



# 11° Concorso Agri Yogurt

*FIERAGRICOLO, Verona*  
*31 gennaio – 3 febbraio 2024*

## Regolamento 2024

### Articolo 1: scopo

Il Concorso si propone di:

- a) valorizzare lo yogurt artigianale, realizzato direttamente dalle aziende agricole, da cooperative agricole, o da caseifici che utilizzano esclusivamente il latte di uno specifico allevamento;
- 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 artigianale presso il Consumatore.

### Articolo 2: disposizioni generali

Il concorso “Agri Yogurt” è riservato a yogurt di latte di vacca, di capra, di bufala, di pecora.

Il concorso è organizzato da Bevilatte srl agenzia di servizi per l'agricoltura, in collaborazione con Accademia Italiana del latte e FDstore srl.

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 ricevuto.

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.

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.



### Articolo 3: aziende partecipanti

Possono partecipare al Concorso, di cui alle tipologie definite all'art. 4, i produttori agricoli singoli o associati, autorizzati alla trasformazione del latte e nel rispetto dei requisiti di legge riguardo agli aspetti sanitari e d'igiene, capaci di una produzione annua complessiva di almeno 1.000 kg del prodotto presentato. Per l'ammissione al Concorso, il Produttore agricolo, la Cooperativa di produttori agricoli, o il Caseificio artigianale, deve possedere i seguenti requisiti:

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

Possono partecipare altresì le aziende artigiane di trasformazione. Per l'ammissione al Concorso, il caseificio artigiano deve dimostrare di possedere i seguenti requisiti:

- l'azienda produttrice deve essere iscritta alla Camera di Commercio nel registro delle imprese artigiane (certificato d'iscrizione);
- l'azienda produttrice deve utilizzare per la produzione di yogurt presentato al Concorso, esclusivamente il latte proveniente da un singolo allevamento, dichiarandone all'atto dell'iscrizione al Concorso le generalità, il codice ASL e producendo la copia d'iscrizione di tale azienda agricola al registro delle imprese agricole della Camera di Commercio;
- il produttore deve possedere l'autorizzazione sanitaria alla produzione di yogurt; o rispettare la normativa igienico sanitaria vigente in Italia.

### Articolo 4: caratteristiche del latte di origine e del prodotto

Lo yogurt presentato al Concorso dovrà derivare esclusivamente da latte italiano, nel rispetto dell'articolo 3 del presente regolamento, e tale latte non può aver subito un processo di omogeneizzazione né di standardizzazione.

Per la realizzazione dello yogurt non possono essere aggiunti grassi e/o latte in polvere.

### Articolo 5: numero di campioni e categorie di yogurt

Le categorie di yogurt sono:

- a) yogurt vacca naturale
- b) yogurt capra naturale
- c) yogurt bufala naturale
- d) yogurt pecora naturale

Ogni produttore può iscrivere al concorso un singolo campione per ogni categoria prevista dal concorso, ma partecipare a più categorie. L'iscrizione al Concorso è gratuita.



### Articolo 6: iscrizione

Il modulo d'iscrizione debitamente compilato deve essere inviato tramite e-mail entro le ore 17,00 di venerdì 26 gennaio al seguente indirizzo **e-mail: [info@bevilatte.it](mailto:info@bevilatte.it)**, con oggetto: CONCORSO AGRI YOGURT, oppure consegnato contestualmente alla consegna dei campioni di yogurt. Per l'iscrizione è necessaria la compilazione della scheda di iscrizione in allegato.

### Articolo 7: invio dei campioni di yogurt

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

- I campioni di yogurt devono pervenire all'organizzazione entro la data e gli orari riportati nella scheda d'iscrizione in allegato.
- Ogni campione di yogurt deve essere posto in un contenitore a chiusura ermetica e ad uso alimentare. Ad esso deve essere apposta un'etichetta corrispondente al formato standard di vendita del prodotto da parte dell'azienda e che rispetti la normativa comunitaria di etichettatura Reg. CE 1169/2011, con l'indicazione del nome dell'azienda produttrice, l'indirizzo, la denominazione dell'alimento, il numero di lotto di produzione, la data di scadenza, la provenienza del latte utilizzato, l'elenco degli ingredienti, degli additivi ed evidenziazione degli allergeni, la quantità netta, il termine minimo di conservazione, le condizioni di conservazione ed impiego.
- I partecipanti devono mettere gratuitamente a disposizione, e quindi inviare all'Organizzazione un numero di almeno **3 (tre) campioni** debitamente etichettati per ogni tipologia di prodotto partecipante al Concorso.
- Il campione di yogurt deve essere inviato nel rigoroso rispetto della catena del freddo. Nel caso in cui i campioni pervenuti all'Organizzazione non risultino conformi alla temperatura, saranno scartati dal concorso.
- Il costo del trasporto sono ad esclusivo carico dell'azienda partecipante.
- Per la prova di assaggio, tutti i campioni di yogurt saranno contrassegnati a cura dell'Organizzazione 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, o la cui etichetta fosse non a norma di legge, non verranno accettati.

### Articolo 8: giuria, procedimento di valutazione degli yogurt

La Giuria sarà composta da assaggiatori nominati dal Bevilatte, scelti tra esperti assaggiatori yogurt (rif. Corso formazione Assaggiatori Yogurt), qualificati rappresentanti del mondo del latte, eventuali giornalisti. 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 di valutazione potranno, su richiesta, essere rese disponibili per i produttori.

La Giuria è composta da più banchi d'assaggio con ognuno almeno 5 componenti.

Ogni campione di yogurt sarà valutato in forma rigorosamente anonima da almeno 5 componenti della Giuria, suddivisi su diversi banchi.

Il punteggio assegnato a ciascun campione sarà ottenuto escludendo la valutazione più elevata e più bassa e calcolando la media aritmetica dei giudizi espressi in termini numerici dai rimanenti 3 o più membri della Giuria. In caso di parità del punteggio così ottenuto e per i migliori tre di ogni categoria, si procederà a conteggiare la media di tutte e 5 le valutazioni ottenute. Se anche in questo caso dovesse risultare la parità si procederà al sorteggio tra questi campioni.

### **Articolo 9: premi**

Il campione di yogurt per ogni categoria che avrà totalizzato il punteggio più elevato sarà premiato con il Trofeo Agri Yogurt

Per i campioni classificati al 2° e al 3° posto per ogni categoria saranno premiati con apposita Targa.

Per i campioni che hanno ottenuto una valutazione uguale o superiore a 80 punti, sarà inviato mediante posta elettronica un apposito diploma con la qualifica di OTTIMO in formato pdf.

Per tutte le aziende premiate è previsto l'ingresso omaggio alla Fiera nel giorno della premiazione sabato 03/02/24. La consegna del premio è subordinata alla partecipazione alla cerimonia di premiazione da parte del titolare o di un suo incaricato espressamente indicato.

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.