



REGOLAMENTO

10° Concorso svizzero dei prodotti regionali

23 & 24 settembre 2023

I termini che designano delle persone, si applicano indifferente alle donne e agli uomini.

Art. 1. OBIETTIVI

¹ Dare la possibilità ai produttori di prodotti locali, domiciliati in Svizzera, di sottoporre i loro prodotti ad una giuria composta da specialisti di degustazione, produttori / rappresentanti dell'industria alimentare e consumatori.

² Incoraggiare la ricerca della qualità e dell'emulazione nella produzione di specialità legate alle diverse regioni e terroir della Svizzera.

³ Valorizzare i migliori prodotti locali e promuovere l'immagine dei prodotti regionali nei media e presso i consumatori.

Art. 2. ORGANIZZATORI

¹ Il Concorso svizzero per i prodotti locali è organizzato dalla Fondation Rurale Interjurassienne e dai suoi partner svizzeri, sotto la responsabilità del Comitato Organizzatore del Concorso svizzero.

² Il comitato organizzatore nomina una Commissione di omologazione. Questa commissione applica queste regole e ammette o rifiuta i prodotti iscritti al Concorso svizzero.

³ Viene inoltre costituito un comitato tecnico per il buon funzionamento degli assi di Concorso - Degustazione, omologazioni, mercato e comunicazione del Concorso in generale.

Art. 3. PRODOTTI AMMESSI AL CONCORSO

3.1. Quadro generale

¹ Possono partecipare al Concorso svizzero i prodotti alimentari trasformati e riproducibili. Ad esempio, la farina non è ammessa al Concorso. Deve essere lavorata da un panettiere. Il pangrattato, invece, è ammissibile, in quanto rappresenta un prodotto già lavorato, oltre che una lotta contro lo spreco alimentare.

² I prodotti registrati devono essere conformi alla legislazione alimentare svizzera, in particolare all'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso quotidiano (ODAIU), all'ordinanza del DFI sulle bevande e a tutte le ordinanze sulle derrate alimentari svizzere. Inoltre, le direttive per i marchi regionali svizzeri, i requisiti minimi nazionali per i prodotti regionali (direttive per i marchi regionali, parti A, B, C) sono parte integrante delle regole del Concorso svizzero per i prodotti locali (da consultare su www.concours-terroir.ch). Sono accettati sia i prodotti tradizionali che quelli innovativi.

³ I prodotti sono raggruppati e preparati dalla squadra del Concorso svizzero dei prodotti locali.

3.2. Prodotti certificati ed etichettati

¹ I prodotti certificati con i marchi regionali svizzeri “regio.garantie” sono automaticamente accettati. Anche i prodotti in corso di certificazione possono essere ammessi automaticamente.

3.3. Prodotti DOP-IGP e Bio Suisse

¹ Sono automaticamente accettati i prodotti DOP, IGP e Bio Suisse (la cui materia prima proviene dalla Svizzera).

3.4. Autocontrollo

¹ Tutti i prodotti ammessi al Concorso devono soddisfare i più severi requisiti igienici e di etichettatura.

3.5 Categorie e tipi di prodotti consentiti

¹ Sono ammessi prodotti che richiedono una semplice operazione di cottura (cottura ad acqua, tostatura) o miscele di ingredienti prima della degustazione. Qualsiasi prodotto che deve essere trasformato prima dell'assaggio è rifiutato.

² I piatti preparati devono pervenire precotti. L'aggiunta di altri ingredienti (cipolle, burro, ecc.) da parte dei preparatori è proibito (fa eccezione il sale nelle paste alimentari).

³ La modalità di cottura o di preparazione degli alimenti è effettuata secondo un protocollo stabilito dagli organizzatori del Concorso. In caso di preparazione specifica del vostro prodotto, compilare l'apposito campo (es. durata della cottura delle paste alimentari).

⁴ I prodotti ammissibili devono poter essere inclusi in una delle seguenti categorie:

- A) **Prodotti latticini**
- B) **Prodotti da forno, panetteria e pasticceria**
- C) **Prodotti a base di carne e prodotti della pesca**
- D) **Prodotti a base di frutta, verdura, miele e altri prodotti (oli, aceti, bevande analcoliche, sostituti delle proteine animali (ad es. bevande vegetali), ecc.)**
- E) **Bevande alcoliche (acquaviti, liquori, birre, vini di frutta, ecc.), ad eccezione dei vini ottenuti dall'uva.**

3.6 Regione

¹ Per quanto riguarda l'origine delle materie prime e il luogo di trasformazione, la nozione di regione è definita in base alla zona geografica delle organizzazioni sovraregionali delle regioni interessate (Pays Romand - Pays Gourmand, Culinarium, Alpinavera, Das Beste der Region; cfr. cartina in allegato). La Commissione di omologazione decide sui casi di regioni prive di marchi regionali, secondo la prassi abituale e la coerenza della prossimità. Inoltre, sono possibili deroghe per determinate regioni limitrofe ai marchi regionali. Queste devono essere convalidate dalla commissione di omologazione.

² I prodotti elencati nell'inventario del Patrimonio culinario svizzero e recanti un'indicazione regionale o cantonale a loro nome possono essere prodotti solo nel luogo di produzione indicato nell'inventario (esempio: Basler Lächerli per i cantoni BS e BL).

3.7 Origine delle materie prime

¹ Con il termine “materie prime” s'intendono tutte le materie prime di origine agricola. L'acqua per la preparazione delle birre, ad esempio, non è considerata una materia prima agricola e non deve essere presa in considerazione nel calcolo.

² Le materie prime agricole che compongono il prodotto devono provenire al 100% dalla regione interessata (cfr. punto 3.6) (ad eccezione della carne, cfr. paragrafo 3 del presente documento). Tuttavia, se ciò non è possibile, la componente principale deve provenire al 100% dalla regione interessata. In tutti

i casi, è necessario che almeno l'80% delle materie prime provenga dalla regione interessata. Le materie prime di origine straniera sono accettate solo se non sono disponibili in Svizzera e al massimo al 20%. È prevista un'eccezione per il cioccolato (paragrafo 4 del presente documento).

³ Se un componente è evidenziato nel nome specifico del prodotto, questo componente deve provenire dalla regione. Se questo componente non è disponibile nella regione, deve provenire dalla Svizzera. Si fanno eccezioni per yogurt, formaggi, salsicce o qualsiasi altro prodotto il cui ingrediente è un aroma secondario o la cui percentuale è pari o inferiore al 5% del totale delle materie prime.

Esempi: Patè in crosta alle spugnone– 10% di spugnone, che devono provenire dalla Svizzera.

Ma: Salsicce al tartufo (5% aroma di tartufi della Francia – accettato perché uguale al 5%) / Salsiccia al pepe nero (2% di pepe nero dell'Indonesia – accettato perché inferiore al massimo del 5% autorizzato).

⁴ Inoltre:

- lo zucchero deve provenire dalla Svizzera;
- la carne deve provenire dalla Svizzera;
- l'alcol per uso alimentare fornito da Alcosuisse è accettato solo per la produzione di liquori e acquaviti risultanti dalla macerazione;
- per i prodotti descritti nell'inventario del patrimonio culinario svizzero e che hanno un sito di produzione limitato ad una determinata regione (uno o più cantoni), la farina e la carne non devono necessariamente provenire da quella regione. Essi devono tuttavia provenire dalla zona geografica dei marchi sovraregionali svizzeri (come definiti al punto 3.6, paragrafo 1);
- Il cioccolato è accettato se valorizza uno o più prodotti provenienti dalla regione (capitolo 3.6). Questo include i prodotti descritti nell'inventario del patrimonio culinario svizzero e/o un prodotto DOP e IGP ;
In tutti i casi, il cioccolato utilizzato deve essere svizzero, vale a dire che tutte le fasi di fabbricazione a partire da fave di cacao o pasta di cacao sono effettuate in Svizzera (cfr. articolo 54, paragrafo 2 dell'ordinanza del DHA del 16 dicembre 2016 sulle derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile (ODAIÖV).

⁴ In più:

- sono ammessi condimenti di base come sale, pepe ed erbe aromatiche comuni (senza riferimento ad un paese o regione straniera). Se si fa riferimento a un paese o regione straniera, es : peperoncino di Espelette, pepe di Cayenna, è indispensabile rispettare l'articolo 3.7 par. 3.

3.8 Produzione / Fabbricazione / Trasformazione

¹ La fabbricazione/trasformazione deve avvenire nella regione di origine del prodotto, eccezionalmente in una zona limitrofa, ma al massimo nella zona geografica dei marchi sovraregionali svizzeri (punto 3.6). La Commissione di omologazione è competente in materia e può concedere deroghe in casi particolari.

3.9 Denominazioni

¹ Il nome del prodotto non deve contenere:

- denominazioni di prodotti esotici (cioè in relazione ad una delle materie prime del prodotto), ad eccezione degli aromi secondari o se l'ingrediente il cui percentuale è pari o inferiore al 5% del totale delle materie prime.

Esempio: yogurt alla vaniglia e ciliegia: **accettato**
yogurt alla vaniglia (≤ 5%): **accettato**
yogurt all'ananas (10%) : **rifiutato**
patè alle spugnone (10% di spugnone francesi): **rifiutato**

- di nomi di località al di fuori della Svizzera;

Esempio: Brie de Meaux, Calvados: **rifiutati**

- riferimento a un prodotto tipico di una regione al di fuori della Svizzera, in particolare se esiste una protezione internazionale per tale prodotto.

Esempio: Feta, Reblochon, Prosciutto di Parma, Cognac : **rifiutati**

Eccezione: Reblochon de Moudon accettato perché usufruisce di una deroga particolare

- di riferimento che può essere analoga a una copia di una DOP/IGP.

Esempio: un'acquavite della Damasson rouge : rifiutata.

² Tuttavia, è accettato se:

- Il prodotto è registrato con un marchio regionale che riconosce il prodotto.

Art. 4. CATEGORIE DI PRODUTTORI

¹ Il concorso è aperto a tutti i produttori di prodotti locali: agricoltori, panettieri, pasticceri, macellai, macellai, casari, distillatori, apicoltori, ecc....

² Si differenziano due categorie di produttori:

1. **Produttore o artigiano:** produzione come attività principale (panettiere, macellaio, casaro, ecc.)
2. **Piccolo produttore o piccolo artigiano:** attività e fatturato accessori

³ I loro prodotti sono degustati in base agli stessi criteri. Solo la tassa di registrazione differenzia le due categorie. Una tassa di registrazione inferiore per i piccoli produttori è destinata a sostenerli nello sviluppo della loro produzione.

Art. 5. PROCEDURE DI REGISTRAZIONE

5.1. Iscrizione

¹ I produttori registrano i loro prodotti esclusivamente compilando in modo esaustivo la scheda prodotto sul sito web del Concorso (www.concours-terroir.ch) fino al **30 giugno 2021**.

² L'ammissione o il rifiuto dei prodotti dipende dall'esattezza delle informazioni fornite dal produttore. I dati forniti nel file informatico saranno utilizzati come base per la stampa dei diplomi e di altri documenti stampati. Il produttore si assume la responsabilità di ragguagliare sul proprio prodotto nel modo più completo possibile, includendo l'eventuale affiliazione a marchi.

5.2. Rifiuto

¹ In caso di rifiuto di uno o più prodotti, l'organizzatore ne informa il produttore per posta elettronica.

5.3. Ammissioni e conferme

¹ Una lettera di conferma dei prodotti accettati viene inviata via e-mail ai produttori. Questa e-mail contiene tutte le informazioni necessarie per inviare i prodotti accettati.

Art. 6. TASSA DI REGISTRAZIONE

¹ I produttori pagano online l'importo della loro partecipazione non appena si registrano sulla piattaforma Internet: www.concours-terroir.ch. Una conferma di pagamento e di registrazione viene quindi inviata al produttore via e-mail. I prodotti vengono degustati solo se la tassa di registrazione è stata pagata.

<u>Produttori :</u>		<u>Piccoli produttori :</u>	
Registrazione + 1° campione	= CHF 120.-	Registrazione + 1° campione	= CHF 90.-
2° campione e seguenti	= CHF 90.-	2° campione e seguenti	= CHF 70.-

Nota:

Quando un produttore registra i prodotti e non li presenta (senza averli comunicati 15 giorni prima delle degustazioni), viene applicata una franchigia di CHF 100.- per i costi amministrativi sostenuti.

² La quota di iscrizione comprende i seguenti servizi:

- Degustazione da parte delle giurie
- La disponibilità della scheda di valutazione sensoriale per ogni prodotto
- Un diploma per i prodotti vincitori di medaglie
- La pubblicazione dei risultati su Internet (solo prodotti con medaglie)
- Presentazione dei risultati alla stampa (solo medaglie)
- La possibilità di utilizzare il marchio "Concours Suisse des produits du terroir" (solo per i prodotti vincitori di medaglie).
- Partecipazione alla cerimonia ufficiale delle medaglie.

Art. 7. INVIO DEI PRODOTTI AMMESSI E TERMINI DI CONSEGNA

7.1. Termini di consegna

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

CONCOURS SUISSE DES PRODUITS DU TERROIR
CP 65, Courtemelon
2852 Courtételle

² **Termini di consegna:**

PRODOTTI A BASE DI FRUTTA, VERDURA, MIELI, OLI, ACETI, BEVANDE ANALCOLICHE
Consegna martedì 29 agosto 2023 fino alle ore 12.00, ultima consegna.
BEVANDE ALCOLICHE
Consegna martedì 29 agosto 2023 fino alle ore 12.00, ultima consegna.
PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI DELLA PESCA
Consegna martedì 5 settembre 2023 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 5 settembre 2023 fino alle ore 12.00, ultima consegna. Per i prodotti freschi con breve durata di conservazione (es. pane, torte, ecc.), la consegna è possibile presso la Fondazione Rurale Interjurassienne, sito di Courtemelon, <u>venerdì 8 settembre 2023 fino alle 8.30</u> ultima consegna.
LATTICINI
Consegna martedì 12 settembre 2023 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 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**.

Importante : le quantità di spedizione dei formaggi sono state ottimizzate. Non è più necessario inviare 2 cope di ogni prodotto. Si prega di fare riferimento alla tabella sottostante.

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	Fromages	
	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

¹ Il produttore deve certificare che il suo prodotto soddisfa i requisiti di legge ed è prodotto in conformità alle buone pratiche igieniche. Deve essere sempre in grado di garantire la tracciabilità dei componenti del prodotto.

² Il Concorso svizzero per i prodotti locali si riserva il diritto di prelevare campioni da un laboratorio autorizzato. Il produttore si impegna a fornire tutte le informazioni necessarie per effettuare un controllo qualitativo e quantitativo sul luogo di produzione da parte di un organismo di controllo incaricato dal Concorso svizzero. In caso di inadempienza, la medaglia può essere ritirata dal produttore in qualsiasi momento dal Concorso svizzero.

Art. 9. COMMISSIONE DI OMOLOGAZIONE

¹ La Commissione di omologazione è responsabile dell'accettazione o del rifiuto dei prodotti del Concorso sulla base del presente regolamento. Si riunisce la terza settimana di agosto dell'anno del Concorso. I prodotti accettati vengono confermati ai produttori interessati alla fine di agosto. La registrazione dei prodotti rifiutati sarà rimborsata, con una breve spiegazione ai produttori interessati.

² Se il comitato di approvazione ritiene che ci possa essere un inganno a livello della denominazione o che sia in concorrenza con i prodotti DOP/IGP, può rifiutare la partecipazione di un prodotto al Concorso.

Art. 10. GIURIA E DEGUSTAZIONI

¹ Per ogni categoria di prodotti viene creata una giuria. Le giurie sono presiedute da professionisti del settore attivi nel campo della valutazione sensoriale. Ogni giuria è composta da degustatori che sono specialisti della degustazione, produttori / rappresentanti dell'industria alimentare o consumatori. L'organizzatore deve garantire che tutte le regioni della Svizzera siano ben rappresentate.

² La procedura di degustazione è identica per ogni categoria. È descritta nella guida tecnica del Concorso svizzero per i prodotti locali.

³ Le degustazioni sono effettuate in lotti di prodotti simili.

⁴ I campioni vengono valutati su una scala di 20 punti, secondo criteri stabiliti dai presidenti di giuria e specifici per ogni categoria di prodotto.

⁵ Non è possibile presentare ricorso contro le decisioni della giuria e il punteggio assegnato.

Art. 11. RISULTATI E DISTINZIONI

¹ Per ogni prodotto presentato, i produttori ricevono il dettaglio delle valutazioni, i risultati ottenuti e i commenti dei giurati.

11.1 Notazioni e medaglie

¹ Ogni tavolo di degustazione ha un massimo del 33% di medaglie in relazione a tutti i prodotti presentati. Le medaglie d'oro, d'argento e di bronzo vengono assegnate in base ai risultati ottenuti.

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

11.2 Premi di eccellenza

¹ Per ogni categoria di prodotti, una giuria superiore indipendente, costituita da un minimo di 3 persone e un massimo di 7 persone, designa un Premio di Eccellenza tra i prodotti che hanno ottenuto una medaglia d'oro.

² Al di là dei 12 prodotti che hanno ottenuto una medaglia d'oro, solo i prodotti valutati con 20 punti potranno concorrere al premio di eccellenza. Il premio di eccellenza può essere assegnato solo ad un prodotto per il quale è disponibile una quantità sufficiente per la commercializzazione.

11.3 Premio per il miglior produttore svizzero

¹ Per ogni categoria di prodotti, il miglior produttore viene assegnato al produttore che ha presentato almeno 4 prodotti della categoria e che ha ottenuto la migliore media aritmetica.

11.4 Premio per l'innovazione

¹ Il Premio per l'innovazione è stato presentato per la prima volta al 9° Concorso svizzero dei prodotti regionali. Questo premio riconosce i prodotti i cui ingredienti, il processo di produzione e i benefici sociali (sostenibilità, etica e fisiologia nutrizionale) costituiscono un'innovazione per i prodotti regionali.

² Una giuria di esperti determina le candidature e assegna un unico premio per l'innovazione in tutte le categorie.

Art. 12. DIRITTO DI UTILIZZARE LE MEDAGLIE

12.1 Medaglie autoadesive (Concorso svizzero dei prodotti regionali 2021)

¹ Ogni produttore ha la possibilità di acquistare medaglie autoadesive da attaccare ai prodotti premiati. La medaglia oro, Argento ou Bronzo del Concorso svizzero dei prodotti regionali è un marchio di fabbrica protetto. Può essere apposta solo su un prodotto corrispondente a quello messo in gara.

² Su richiesta è possibile utilizzare le medaglie in forma digitale. A tal fine, il produttore dovrà pagare un importo e impegnarsi in un contratto d'uso.

³ Le medaglie vengono vendute solo fino alla prossima gara, ma il produttore ha il diritto di utilizzare quelle vecchie fino ad esaurimento delle sue scorte.

12.2 Prelievi di medaglie

¹ Le medaglie d'oro, d'argento e di bronzo sono un marchio di fabbrica protetto. Il produttore s'impegna ad esporle solo sui prodotti premiati del Concorso svizzero dei prodotti regionali. Il Comitato organizzatore del concorso svizzero può revocare i diritti d'uso di tali medaglie.

² Controlli regolari e a campione 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 Svizzero.

³ La dimensione della medaglia è di 3 cm. Può essere applicata ai prodotti premiati. Il produttore vincitore potrà ottenerla sotto forma di etichette o in formato elettronico.

⁴ In caso di problemi con un prodotto premiato con una medaglia che comporterebbe la rimozione di un marchio come "regio garanzia" e DOP IGP, la medaglia ottenuta al Concorso svizzero dei prodotti regionali può essere ritirata.

⁵ Quando un produttore non è più autorizzato a menzionare una medaglia su uno dei suoi prodotti, gli sarà chiesto per posta di restituire tutto il materiale promozionale del Concorso per quel prodotto. Si tratta delle medaglie autoadesive, del certificato organolettico, nonché della medaglia del premio di eccellenza se il prodotto è stato premiato.

12.3 Controllo dei prodotti a base di medaglie

¹ Per i prodotti che beneficiano già di un marchio che fa parte della "regio-garanzia", DOP e IGP, il corretto utilizzo delle medaglie viene verificato nell'ambito dei consueti controlli del marchio.

