



Regolamento per il Concorso di Qualità

Decisione del 22.03.2023

1. Scopo

Determinazione dei migliori prodotti a base di carne prodotti in Svizzera e conseguente dimostrazione di un elevato standard qualitativo. Promozione delle vendite per le aziende.

2. Sponsorizzazione

Il Concorso di Qualità è organizzato dall'Unione Professionale Svizzera della carne UPSC in collaborazione con il Centro di formazione dell'UPSC.

3. Intervallo di svolgimento

Il Concorso di Qualità si svolge ogni tre anni.

4. Organizzazione

Il Concorso di Qualità è organizzato esclusivamente dai membri del comitato eletti dal comitato centrale dell'UPSC. La segreteria è gestita dal rappresentante dell'UPSC.

5. Categorie del Concorso

a. Riconoscimenti per i prodotti

L'oro, l'argento o il bronzo vengono assegnati a prodotti eccezionali, che si situano nettamente al di sopra della media di qualità svizzera. Per ogni prodotto premiato, il partecipante riceve il materiale pubblicitario adatto per uso individuale nel negozio e nella pubblicità. I singoli strumenti pubblicitari, ad esempio gli adesivi per prodotti, possono essere acquistati in seguito e a lungo termine.

b. Premio per un alto livello di qualità

Il concorrente fa testare i prodotti in tre categorie e ottiene due medaglie d'oro ciascuna.

6. Condizioni di partecipazione

Al Concorso di Qualità sono ammessi tutti i prodotti a base di carne prodotti in aziende dell'economia svizzera della carne che **sono membri dell'UPSC** e rispettano le disposizioni della legislazione svizzera.

- I prodotti devono provenire dalla produzione propria dell'azienda. Si possono iscrivere solo i prodotti elencati nelle categorie del presente invito (comprese le specialità nazionali, regionali e della casa). Non sono ammessi sostituti della carne e preparazioni vegetali. Sui prodotti discutibili verrà presa una decisione dal comitato dopo la scadenza del termine di iscrizione.
- I prodotti iscritti devono essere abitualmente disponibili presso l'azienda partecipante. Le specialità che non vengono prodotte durante tutto l'anno per motivi di stagionalità devono essere disponibili per i test.
- Il produttore conferma che il suo prodotto soddisfa i requisiti legali ed è dichiarato in conformità della legge. Nel caso di prodotti con nomi di fantasia, la denominazione del prodotto deve essere indicata in conformità con i requisiti di dichiarazione del legislatore.
- La dichiarazione deve essere presentata insieme ai prodotti.
- I prodotti a denominazione di origine protetta (DOP) o a indicazione geografica protetta (IGP) saranno ammessi solo se sono fabbricati in conformità con il rispettivo disciplinare e l'azienda è riconosciuta per la produzione. La prova è fornita mediante una copia del certificato. I prodotti AOP o IGP devono essere presentati con l'apposita marcatura (ad es. sigillo). In caso contrario, saranno esclusi dalla competizione.
- I prodotti registrati presso l'Istituto Federale della Proprietà Intellettuale possono essere presentati solo dal titolare del marchio.
- Sono consentiti prodotti di marchi come la Gemma, Regio-Marke-X, ecc. Il certificato corrispondente deve essere inviato insieme all'iscrizione, come per i prodotti AOP o IGP.
- I prodotti inviati devono essere resi disponibili per la degustazione in un unico pezzo **(compreso il pezzo finale)**. I prodotti tagliati nei vassoi non saranno ammessi.
- I prodotti descritti nelle direttive di qualità UPSC devono soddisfare i rispettivi requisiti.
- È obbligatorio indicare le caratteristiche speciali del prodotto al momento della registrazione (ad esempio: marchio, senza lattosio, affumicatura speciale, maturazione interrotta, senza numero E, raccomandazione per la preparazione, ecc.).
- I "pacchetti misti" non sono ammessi, in alternativa devono essere iscritti separatamente per ogni tipo di prodotto.
- Il comitato di verifica può sottoporre i prodotti ad analisi chimiche. Se vengono accertati ingredienti non dichiarati oppure se vengono superati valori limite, le spese di esame sono a carico del mittente.
- Il comitato si riserva il diritto di escludere dei prodotti a causa di inganno, violazione delle regole di partecipazione.
- Se un prodotto viene escluso dopo l'iscrizione, né la quota di partecipazione né il prodotto saranno rimborsati.
- I premi per i prodotti non possono essere trasferiti a una società nuova o risultante da una fusione, a meno che il nome e la forma giuridica non rimangano identici in base all'iscrizione.

7. Categorie di prodotti

a. Salsicce scottate e salsicce crude

- Salsicce affumicate al pezzo
- Bratwurst, Siedwurst, Weisswurst, salsicce da arrostitire di maiale, Bauernbratwurst, Salsicce, ecc.
- Engadiner e tutte le altre salsicce scottate a grana grossa
- Affettati e involtini
- Fleischkäse, Leberkäse, ecc.
- ecc.

b. Salsicce crude

- Salsicce crude essiccate all'aria e/o affumicate
- Salsicce crude con maturazione interrotta
- Salsicce crude da spalmare
- ecc.

c. Salsicce cotte

- Pasticci di carne, terrine
- Sanguinacci da affettare a freddo
- Sanguinacci
- Salsicce di fegato
- Salsicce di fegato spalmabili
- Soppressata, ecc.
- ecc.

d. Prodotti salmistrati crudi

- Carne secca, prosciutto crudo, coppa, Mostbröckli e simili
- Pancetta essiccata all'aria o affumicata da consumare cruda
- Prodotti salmistrati crudi a base di pollame o pesce
- Pancetta cruda a maturazione interrotta
- Ecc.

e. Prodotti salmistrati cotti

- Prosciutto cotto, prosciutto arrotolato, prosciutto con l'osso
- Specialità di pancetta cotte nel fumo o nel forno
- ecc.

f. Prodotti pronti per il consumo (prodotti di gastronomia), se non inclusi in un'altra categoria

- Mousse (percentuale principale carne)
- Prodotti da asporto (percentuale principale carne)
- Sandwiches, tartine, panini (con carne/pesce)
- Pesce e crostacei pronti al consumo
- Insalate (solo insalate di carne)
- ecc.

g. Prodotti pronti per la padella / per la cucina/ per il forno, se non inclusi in un'altra categoria

- Prodotti crudi a base di carne come spiedini, cordon bleu, hamburger, ecc.
- Prodotti per tostatura o cottura in forno
- Cornetti al prosciutto, filetto in crosta, ecc.
- Pesci e crostacei (pronti da cuocere in padella, in cucina o nel forno)
- ecc.

8. Iscrizione dei prodotti

Ogni partecipante può registrare un numero qualsiasi di prodotti per il test utilizzando il formulario d'iscrizione ufficiale.

- La tassa d'iscrizione è di Fr. 240.- per prodotto IVA inclusa.
- I giovani imprenditori (azienda rilevata al massimo 3 anni fa) ricevono uno sconto di CHF 50.- per prodotto.

Il formulario d'iscrizione dev' essere compilato in ogni sua parte. Le informazioni costituiscono la base per la produzione dei diplomi, del medagliere e di altro materiale pubblicitario e stampati.

Per i test dei prodotti, i prodotti iscritti vengono richiesti per iscritto dal Centro di formazione UPSC. Le etichette dei prodotti, gli involucri per salsicce o le buste sottovuoto, che contengono riferimenti alle informazioni del produttore o ai nomi dei luoghi o contengono altre caratteristiche che identificano l'azienda, vengono resi anonimi dal centro di formazione UPSC. Ogni prodotto concorrente sarà fotografato all'arrivo come prova delle condizioni del prodotto.

I prodotti devono essere inviati entro i termini stabiliti, indicando la data di produzione o la durata di conservazione. I prodotti inviati in ritardo non verranno testati e la tassa di partecipazione e la merce non verranno rimborsate. Occorre fornire una quantità sufficiente per due degustazioni. Il comitato ha il diritto di richiedere un ulteriore test per singoli prodotti. Tutti i prodotti concorrenti rimangono presso l'organizzatore.

Alla presentazione pubblica sarà esposta solo una selezione dei prodotti vincitori. Alcuni giorni prima della mostra, i rispettivi partecipanti riceveranno una ulteriore convocazione scritta con i relativi dettagli di consegna.

9. Test e valutazione

Per la degustazione, le schede di valutazione sono state adattate a quelle della Società agricola tedesca (DLG). È prevista una scheda di valutazione adattata individualmente per ogni gruppo di prodotti. Vengono valutati aspetto, consistenza, odore e sapore. Le schede di valutazione sono disponibili su richiesta presso l'UPSC o al Centro di formazione UPSC Spiez.

Al termine del Concorso, il partecipante riceverà un riscontro scritto sui singoli prodotti. Non possono essere presentati ricorsi contro le decisioni della giuria e i voti assegnati.

Esperti

I prodotti vengono valutati da esperti riconosciuti del settore svizzero della carne. Essi hanno superato con successo un corso di formazione sensoriale con particolare attenzione ai prodotti a base di carne. La valutazione viene effettuata come segue:

- Almeno tre esperti e uno o due esaminatori ospiti per ogni tavolo della giuria.
- Capi-esperti controllano e verificano la valutazione qualificata.

Esaminatori ospiti

Gli esaminatori ospiti completano la valutazione dei prodotti. Essi dispongono di buone capacità sensoriali per i prodotti a base di carne ed esperienza nella loro preparazione.

10. Premi

La classifica viene annunciata in occasione di una fiera o di un evento analogo, durante il quale viene presentata una selezione dei prodotti vincitori.

Riconoscimenti per i prodotti

Vengono assegnate medaglie d'oro, argento e bronzo ai prodotti che vengono premiati nel corso dei test dei prodotti. Per vincere una medaglia occorre raggiungere almeno il seguente numero di punti:

	Oro	Argento	Bronzo
Categoria a) Salsicce scottate e crude	48	45	42
Tutte le altre categorie	47	44	41

11. Comunicazione

a. Medagliere

I risultati sono riassunti in un chiaro medagliere. Il medagliere funge da linea guida con indicazioni relative alla fonte di approvvigionamento ed è a disposizione di tutti i partecipanti come materiale pubblicitario.

b. Attestato

Per ogni prodotto premiato, il partecipante riceve un attestato separato. Inoltre, verrà consegnato un attestato con un riepilogo di tutti i prodotti premiati. Gli attestati saranno resi disponibili anche in formato digitale.

c. Materiale promozionale, foto

Come materiale pubblicitario adatto per uso individuale nel negozio e nella pubblicità, verrà reso disponibile un numero limitato di adesivi-medaglia per l'etichettatura dei prodotti. Le ordinazioni supplementari di questo materiale devono essere effettuate direttamente presso il relativo fornitore. Le medaglie saranno rese disponibili anche in formato digitale.

La medaglia può essere utilizzata esclusivamente per i prodotti che corrispondono effettivamente ai prodotti che hanno partecipato al Concorso. Il nome del produttore dev' essere chiaramente leggibile. Il logo del Concorso di Qualità non può essere modificato. In particolare, non è consentito rimuovere l'anno. L'anno di vincita della medaglia (anche da precedenti competizioni) deve essere sempre comunicato. Le violazioni verranno sanzionate.

La valutazione, il materiale promozionale e gli attestati saranno messi a disposizione dei partecipanti dopo la cerimonia di premiazione.


d. Comunicazione alla stampa

Dopo la cerimonia di premiazione, sarà reso disponibile un comunicato stampa già pronto.

12. Criteri di esclusione e disposizioni finali

- Dopo l'iscrizione, i partecipanti riceveranno una fattura corrispondente dal segretariato UPSC. L'iscrizione è valida unicamente a pagamento della quota di iscrizione avvenuta (nessuna degustazione senza pagamento). Con l'iscrizione, il partecipante riconosce il presente regolamento come vincolante.
- I prodotti possono anche essere esclusi dal Concorso a causa di presentazione tardiva o dichiarazione insufficiente.
- Le controversie relative al Concorso di Qualità sono trattate dal comitato con decisione definitiva. Sono escluse le vie legali.
- In caso di mancato rispetto delle regole di partecipazione (violazioni deliberate), l'azienda sarà esclusa dal Concorso e tutti i premi assegnati nel Concorso attuale saranno revocati.
- Se un prodotto viene acquistato presso un'altra azienda, nel menzionare la medaglia dev' essere chiaramente visibile il nome dell'azienda produttrice.
- Se le medaglie vengono utilizzate in modo errato e viene segnalato l'errore, il servizio giuridico dell'UPSC adotterà le seguenti misure:
 - Lettera di ammonimento con possibilità di presa di posizione fino a 10 giorni
 - Se il termine scade senza giustificazione, vengono intraprese azioni legali
 - Se giustificazione insufficiente: Lettera con richiesta di precisazioni entro il termine di 30 giorni al massimo.

Firme



Ivo Bischofberger
Presidente UPSC



Ruedi Hadorn
Direttore UPSC



Remo Meier
Presidente del Comitato Concorso di Qualità