

**1° CONCORSO REGIONALE
“SALAMI FVG”
Edizione 2024**

REGOLAMENTO

Art. 1

Ente organizzatore

L'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi (ONAS) organizza la prima edizione del Concorso per l'assegnazione del premio “SALAMI FVG” ai migliori prodotti di carne trita realizzati sul territorio della Regione autonoma Friuli Venezia Giulia.

Art. 2

Scopi

Il Concorso si propone lo scopo di:

- a) valorizzare uno dei prodotti maggiormente identificativi della salumeria regionale e che meglio sanno interpretare la tradizione, in coerenza con le istanze, la storia e le caratteristiche espresse dal territorio di riferimento;
- b) favorire la conoscenza dei prodotti di salumeria provenienti dal territorio del Friuli-Venezia Giulia, con particolare riferimento al Salame, al fine di rafforzarne la presenza sui mercati regionali, nazionali ed esteri;
- c) stimolare i produttori verso un percorso di costante miglioramento qualitativo del proprio prodotto attraverso il dialogo con altre imprese e il confronto con una giuria composta da giudici ad elevata specializzazione tecnica.

Art. 3

Prodotti partecipanti

Il Concorso è riservato al prodotto carneo definito “Salame”, insaccato e non, ottenuto con carne suina, ovina, caprina o equina, anche mista, prodotto all'interno del territorio del Friuli Venezia Giulia nel rispetto delle normative comunitarie e nazionali vigenti.

In particolare, sono ammessi al concorso i salami riconducibili alle seguenti categorie:

I Categoria - Salami crudi macinati (stagionatura fino a 4 mesi);

II Categoria - Salami crudi macinati (stagionatura superiore a 4 mesi);

III Categoria - Salami da maiali di razze suine autoctone o con esse incrociati;

IV Categoria - Salami da carne non suina o mista;

V Categoria - Salumi da carne trita, non insaccati;

VI Categoria - Salumi da carne trita, spalmabili.

Non sono ammessi prodotti provenienti da materia prima congelata.

Art. 4

Imprese partecipanti

La partecipazione al Concorso è riservata alle aziende presenti con proprie unità produttive sull'intero territorio del Friuli-Venezia Giulia. In particolare, il Concorso è riferito a tutti i produttori, singoli o associati, autorizzati alla trasformazione della materia prima di cui all'art. 3.

Sono ammessi solo prodotti di aziende che siano presenti sul mercato o anche commercializzati con le modalità della vendita sia diretta che indiretta, nonché etichettati nel rispetto della normativa vigente.

Art. 5

Modalità di partecipazione e termini di presentazione

La partecipazione al Concorso è **gratuita** ed è subordinata alla compilazione dell'apposita domanda di iscrizione allegata al presente regolamento. Tale documentazione dovrà essere inviata entro **il 26 febbraio 2024** esclusivamente via email ai seguenti indirizzi onas@onasitalia.org e fvg@onasitalia.org

Ogni azienda potrà partecipare con **un solo prodotto per categoria**, con le seguenti modalità e quantitativi:

Categorie I – IV: due campioni, appartenenti allo stesso lotto, per una grammatura complessiva di almeno 1 kg;

Categoria V: due campioni, appartenenti allo stesso lotto, per una grammatura complessiva di almeno 1 kg;

Categoria VI: uno / due campioni appartenenti allo stesso lotto, per una grammatura complessiva di circa 500 grammi.

I prodotti dovranno essere accompagnati da un'etichetta attestante la tracciabilità (numero di lotto, data di produzione e data di scadenza)

Inoltre, i prodotti presentati a Concorso dovranno essere dettagliati nella Scheda di partecipazione che si invia in allegato.

Art. 6

Giuria

La valutazione sensoriale dei salumi iscritti al concorso sarà effettuata da Maestri Assaggiatori e Tecnici Assaggiatori esperti ONAS.

Gli stessi decreteranno insindacabilmente l'ammissione alla valutazione finale per l'individuazione dei prodotti classificati 1°, 2° e 3° posto per ogni categoria di riferimento.

Inoltre, sarà costituito un secondo gruppo di giurati tra esperti di altre matrici, individuati sul territorio a cura di ONAS sulla base di una griglia di requisiti tecnico-professionali. Tale secondo gruppo sarà incaricato di formulare una valutazione di gradimento dei prodotti che decreterà quelli ritenuti meritevoli dell'assegnazione di un *Premio di Gradimento* per ogni categoria di riferimento.

Art. 7

Modalità di consegna dei campioni

Tutti i prodotti dovranno essere confezionati sottovuoto ed essere consegnati a mano o inviati in porto franco, tramite pacco celere o corriere espresso, all'indirizzo *AD FORMANDUM via della Ginnastica 72, 34123 Trieste* con plichi riportanti la seguente dicitura: *All'attenzione di "Concorso Salami FVG 2024" Dottor Damjan KOSUTA.*

Al fine di evitare disparità nelle tempistiche di stoccaggio i prodotti dovranno pervenire **tassativamente nella settimana tra il 4 e l'11 marzo 2024**, pena l'esclusione dal Concorso.

In nessun caso e per nessun motivo gli Organizzatori si assumono la responsabilità di mancato recapito o di prodotti danneggiati durante il trasporto.

Art. 8

Fase di valutazione

I prodotti pervenuti saranno opportunamente anonimizzati con un codice alfanumerico al fine di garantirne l'anonimato.

La Giuria provvederà a valutare i campioni iscritti al Concorso utilizzando le relative Schede di analisi sensoriale ONAS.

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

Potranno concorrere all'assegnazione dei premi solamente quei prodotti che avranno raggiunto un punteggio sensoriale di almeno 75/100.

I prodotti non rispondenti ad alcuna tipologia di cui all'art. 3 saranno esclusi e non sottoposti a valutazione.

Art. 9

Esito della valutazione

Il giudizio espresso dalla Giuria è inappellabile. A salvaguardia del prestigio delle imprese partecipanti al Concorso non saranno resi noti i punteggi assegnati ai singoli campioni.

I giudizi espressi dalla Giuria nel corso delle valutazioni saranno in ogni caso verbalizzati. Nei giorni successivi alla manifestazione i responsabili di ONAS saranno disponibili ad incontrare singolarmente i produttori che dovessero presentare eventuali richieste di approfondimento.

Art. 10

Categorie dei premi

Verranno premiati:

- i primi 3 classificati per ciascuna delle categorie in concorso, come indicato all'art. 3 del presente regolamento,

e, a prescindere dalle categorie:

- i primi 3 prodotti meritevoli dell'assegnazione del Premio di Gradimento, come indicato all'art. 6 del presente regolamento;
- il migliore tra i prodotti realizzati in regime di filiera corta e con materie prime provenienti da allevamenti allo stato semibrado;
- il migliore tra i prodotti realizzati da impresa ad alta sostenibilità ambientale;
- il migliore tra i prodotti con dichiarata disponibilità superiore ad almeno 3.000 kg per anno considerato di interesse particolare per i mercati nazionali ed esteri;
- il migliore tra i prodotti realizzati da micro o piccole imprese composte da giovani con un'età compresa tra i 18 e i 35 anni o da donne di qualsiasi età.

La Giuria si riserva il diritto di non assegnare parte dei premi ove non ve ne fossero le condizioni e di assegnare alla stessa impresa premi per categorie diverse.

La cerimonia di consegna dei riconoscimenti, costituiti da un Certificato ONAS, si svolgerà nella città di Trieste **sabato 16 marzo 2024** a chiusura del Convegno "Salami FVG e la valorizzazione delle produzioni norcine di eccellenza in Friuli Venezia Giulia", in cui esperti di settore, nazionali e regionali, tratteranno temi relativi a storia, allevamento, selezione della materia prima e tecnologie di produzione riferite al prodotto in Concorso.

Art. 11

Strumenti di valorizzazione e pubblicità

A tutti i concorrenti ammessi al Concorso verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

L'elenco di tutti i partecipanti al Concorso sarà oggetto di comunicazione tramite il sito ONAS nella sezione dedicata al Concorso e sarà menzionato in un numero speciale del periodico digitale di settore *ONAS Review* che sarà pubblicato entro giugno 2024.

Dell'assegnazione dei premi sarà data comunicazione a mezzo stampa, anche specializzata, sia in formato cartaceo che digitale.

Inoltre, i prodotti premiati saranno valorizzati da ONAS in occasione di specifici eventi organizzati e/o promossi, attraverso le proprie Delegazioni regionali, nell'ambito di una settimana dedicata ai "Salami FVG" da realizzarsi sull'intero territorio nazionale nel corso del 2024.

Art. 13

Disposizione finale

In quanto prima edizione, l'intera copertura finanziaria della rassegna è assicurata da ONAS. Pertanto, la partecipazione al Concorso, nonché l'utilizzazione dei riconoscimenti, è gratuita e non comporta alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura ad eccezione della piena adesione al presente regolamento.

Il responsabile della manifestazione è il Delegato ONAS FVG, Maestro Assaggiatore Vincenzo di Nuzzo fvf@onasitalia.org

=====
Allegato: Scheda di partecipazione