



FRANCIACORTA IN BIANCO 2010

# Concorso Miglior Yogurt di Fattoria

## Regolamento

### Articolo 1: scopi

Il Concorso si propone:

- valorizzare i migliori yogurt prodotti direttamente dalle aziende agricole e provenienti dai diversi ambiti del territorio italiano
- stimolare i produttori al miglioramento della qualità del prodotto
- favorire la diversificazione delle produzioni aziendali
- favorire il confronto tra i produttori
- 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 essere ammesso al concorso lo yogurt deve:

- essere presentato da produttore autorizzato alla produzione di yogurt
- possedere i requisiti di azienda agricola
- essere allevatore di vacche o di capre
- rispettare la normativa igienico sanitaria vigente in Italia

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

Le categorie di yogurt sono:

- yogurt intero naturale di vacca
- yogurt intero naturale di capra
- yogurt intero al gusto di frutti di bosco di vacca
- yogurt intero al gusto di frutti di bosco di capra
- yogurt intero al gusto di liquirizia di vacca

Ogni produttore può iscrivere al concorso un numero massimo di 1 (un) campione per ogni categoria prevista dal concorso.

Bevilatte Srl Agenzia di Servizi per l'Agricoltura

Via San Gaetanino, 32 - 25123 Brescia cell. 3357438760 tel e fax 0302781088 [www.bevilatte.it](http://www.bevilatte.it) [info@bevilatte.it](mailto:info@bevilatte.it)  
C.F. P.IVA ISCRIZ.CCIAA 03048360980 REA BS - 500933 C.S. €10.200,00 iv



**FRANCIACORTA IN BIANCO 2010**

#### **Articolo 5: iscrizione**

L'iscrizione deve essere inviata tramite e-mail o fax ai seguenti indirizzi:

e-mail: [info@bevilatte.it](mailto:info@bevilatte.it), fax al n° 030 2781088

Oggetto: CONCORSO MIGLIOR YOGURT DI FATTORIA .

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

**L'ISCRIZIONE È GRATUITA.**

#### **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 6 (sei) contenitori debitamente etichettati.
- Il campione di yogurt deve essere inviato, sotto refrigerazione, nel rispetto della catena del freddo.
- I costi di trasporto sono a carico dei partecipanti.
- 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 a detta scadenza, sia da corrieri che personalmente dai produttori, 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 e qualificati rappresentanti del mondo del latte. 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 dai commenti relativi ai principali pregi e difetti di ogni singolo campione di yogurt; le schede saranno rese disponibili per i produttori.

Il punteggio assegnato a ciascun campione sarà ottenuto dalla media aritmetica dei giudizi espressi in termini numerici da ciascun membro componente la Giuria.

#### **Articolo 8: attestato di partecipazione e premi**

A tutti i produttori saranno consegnati gli attestati di partecipazione.

I migliori 3 campioni di yogurt, saranno premiati con il "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.

**Bevilatte Srl** Agenzia di Servizi per l'Agricoltura

Via San Gaetanino, 32 - 25123 Brescia cell. 3357438760 tel e fax 0302781088 [www.bevilatte.it](http://www.bevilatte.it) [info@bevilatte.it](mailto:info@bevilatte.it)

C.F. P.IVA ISCRIZ.CCIAA 03048360980 REA BS - 500933 C.S. €10.200,00 iv