovenia e Svizzera. (Allegato 1)
- Sono ammessi sia prodotti tradizionali che nuovi prodotti innovativi.
- Per i prodotti trasformati, almeno l'80% delle materie prime (massa) deve provenire dalla regione alpina.
- I prodotti agricoli non trasformati devono provenire al 100% dalla regione alpina.
- Il 100% degli ingredienti della denominazione del prodotto deve provenire dalle regioni alpine.
- La lavorazione deve avvenire esclusivamente nelle Alpi.

Category

- Cat. A: Prodotti lattiero-caseari
- Cat. B: Prodotti di panetteria, pasticceria e confetteria
- Cat. C: Prodotti a base di carne e pesce
- Cat. D: Prodotti a base di frutta, verdura e miele, compresi oli, aceti e bevande analcoliche.
- Cat. E: Bevande alcoliche (escluso il vino)

Art. 2. ORGANIZZATORI

Il concorso è organizzato dal **CULINARIUM ALPINUM / Fondazione KEDA** dalla **Fondation Rurale Interjurassienne (FRI)**. La responsabilità è del comitato organizzatore.

KEDA nomina un comitato organizzativo per garantire il buon funzionamento delle diverse aree tematiche, come la degustazione, l'omologazione, il mercato e la comunicazione.

Il Comitato Organizzatore nominerà un Comitato di Ammissione che deciderà sull'ammissione o sul rifiuto dei prodotti presentati in applicazione del presente Regolamento.

Art. 3. Prodotti ammessi al concorso

3.1 Condizioni quadro generali

Al concorso possono partecipare prodotti lavorati e riproducibili.

I prodotti registrati devono essere conformi alle norme di diritto alimentare del rispettivo Paese, in particolare all'Ordinanza sulle derrate alimentari e i beni di consumo, all'Ordinanza sulle bevande e a tutte le norme di diritto alimentare.

I prodotti del concorso devono essere presentati secondo le categorie A-E: Specificando la categoria, il titolo, la designazione o qualsiasi altra cosa sia necessaria per una chiara identificazione.

I prodotti vengono suddivisi in gruppi di prodotti dal comitato organizzativo del concorso e, se necessario, preparati. Nel fare ciò, lo sforzo deve rimanere nei limiti.

3.2 Prodotti certificati e premiati

I prodotti regionali che hanno ottenuto un marchio di qualità nazionale per i prodotti regionali della regione alpina nel rispettivo Paese sono automaticamente ammessi al concorso. Questo vale anche per i prodotti in fase di certificazione.

3.3 DOP-IGP e prodotti biologici

I prodotti con il marchio di qualità DOP-IGP o il marchio BIO sono automaticamente approvati, a condizione che soddisfino i requisiti di origine dalla regione alpina.

3.4 Autocontrollo

Tutti i prodotti ammessi al concorso devono essere conformi alle norme igieniche e di etichettatura del rispettivo Paese.

3.5 Categorie e tipi di prodotti ammessi

Sono ammessi i prodotti che richiedono una semplice preparazione prima della degustazione (bollitura in acqua, frittura) e le miscele di ingredienti "pronte per il piatto". Tutti i prodotti che richiedono una lavorazione prima della degustazione saranno respinti.

I piatti pronti devono essere consegnati precotti. Non è consentita l'aggiunta di ingredienti (cipolle, burro, ecc.) da parte dei preparatori per la degustazione (ad eccezione del sale per la pasta).

Gli alimenti vengono cucinati o preparati secondo un protocollo stabilito dagli organizzatori del concorso. Se il vostro prodotto richiede una preparazione speciale, siete pregati di compilare l'apposito campo sul modulo di iscrizione (ad esempio, il tempo di cottura della pasta).

I prodotti approvati devono rientrare in una delle categorie di cui al punto 1.

3.6. Regioni

L'origine delle materie prime e il luogo di lavorazione si basano sulla definizione territoriale delle organizzazioni regionali corrispondenti. Se non esiste un marchio regionale, la commissione di approvazione decide l'area di origine delle materie prime sulla base della prassi comune e della conformità della posizione geografica. Inoltre, sono possibili eccezioni per alcune regioni adiacenti ai marchi regionali. Queste devono essere approvate dalla Commissione di approvazione.

3.7 Origine delle materie prime

Se il nome specifico del prodotto fa riferimento a un ingrediente, questo ingrediente deve provenire dalla regione. Se l'ingrediente non è disponibile nella regione, deve provenire dal Paese. Fanno eccezione yogurt, formaggi, insaccati o qualsiasi altro prodotto in cui l'ingrediente è un aroma secondario o rappresenta non più del 5% della materia prima totale.

Inoltre:

- Lo zucchero deve essere di origine nazionale. È ammesso lo zucchero biologico;
- la carne deve essere di origine nazionale;
- Il cioccolato è ammesso se mette in risalto uno o più prodotti regionali. Sono ammesse spezie di base come sale, pepe ed erbe comuni (senza riferimento a un Paese o a una regione straniera).

3.8 Produzione/Fabbricazione/Trasformazione

La produzione/trasformazione deve avvenire nella zona di origine del prodotto o, eccezionalmente, nella zona vicina al confine. La Commissione di approvazione può concedere un'eccezione in casi particolari.

3.9. denominazioni nel rispettivo paese di produzione

La denominazione dei prodotti presentati deve essere consueta nel rispettivo Paese alpino e conforme alle normative vigenti.

Art. 4. PRODUTTORI / TRASFORMATORI

Il concorso è aperto a tutti i produttori di prodotti regionali: Agricoltori, panettieri, pasticceri, macellai, produttori di formaggio, distillatori, apicoltori, ecc.

L'attenzione è rivolta alle manifatture artigianali e alle PMI.

Art. 5. PROCEDURA DI REGISTRAZIONE

5.1. Registrazione

I produttori registrano i loro prodotti esclusivamente online compilando il modulo "Prodotti" sul sito web del concorso entro il **27 agosto 2024**.

L'approvazione o il rifiuto dei prodotti dipende dalla correttezza e dalla completezza delle informazioni fornite dal produttore. Le informazioni fornite costituiscono la base per il rilascio di diplomi e altri stampati. Il produttore è tenuto a fornire informazioni il più possibile complete sul proprio prodotto, compresa l'eventuale appartenenza a uno o più marchi di qualità.

5.2 Rifiuto

Se uno o più prodotti registrati vengono rifiutati, l'organizzatore informerà il produttore via e-mail.

5.3 Approvazioni e conferme

Il produttore riceve una conferma dei prodotti approvati via e-mail. Questa e-mail contiene tutte le informazioni necessarie per la spedizione dei prodotti approvati.

Art. 6. TASSA DI ISCRIZIONE

Il produttore paga la quota di iscrizione online* non appena completata la registrazione dei prodotti annunciati sul sito web dell'organizzatore. Una conferma del pagamento e della registrazione sarà inviata al produttore via e-mail. La degustazione dei prodotti avrà luogo solo se la quota di iscrizione è stata pagata in tempo.

Iscrizione + 1^a degustazione = EURO/CHF 50.-
2^a e ulteriori degustazioni = EURO/CHF 50.-

Avvertenza:

Se un produttore non presenta i prodotti registrati (senza disdetta fino a 15 giorni prima della degustazione), verrà addebitato un importo forfettario di 100 franchi svizzeri.

La quota di iscrizione comprende i seguenti servizi:

- La degustazione da parte delle giurie
- Una valutazione sensoriale per ogni prodotto
- Un diploma per i prodotti premiati
- La pubblicazione dei risultati su Internet (solo per i prodotti premiati)
- Presentazione dei risultati alla stampa (solo per i prodotti premiati)
- La possibilità di utilizzare il marchio del concorso (solo per i prodotti premiati)
- Partecipazione alla cerimonia ufficiale di consegna delle medaglie per una persona.
- Ogni persona in più paga 50 CHF di ingresso.

*La Fondation Rurale Interjurassienne è responsabile della piattaforma di registrazione online e gestisce e raccoglie le quote di registrazione.

Art. 7. INVIO DEI PRODOTTI APPROVATI E SCADENZE

7.1. Termini di consegna

¹ I prodotti ammessi, accompagnati dai documenti richiesti nella lettera di conferma, devono essere consegnati al seguente indirizzo:

CONCOURS ALP'24
Fondation Rurale Interjurassienne
CP 65, Courtemelon
2852 Courtételle

² Termini di consegna:

PRODOTTI A BASE DI FRUTTA, VERDURA, MIELI, OLI, ACETI, BEVANDE ANALCOLICHE
Consegna martedì 22 ottobre 2024 fino alle ore 12.00, ultima consegna.
BEVANDE ALCOLICHE
Consegna martedì 22 ottobre 2024 fino alle ore 12.00, ultima consegna.
PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI DELLA PESCA
Consegna Martedì 22 ottobre 2024 fino alle ore 12.00, ultima consegna. Nel caso di prodotti a base di carne da consumare molto freschi (tartare, torta, ecc.), il produttore può contattare il comitato organizzatore e concordare un orario di consegna per il giorno della degustazione.
PRODOTTI DA FORNO, DI PANETTERIA, PASTICCERIA E CONFISERIA
Consegna martedì 22 ottobre 2024 fino all'ore 12.00, ultima consegna. Per i prodotti freschi con breve durata di conservazione (es. pane, torte, ecc.), la consegna è possibile presso la Fondation Rurale Interjurassienne, sito di Courtemelon, <u>martedì 22 ottobre 2024 fino alle 8.30</u> ultima consegna.
LATTICINI
Consegna martedì 22 ottobre 2024 fino alle ore 12.00, ultima scadenza.

7.2. Qualità e freschezza

¹ È responsabilità del produttore garantire la qualità dei prodotti consegnati, in particolare per evitare qualsiasi interruzione della catena del freddo. La spedizione di prodotti deperibili il giorno prima del fine settimana dovrebbe essere evitata.

² I campioni che, al momento del ricevimento, presentano difetti qualitativi o alterazioni che possono influire sul risultato della degustazione, sono dichiarati non conformi e sono respinti. Il produttore è informato.

³ I prodotti presentati per la degustazione devono soddisfare i requisiti di legge. I campioni devono essere pronti per il consumo e autorizzati alla vendita.

⁴ I campioni rifiutati o non conformi, così come i campioni che non sono stati degustati, non vengono restituiti al produttore. Tutti i campioni presentati al concorso restano di proprietà degli organizzatori.

7.3 Volume dei campioni

¹ I campioni devono essere forniti nelle loro bottiglie o confezioni originali, non tagliate. Il peso/volume richiesto deve consentire una doppia degustazione, nonché la possibilità di campionamento per il controllo di qualità. Il minimo richiesto dovrebbe essere di circa **12 porzioni**.

Ad esempio, alcune quantità di prodotti:

Categoria	Tipo	Quantità
Categoria D : Prodotti a base di frutta e verdura	Verdure sottaceto	3 vasetti
	Salsa di pomodoro	3 vasetti
	Olio / aceto	2 bottiglie da 250 ml
	Succo di frutta	2 bottiglie da 1000 ml
	Miele / confettura	2 vasetti
Categoria E : Bevande alcoliche	Acquavite e liquori	2 bottiglie da 250 ml
	Sidro / birra	6 bottiglie da 330 ml
	Altri	2 bottiglie da 250 ml
Categoria C : Prodotti a base di carne*	Salsiccia secca / salame	3 pezzi
	Paté	1 paté intero
	Rillettes / terrina in vasetti	2 vasetti
	Cervelas / salsiccia di vitello	6 pezzi
	Carne secca	1 pezzo intero*
Categoria B : Prodotti da forno	Pane	2 pani da 500g
	Torta / dolce	2 pezzi interi
	Caramelle / biscotti	3 sacchetti
	Mini croissant	12-15 pezzi
Categoria A : Latticini	Formaggi	
	Con un peso per ruota superiore a 8 kg, ad es. ruote di grandi dimensioni	Un pezzo intero di formaggio del peso di almeno 3kg, un quarto o una fetta di formaggio con scalzo, senza fori di sonda (fetta di formaggio larga almeno 8 cm)
	Peso per ruota compreso tra 3 e 8 kg	Un pezzo intero di 3kg min.
	Peso per ruota compreso tra 500 g e 3 kg**	Ruota intera ma minimo 2 kg nell'imballaggio originale.
	Peso per ruota inferiore a 500 g	Ruota intera ma minimo 1 kg nell'imballaggio originale.
	Formaggi o tomi di peso inferiore a 200 g per pezzo	4 esemplari
	Piccoli formaggi freschi (es. crottin)	4 esemplari
	Vacherin Mont d'Or AOP	3 esemplari
	Altri prodotti latticini	
	Fondue	3 sacchetti min. da 200 g
	Burro	500 g min.
	Bevande a base di latte	2 bottiglie da 250 ml
	Yogurt	4 esemplari min.

* I pezzi interi saranno tagliati dai preparatori del Concorso per garantire la freschezza e l'omogeneità tra i prodotti.

** Per i formaggi di peso inferiore a 3 kg, è necessaria una aforma intera per evitare che il formaggio si secchi.

Art. 8. CONTROLLI DI QUALITÀ

Il produttore conferma che il suo prodotto è conforme ai requisiti di legge del Paese di produzione ed è stato realizzato in conformità alle norme igieniche vigenti. Deve garantire in ogni momento la tracciabilità dei componenti del prodotto.

Il concorso si riserva il diritto di prelevare campioni da analizzare in un laboratorio riconosciuto. Il produttore si impegna a fornire tutte le informazioni necessarie per consentire un controllo qualitativo e quantitativo da parte di un organismo di controllo incaricato nel luogo di produzione. In caso di inadempienza, la medaglia potrà essere ritirata al produttore.

Art. 9. COMMISSIONE DI AMMISSIONE

La Commissione di ammissione è responsabile dell'ammissione o del rifiuto dei prodotti al concorso in base ai principi del presente regolamento. La Commissione di ammissione si riunisce la terza settimana di agosto dell'anno del concorso. Per i prodotti accettati, il produttore riceve una conferma alla fine di agosto. Per i prodotti respinti, la quota di iscrizione sarà rimborsata. Il produttore interessato riceve una breve motivazione.

Se la commissione di ammissione sospetta che vi siano informazioni fuorvianti sulla denominazione o che il prodotto sia in concorrenza con un prodotto DOP-IGP, può rifiutare la partecipazione del prodotto al concorso.

Art. 10. GIURIA E DEGUSTAZIONI

Per ogni categoria di prodotto verrà formata una giuria. Le giurie saranno presiedute da professionisti internazionali del settore che operano nel campo della valutazione sensoriale. Ogni giuria è composta da assaggiatori che sono specialisti della degustazione, produttori/rappresentanti del settore alimentare o consumatori. L'organizzatore si preoccupa di garantire una rappresentanza equilibrata dei Paesi alpini.

La procedura di degustazione è identica per ogni categoria e descritta nelle linee guida di degustazione.

Per le degustazioni, i prodotti vengono suddivisi in gruppi di prodotti simili.

I campioni vengono valutati su una scala di 20 punti in base ai criteri stabiliti dal presidente della giuria e specifici per ogni categoria di prodotto.

La decisione della giuria e il punteggio assegnato sono inappellabili.

Art. 11. RISULTATI E PREMI

Per ogni prodotto presentato, i produttori ricevono i dettagli della valutazione, il risultato ottenuto e i commenti della giuria.

11.1 Gradi e medaglie

Per ogni tavolo di degustazione può essere premiato con una medaglia un massimo del 33% dei prodotti presentati.

A seconda del punteggio, vengono assegnate medaglie d'oro, d'argento e di bronzo.

17 punti	Medaglia di bronzo
18 punti	Medaglia d'argento
19 - 20 punti	Medaglia d'oro

11.2 " Prix d'Excellence"

Per ogni categoria di prodotto, la giuria di esperti, composta da un minimo di 3 a un massimo di 7 persone, assegnerà un "Prix d'Excellence" al prodotto che ha ricevuto la medaglia d'oro.

Se 12 o più prodotti hanno ricevuto una medaglia d'oro, solo i prodotti che hanno ottenuto 20 punti possono essere candidati al "Prix d'Excellence". Il "Prix d'Excellence" può essere assegnato solo ai prodotti per i quali è possibile garantire una quantità sufficiente di commercializzazione.

11.3 Premio per il miglior produttore

Il premio per il miglior produttore sarà assegnato, per ogni categoria di prodotto, al produttore che avrà presentato almeno 4 prodotti nella rispettiva categoria e avrà ricevuto il miglior punteggio medio.

Art. 12. DIRITTO D'USO DELLE MEDAGLIE ADESIVE

12.1. medaglie adesive (concorso 2024)

Ogni produttore ha la possibilità di acquistare medaglie adesive (prezzo suggerito: 0,15 franchi) per il suo prodotto premiato, ovvero 150,00 franchi per mille adesivi. La medaglia d'oro, d'argento e di bronzo è un marchio protetto. Può essere apposta solo sul prodotto che ha partecipato al concorso.

Se lo si desidera, le medaglie possono essere ottenute in forma digitale. Il produttore deve trasferire l'importo e firmare un contratto di utilizzo.

Le medaglie sono disponibili fino alla gara successiva. Tuttavia, il produttore ha il diritto di utilizzare le vecchie medaglie fino all'esaurimento delle scorte.

12.2 Revoca della medaglia

Le medaglie d'oro, d'argento e di bronzo sono marchi protetti. Il produttore si impegna a esporle solo sui suoi prodotti premiati. Il comitato organizzatore ha il diritto di revocare il diritto all'uso della medaglia, indicandone i motivi.

Controlli regolari e casuali sono effettuati da un organismo di certificazione neutrale. In caso di problemi, la sanzione può arrivare fino al ritiro immediato della medaglia da parte del concorso.

Se il marchio di qualità o l'DOP-IGP vengono ritirati da un prodotto, anche la medaglia può essere ritirata.

Se un produttore non ha più il diritto di esporre una medaglia sul suo prodotto, gli verrà richiesto per iscritto di restituire tutto il materiale promozionale relativo a tale prodotto. Ciò riguarda l'adesivo della medaglia, il certificato e la medaglia del "Prix d'Excellence" (se il prodotto è stato premiato).

Art. 13. ACCETTAZIONE CONDIZIONI

L'iscrizione diventa legalmente valida con l'accettazione dei termini e delle condizioni generali sul modulo online. Gli organizzatori si riservano il diritto di escludere i prodotti non conformi al regolamento.

Stans, 15.9.2023

Concorso ALP'24

CULINARIUM ALPINUM
Fondazione KEDA
Mürgstrasse 18
6370 Stans NW

Fondation Rurale Interjurassienne
Courtemelon
2852 Courtételle

T +41 41 619 17 00
Internet: www.alp24.ch
E-mail: info@alp24.ch

