

## Cerimonia di premiazione del Concorso di Qualità UPSC alla HESO 2024

Dübendorf, 23 settembre 2024 – Ieri si è svolta nell'ambito della Fiera d'autunno di Soletta (HESO), la cerimonia di premiazione del Concorso di Qualità dell'Unione Professionale Svizzera della carne UPSC. La HESO, che attira circa 100.000 visitatori ogni anno, è la cornice perfetta per questo importante evento del settore svizzero della carne.

Quest'anno sono stati presentati complessivamente 914 prodotti. Si tratta di un numero leggermente inferiore al numero record di 935 iscrizioni del 2021, ma l'edizione di quest'anno ha testimoniato un livello di qualità eccezionalmente elevato. Una novità decisiva è stata l'abolizione dei vincitori di categoria. Al suo posto è stato creato il premio «Massimo livello di qualità».

Questo riconoscimento viene assegnato solo a quei prodotti che soddisfano i requisiti più elevati in termini di aspetto, consistenza, odore, gusto e finitura. I destinatari del premio «Massimo livello di qualità» sono:



*Le aziende che hanno vinto il premio «Massimo livello di qualità».*

- Berchtold Fleisch AG
- Bigler AG Fleischwaren
- Boucherie Charcuterie Stuby SA
- Breitenmoser Fleischspezialitäten AG
- Del Maître SA
- Dorfmetzg Schnidrig GmbH
- Ernst Sutter AG
- Gebr. Jucker Metzgerei AG
- Hans Felder AG, Fleischwarenproduktion
- Jenzer Fleisch + Feinkost AG
- Köferli AG
- Metzgerei Buffoni AG
- Ürmetzg AG
- Willmann Metzg AG

### Il percorso verso l'ambito marchio di qualità

I prodotti presentati per i test devono essere regolarmente disponibili nell'azienda partecipante. Le specialità stagionali che non vengono prodotte tutto l'anno devono essere disponibili per la valutazione nella primavera/estate dell'anno d'esame. Al fine di mantenere la possibilità di vincere una medaglia il più alta possibile, ogni azienda presenta solo i suoi prodotti migliori. Ciò significa che la preselezione rigorosa si svolge nella rispettiva azienda anche nella fase preliminare del concorso. Una volta inviato, ogni prodotto viene meticolosamente esaminato da almeno tre esperti e da uno o due esperti ospiti.

In ultima istanza, il risultato raggiunto viene poi verificato da capi-esperti. I prodotti premiati in questo modo si situano tutti ben al di sopra della media di qualità svizzera.

In caso di superamento del test di qualità, i partecipanti ricevono anche il diritto di etichettare di conseguenza i loro prodotti premiati e di utilizzare il marchio di qualità ricevuto nella loro commercializzazione. La panoramica completa di tutti i prodotti premiati e dei vincitori del premio può essere visualizzata [qui](#).

#### **Informazioni sulla Fiera d'Autunno di Soletta**

Oltre alla cerimonia di premiazione del Concorso di Qualità la HESO, che si svolgerà dal 20 al 29 settembre 2024, offre una varietà di altre attrazioni e punti salienti che attirano visitatori da vicino e da lontano. L'elemento centrale dell'edizione di HESO di quest'anno è la mostra speciale dedicata all'alimento carne. Con il motto «Artigianato svizzero della carne, ecco come si crea il piacere naturale», l'UPSC presenta l'intera catena del valore aggiunto della produzione della carne e della sua trasformazione sostenibile.

#### **Contatti stampa e ulteriori immagini**

Unione Professionale Svizzera della carne UPSC  
Allan da Silva, Responsabile Comunicazione  
[media@sff.ch](mailto:media@sff.ch), +41 58 521 53 00

#### **Ufficio stampa UPSC**

Huber&Partner PR AG  
Peter Zimmermann  
[contact@huber-partner.com](mailto:contact@huber-partner.com), +41 44 385 99 99