

# *Concorso Miglior Yogurt di Fattoria*

## **Regolamento 2013**

### **Articolo 1: scopi**

Il Concorso si propone:

- a) valorizzare i migliori yogurt prodotti direttamente dalle aziende agricole e provenienti dai diversi ambiti del territorio italiano;
- b) stimolare i produttori al miglioramento della qualità del prodotto;
- c) favorire la diversificazione delle produzioni aziendali;
- d) favorire il confronto tra i produttori;
- e) promuovere lo yogurt di fattoria presso il Consumatore.

### **Articolo 2: disposizioni generali**

Il concorso “Miglior yogurt di fattoria” è riservato a yogurt di vacca e di capra.

Eventuali controversie relative all'applicazione del presente regolamento, nonché allo svolgimento dello stesso sono giudicate dall'inappellabile giudizio del Comitato di Presidenza del concorso, designato da Bevilatte. Il giudizio della giuria è inappellabile.

Coloro che non rispetteranno il presente regolamento in tutti i suoi articoli non saranno ammessi al Concorso. Chiunque avrà fatto dichiarazioni false sarà escluso dal Concorso e dovrà restituire l'eventuale premio.

L'Organizzazione si riserva di apportare al programma ed al regolamento tutte quelle modifiche o aggiunte, che riterrà opportune per la migliore riuscita della manifestazione.

L'Organizzazione si riserva di eseguire eventuali analisi chimiche e microbiologiche sui campioni presentati.

### **Articolo 3: aziende partecipanti**

Possono partecipare al Concorso, di cui alle tipologie definite all'art. 4, i produttori singoli o associati, autorizzati alla trasformazione del latte e capaci di una produzione annua complessiva di almeno 1.000 kg del prodotto presentato. Per l'ammissione al Concorso, il Produttore deve possedere i seguenti requisiti:

- l'azienda produttrice deve possedere i requisiti di azienda agricola;
- l'azienda produttrice deve allevare vacche (per lo yogurt di vacca), o capre (per lo yogurt di capra);
- il produttore deve possedere l'autorizzazione sanitaria alla produzione di yogurt;
- rispettare la normativa igienico sanitaria vigente in Italia.

### **Articolo 4: numero di campioni e categorie di yogurt**

Le categorie di yogurt sono:

- a) yogurt vacca naturale
- b) yogurt vacca frutti di bosco
- c) yogurt capra naturale

Ogni produttore può iscrivere al concorso un singolo campione per ogni categoria prevista dal concorso. L'iscrizione al Concorso è gratuita.

### **Articolo 5: iscrizione**

L'iscrizione deve essere inviata tramite e-mail entro il giorno 8 ottobre ai seguenti indirizzi:

**e-mail: [info@bevilatte.it](mailto:info@bevilatte.it),**

con oggetto: **CONCORSO MIGLIOR YOGURT DI FATTORIA .**

In alternativa si accetta l'iscrizione anche il giorno venerdì 11 ottobre, entro le ore 20 presso lo stand dell'Organizzazione (Bevilatte e/o Mercato Contadino terre bresciane).

Per l'iscrizione è necessaria la compilazione della scheda di iscrizione in allegato, o in ogni caso è scaricabile dal sito [www.bevilatte.it](http://www.bevilatte.it) nella sezione NEWS, alla voce: "Concorso miglior yogurt di fattoria" .

### **Articolo 6: invio dei campioni di yogurt**

Per l'invio dei campioni di yogurt devono essere osservate le seguenti indicazioni:

- i campioni di yogurt devono pervenire entro la data e gli orari riportati nella scheda d'iscrizione in allegato.
- Al campione di yogurt deve essere apposta un'etichetta con l'indicazione del nome dell'azienda produttrice, l'indirizzo, il numero di lotto di produzione e la tipologia.
- I partecipanti devono mettere gratuitamente a disposizione, e quindi inviare un numero di almeno 4 (quattro) contenitori debitamente etichettati.
- Il campione di yogurt deve essere inviato nel rispetto della catena del freddo.
- Il costo del trasporto sono ad esclusivo carico dell'azienda partecipante.
- I campioni di yogurt inviati diventano proprietà dell'organizzazione.
- Tutti i campioni di yogurt saranno contrassegnati con un codice numerico e quindi saranno resi anonimi ai giurati durante lo svolgimento del concorso.
- I campioni, le cui schede di iscrizione non pervenissero preventivamente, o fossero consegnate successivamente alla detta scadenza, non verranno accettati.

### **Articolo 7: giuria, procedimento di valutazione degli yogurt**

La Giuria sarà composta da assaggiatori nominati dal Bevilatte, scelti tra esperti assaggiatori dell'ONAF, qualificati rappresentanti del mondo del latte, eventuali giornalisti e semplici consumatori. Sono esclusi dalla Giuria: i produttori partecipanti, persone che abbiano un qualunque rapporto di parentela con il partecipante o che lavorano nell'azienda del partecipante.

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

Per le valutazioni sarà utilizzata una scheda all'uopo predisposta a punti (in 100/100), integrata da eventuali commenti relativi ai principali pregi e difetti di ogni singolo campione di yogurt; le schede potranno, su richiesta, essere rese disponibili per i produttori.

Il punteggio assegnato a ciascun campione sarà ottenuto dalla media aritmetica dei giudizi espressi in termini numerici da almeno 3 membri dei componenti la Giuria.

### **Articolo 8: premi**

I migliori 3 campioni di yogurt, saranno premiati con la "diploma di eccellenza".

Il campione di yogurt che avrà totalizzato il punteggio più alto sarà premiato con "diploma il miglior yogurt di fattoria dell'anno", a questi potranno aggiungersi premi offerti dagli sponsor.

L'organizzazione si impegna a informare la stampa e a trasmettere alle redazioni dei giornali le immagini dello yogurt premiato e i riferimenti dei produttori, ivi incluse le motivazioni dei riconoscimenti assegnati.