

Regolamento di partecipazione al Concorso

MODON D'OR – dedicato alla migliore Fontina DOP di alpeggio

Anno 2022

Art. 1 Finalità

L'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali della Regione autonoma Valle d'Aosta, in collaborazione con la Chambre Valdôtaine des entreprises et des activités libérales e il supporto tecnico del Consorzio Produttori Tutela della DOP Fontina (di seguito Consorzio) e della Cooperativa Produttori Latte e Fontina (di seguito CPLF), organizza il Concorso MODON D'OR – dedicato alla migliore Fontina DOP di alpeggio.

Il Concorso intende valorizzare la Fontina d'alpeggio e la sua immagine, e, più in generale, incentivare il conseguimento di obiettivi di qualità superiore, dando giusto rilievo all'impegno degli allevatori e dei trasformatori e valorizzando al tempo stesso la vita dell'alpeggio e la zootecnia di montagna.

Art. 2. Tipologia di prodotto

Sono ammesse al Concorso le Fontine DOP prodotte nel mese di luglio 2022, in numero di una forma per alpeggio.

I partecipanti al Concorso devono impegnarsi a tenere a disposizione n. 30 Fontine DOP prodotte nel medesimo mese di luglio, appartenenti al lotto della forma scelta per la partecipazione al Concorso; nel caso in cui il lotto non

.....

avesse tale disponibilità, le forme messe a disposizione devono essere state prodotte nel periodo immediatamente precedente o successivo.

Art. 3. Adesione

I partecipanti possono inviare la scheda di adesione allegata al presente regolamento all'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali (PEC agricoltura@pec.regione.vda.it) oppure consegnare la scheda medesima a mano presso l'Ufficio Promozione dell'Assessorato, in località La Maladière - Rue de la Maladière 39 a Saint-Christophe **entro il 28 ottobre 2022.**

Art. 4. Consegna e conservazione delle Fontine

I partecipanti al Concorso devono consegnare la forma di Fontina DOP, da loro stessi individuata, al magazzino della Cooperativa a Saint-Christophe **entro e non oltre il 28 ottobre 2022.**

La CPLF si occupa del ritiro, della conservazione e della gestione delle forme fino al momento dell'assaggio.

La consegna delle forme è a carico dei partecipanti e nessun onere, di qualsiasi natura, può essere addebitato all'organizzazione del Concorso.

Art. 5. Composizione delle Giurie

L'Assessorato ed il Consorzio nominano una Giuria tecnica composta da personale tecnico esperto, competente in assaggio e valutazione della Fontina, formato in molteplici sedute di formazione e assaggio o con il superamento di un corso ONAF e specifica pratica. Tale giuria provvederà alla selezione delle dieci migliori Fontine che saranno ammesse alla fase finale.

Successivamente due giurie nominate dall'Assessorato, ossia la Giuria degli operatori del territorio (cosiddetti portatori di interesse, composta da, a titolo esemplificativo, albergatori, commercianti degli esercizi aderenti all'iniziativa, organi di stampa locali) e la Giuria d'eccellenza composta, in particolare, da esperti del settore enogastronomico, critici, organi di stampa di livello nazionale, classificheranno le dieci Fontine selezionate decretando le Fontine

vincitrici del Concorso MODON D'OR – dedicato alla migliore *Fontina DOP di alpeggio 2022*.

Art. 6. Valutazione delle Fontine

I campioni delle Fontine saranno valutati dagli assaggiatori in maniera anonima. Per effettuare le valutazioni la Giuria tecnica utilizzerà schemi e modelli consolidati, in uso per Fontina.

Tutte le sessioni di assaggio sono condotte con la supervisione di due responsabili nominati rispettivamente dall'Assessorato e dal Consorzio.

Il giudizio espresso dalle giurie è inappellabile. Il giudizio finale è espresso sulla base dei punteggi assegnati dalla Giuria degli operatori del territorio e dalla Giuria di eccellenza.

Le informazioni relative alle valutazioni effettuate sulle Fontine sono fornite unicamente al singolo produttore al termine del Concorso.

Art 7. Verifiche sulla produzione

Sui lotti delle dieci Fontine finaliste, prima della successiva fase finale, saranno eseguite verifiche sul mantenimento della qualità della produzione d'alpeggio per accertare rispondenza, omogeneità ed affinità con la Fontina finalista. Le verifiche saranno effettuate da rappresentanti del Consorzio e dell'Assessorato con visite presso i magazzini di stagionatura.

Le forme di Fontina selezionate saranno identificate con specifica timbratura.

Il Consorzio controllerà inoltre, anche per il tramite dei dati forniti dall'Organismo di Controllo designato, che le Fontine iscritte al Concorso non siano oggetto di non conformità e che rispondano alle regole imposte dal Disciplinare di produzione e dal Piano dei controlli.

Qualora si verificano situazioni di non compatibilità con le finalità del Concorso, il Consorzio e l'Assessorato decideranno in merito all'esclusione della Fontina dal medesimo. Ogni decisione in tal senso è inoppugnabile.

Art. 8. Classificazione e premiazione delle Fontine

Alle dieci Fontine finaliste sarà attribuito un punteggio espresso in centesimi; in relazione al punteggio acquisito, le Fontine saranno ripartite in due fasce di merito:

- Modon d'Or: primi tre punteggi più alti superiore a 90
- Médailles d'Or: punteggi superiore a 80

Alle Fontine classificate Modon d'Or e Médailles d'Or verrà attribuito un premio.

Art. 9 Consegna delle Fontine vincitrici del Concorso

Al fine di un'equa distribuzione nella vendita delle Fontine vincitrici del Concorso, le forme identificate con la timbratura di cui all'articolo 7 devono essere consegnate alla CPLF nei giorni immediatamente successivi alla comunicazione dell'esito del Concorso (inserimento delle Fontine DOP nella graduatoria delle 10 vincitrici dei Modon d'Or e delle Médailles d'Or) nel numero e con le modalità concordate con CPLF.

Art. 10. Ritiro dei campioni non selezionati

I partecipanti che non si sono classificati fra i primi dieci potranno ritirare la porzione di forma rimasta presso il magazzino della Cooperativa a Saint-Christophe dal 12 al 16 dicembre 2022.

Dopo tale data le forme non ritirate saranno offerte gratuitamente ad un ente benefico.