



Regolamento ALP'

Il Concorso dei prodotti regionali delle Alpi Stans (Svizzera)

La Fondazione KEDA (Patrimonio culinario delle Alpi) organizza il primo Concorso per i prodotti regionali delle Alpi. Questo concorso è sviluppato e gestito in collaborazione con la Fondation Rurale Interjurassienne (FRI) e la sua rete internazionale di concorsi (UNIDO).

Le denominazioni personali si applicano in egual misura a donne e uomini

Art. 1. OBIETTIVI

Il concorso promuove la ricerca della qualità e la competizione per i prodotti e le specialità provenienti dalle diverse aree delle Alpi.

Il concorso mette in evidenza i migliori prodotti regionali delle Alpi e promuove l'immagine, la consapevolezza e l'apprezzamento dei prodotti regionali nei media e tra i consumatori.

Il leitmotiv del concorso è: Salvaguardare la tradizione - Sperimentare il gusto - Plasmare il futuro in modo sostenibile. Il concorso offre ai produttori delle Alpi l'opportunità di far valutare i loro prodotti regionali da una giuria di specialisti della degustazione, produttori, consumatori e rappresentanti del settore dell'alimentazione secondo le seguenti linee guida:

- Il concorso premia i prodotti alimentari provenienti da uno dei 7 Paesi alpini: Austria, Francia, Germania, Italia, Liechtenstein, Slovenia e Svizzera. (Allegato 1)
- Sono ammessi sia prodotti tradizionali che nuovi prodotti innovativi.
- Per i prodotti trasformati, almeno l'80% delle materie prime (massa) deve provenire dalla regione alpina.
- I prodotti agricoli non trasformati devono provenire al 100% dalla regione alpina.
- Il 100% degli ingredienti della denominazione del prodotto deve provenire dalle regioni alpine.
- La lavorazione deve avvenire esclusivamente nelle Alpi.

Categorie

- Cat. A: Prodotti lattiero-caseari
- Cat. B: Prodotti di panetteria, pasticceria e confetteria
- Cat. C: Prodotti a base di carne e pesce
- Cat. D: Prodotti a base di frutta, verdura e miele, compresi oli, aceti e bevande analcoliche.
- Cat. E: Bevande alcoliche (escluso il vino)

Art. 2. ORGANIZZATORI

Il concorso è organizzato dal **CULINARIUM ALPINUM / Fondazione KEDA** dalla **Fondation Rurale Interjurassienne (FRI)**. La responsabilità è del comitato organizzatore.

KEDA nomina un comitato organizzativo per garantire il buon funzionamento delle diverse aree tematiche, come la degustazione, l'omologazione, il mercato e la comunicazione.

Il Comitato Organizzatore nominerà un Comitato di Ammissione che deciderà sull'ammissione o sul rifiuto dei prodotti presentati in applicazione del presente Regolamento.

Art. 3. Prodotti ammessi al concorso

3.1 Condizioni quadro generali

Al concorso possono partecipare prodotti lavorati e riproducibili.

I prodotti registrati devono essere conformi alle norme di diritto alimentare del rispettivo Paese, in particolare all'Ordinanza sulle derrate alimentari e i beni di consumo, all'Ordinanza sulle bevande e a tutte le norme di diritto alimentare.

I prodotti del concorso devono essere presentati secondo le categorie A-E: Specificando la categoria, il titolo, la designazione o qualsiasi altra cosa sia necessaria per una chiara identificazione.

I prodotti vengono suddivisi in gruppi di prodotti dal comitato organizzativo del concorso e, se necessario, preparati. Nel fare ciò, lo sforzo deve rimanere nei limiti.

3.2 Prodotti certificati e premiati

I prodotti regionali che hanno ottenuto un marchio di qualità nazionale per i prodotti regionali della regione alpina nel rispettivo Paese sono automaticamente ammessi al concorso. Questo vale anche per i prodotti in fase di certificazione.

3.3 DOP-IGP e prodotti biologici

I prodotti con il marchio di qualità DOP-IGP o il marchio BIO sono automaticamente approvati, a condizione che soddisfino i requisiti di origine dalla regione alpina.

3.4 Autocontrollo

Tutti i prodotti ammessi al concorso devono essere conformi alle norme igieniche e di etichettatura del rispettivo Paese.

3.5 Categorie e tipi di prodotti ammessi

Sono ammessi i prodotti che richiedono una semplice preparazione prima della degustazione (bollitura in acqua, frittura) e le miscele di ingredienti "pronte per il piatto". Tutti i prodotti che richiedono una lavorazione prima della degustazione saranno respinti.

I piatti pronti devono essere consegnati precotti. Non è consentita l'aggiunta di ingredienti (cipolle, burro, ecc.) da parte dei preparatori per la degustazione (ad eccezione del sale per la pasta).

Gli alimenti vengono cucinati o preparati secondo un protocollo stabilito dagli organizzatori del concorso. Se il vostro prodotto richiede una preparazione speciale, siete pregati di compilare l'apposito campo sul modulo di iscrizione (ad esempio, il tempo di cottura della pasta).

I prodotti approvati devono rientrare in una delle categorie di cui al punto 1.

3.6. Regioni

L'origine delle materie prime e il luogo di lavorazione si basano sulla definizione territoriale delle organizzazioni regionali corrispondenti. Se non esiste un marchio regionale, la commissione di approvazione decide l'area di origine delle materie prime sulla base della prassi comune e della conformità della posizione geografica. Inoltre, sono possibili eccezioni per alcune regioni adiacenti ai marchi regionali. Queste devono essere approvate dalla Commissione di approvazione.

3.7 Origine delle materie prime

Se il nome specifico del prodotto fa riferimento a un ingrediente, questo ingrediente deve provenire dalla regione. Se l'ingrediente non è disponibile nella regione, deve provenire dal Paese. Fanno eccezione yogurt, formaggi, insaccati o qualsiasi altro prodotto in cui l'ingrediente è un aroma secondario o rappresenta non più del 5% della materia prima totale.

Inoltre:

- Lo zucchero deve essere di origine nazionale. È ammesso lo zucchero biologico;
- la carne deve essere di origine nazionale;
- Il cioccolato è ammesso se mette in risalto uno o più prodotti regionali. Sono ammesse spezie di base come sale, pepe ed erbe comuni (senza riferimento a un Paese o a una regione straniera).

3.8 Produzione/Fabbricazione/Trasformazione

La produzione/trasformazione deve avvenire nella zona di origine del prodotto o, eccezionalmente, nella zona vicina al confine. La Commissione di approvazione può concedere un'eccezione in casi particolari.

3.9. denominazioni nel rispettivo paese di produzione

La denominazione dei prodotti presentati deve essere consueta nel rispettivo Paese alpino e conforme alle normative vigenti.

Art. 4. PRODUTTORI / TRASFORMATORI

Il concorso è aperto a tutti i produttori di prodotti regionali: Agricoltori, panettieri, pasticceri, macellai, produttori di formaggio, distillatori, apicoltori, ecc.

L'attenzione è rivolta alle manifatture artigianali e alle PMI.

Art. 5. PROCEDURA DI REGISTRAZIONE

5.1. Registrazione

I produttori registrano i loro prodotti esclusivamente online compilando il modulo "Prodotti" sul sito web del concorso entro il **18 agosto 2026**.

L'approvazione o il rifiuto dei prodotti dipende dalla correttezza e dalla completezza delle informazioni fornite dal produttore. Le informazioni fornite costituiscono la base per il rilascio di diplomi e altri stampati. Il produttore è tenuto a fornire informazioni il più possibile complete sul proprio prodotto, compresa l'eventuale appartenenza a uno o più marchi di qualità.

5.2 Rifiuto

Se uno o più prodotti registrati vengono rifiutati, l'organizzatore informerà il produttore via e-mail.

5.3 Approvazioni e conferme

Il produttore riceve una conferma dei prodotti approvati via e-mail. Questa e-mail contiene tutte le informazioni necessarie per la spedizione dei prodotti approvati.

Art. 6. TASSA DI ISCRIZIONE

Il produttore paga la quota di iscrizione online* non appena completata la registrazione dei prodotti annunciati sul sito web dell'organizzatore. Una conferma del pagamento e della registrazione sarà inviata al produttore via e-mail. La degustazione dei prodotti avrà luogo solo se la quota di iscrizione è stata pagata in tempo.

Iscrizione + 1^a degustazione = EURO/CHF 50.-
2^a e ulteriori degustazioni = EURO/CHF 50.-

Avvertenza:

Se un produttore non presenta i prodotti registrati (senza disdetta fino a 15 giorni prima della degustazione), verrà addebitato un importo forfettario di 100 franchi svizzeri.

La quota di iscrizione comprende i seguenti servizi:

- La degustazione da parte delle giurie
- Una valutazione sensoriale per ogni prodotto
- Un diploma per i prodotti premiati
- La pubblicazione dei risultati su Internet (solo per i prodotti premiati)
- Presentazione dei risultati alla stampa (solo per i prodotti premiati)
- La possibilità di utilizzare il marchio del concorso (solo per i prodotti premiati)

*La Fondation Rurale Interjurassienne è responsabile della piattaforma di registrazione online e gestisce e raccoglie le quote di registrazione.

Art. 7 SPEDIZIONE DEI PRODOTTI AUTORIZZATI E SCADENZE

7.1 Termini di consegna e indirizzi

I prodotti autorizzati, insieme ai documenti richiesti nella lettera di conferma, devono essere inviati al seguente indirizzo:

CONCORSO ALP'
Fondazione Rurale Intergiurassiana
CP 65, Courtemelon
2852 Courtételle

Scadenze per le consegne:

A - Prodotti lattiero-caseari
Consegne martedì 29 settembre 2026 , entro le ore 12.00.
B - Prodotti di panetteria, pasticceria e confetteria
Consegne mercoledì 30 settembre 2026 , entro le ore 08.30.
Per i prodotti freschi a breve scadenza (ad es. pane, torte, ecc.), la consegna alla Fondation Rurale Interjurassienne, sito di Courtemelon, <u>mercoledì 7 ottobre 2026 entro e non oltre le ore 8.30.</u>
C - Prodotti a base di carne e pesce
Consegne martedì 29 settembre 2026 , entro le ore 12.00.
Per i prodotti a base di carne o pesce che devono essere degustati molto freschi (tartare, paté, ecc.), il produttore può contattare il comitato organizzatore per concordare un orario di consegna il giorno della degustazione.
D - Prodotti a base di frutta, verdura, miele, olio e aceto, oltre a bevande analcoliche e alimenti e bevande di origine vegetale.
Consegne martedì 29 settembre 2026 , entro le ore 12.00.
E - Bevande alcoliche (esclusi i vini)
Consegne martedì 29 settembre 2026 , entro le ore 12.00.

7.1. Qualità e freschezza

Il produttore è responsabile di garantire la qualità dei prodotti forniti; in particolare, la catena del freddo non deve mai essere interrotta. È necessario evitare la spedizione di prodotti deperibili prima del fine settimana.

I campioni che al momento del ricevimento presentano difetti di qualità o alterazioni che potrebbero influire sul risultato della degustazione saranno dichiarati non conformi e respinti. Il produttore ne sarà informato.

I prodotti presentati per la degustazione devono soddisfare i requisiti di legge. I campioni devono essere pronti per il consumo e autorizzati alla vendita.

I campioni rifiutati o non conformi e quelli non assaggiati non saranno restituiti al produttore. Tutti i campioni in concorso rimangono di proprietà dell'organizzatore.

7.2. Ambito di applicazione dei campioni

I campioni devono essere consegnati nella loro bottiglia o confezione originale, non tagliati.

Il peso/volume richiesto deve consentire una seconda degustazione e un eventuale prelievo per il controllo di qualità. La quantità minima dovrebbe corrispondere a circa **12 porzioni**.

Alcune quantità di prodotti a titolo di esempio:

Categoria	Tipo	Quantità
Categoria A Prodotti lattiero-caseari	Formaggio	
	Con un peso della forma di formaggio superiore a 8 kg, ad es. forma di formaggio grande	Una forma di formaggio intera o un pezzo intero di almeno 3 kg o strisce di formaggio (larghe almeno 8 cm) con crosta, senza buchi causati dal campionamento)
	Peso della forma di formaggio compreso tra 3 e 8 kg	Un pezzo intero di almeno 3 kg.
	Peso della forma di formaggio compreso tra 500 g e 3 kg**	Forma di formaggio intera ma almeno 2 kg nella confezione originale
	Peso della forma di formaggio inferiore a 500 g	Forma di formaggio intera ma almeno 1 kg nella confezione originale
	Formaggio cremoso o tommes con meno di 200 g per pezzo	4 pezzi
	Formaggio cremoso piccolo (ad es. Crottin)	4 pezzi
	Vacherin Mont d'Or AOP	3 pezzi
	Altri prodotti lattiero-caseari	
	Fonduta	3 confezioni da almeno 200 g
	Burro	min. 500 g
	Bevande al latte	2 bottiglie da 250 ml ciascuna
	Yogurt	almeno 4 pezzi
Categoria B Prodotti da forno	Pane	2 pani da 500 g ciascuno
	Torta / Torta	2-3 pezzi
	Caramelle / biscotti	3 borse
Categoria C Prodotti a base di carne	Mini croissant	12-15 pezzi
	Salsiccia essiccata / salsiccia	3 pezzi
	Paté	1 paté intero
	Rillettes / terrine in barattolo	2 bicchieri
	Cervelat / Salsiccia di vitello	6 pezzi
Categoria D Prodotti a base di frutta, verdura, miele, olio e aceto, oltre a bevande analcoliche e alimenti e bevande a base vegetale.	Carne essiccata	1 pezzo intero*
	Verdure all'aceto	3 bicchieri
	Salsa di pomodoro	3 bicchieri
	Olio / Aceto	2 bottiglie da 250 ml ciascuna
	Succo di frutta	2 bottiglie da 1000 ml ciascuna
	Miele / marmellata	2 bicchieri
Categoria E Bevande alcoliche (escluso il vino)	Acquaviti / liquori	2 bottiglie da 250 ml ciascuna
	Sidro / Birra	6 bottiglie da 330 ml ciascuna
	Altro	2 bottiglie da 250 ml ciascuna

* I pezzi interi vengono affettati dai dipendenti della concorrenza per garantire la freschezza dei prodotti e la loro comparabilità.

** Per i formaggi di peso inferiore a 3 kg, è necessaria una forma intera per evitare che il formaggio si secchi.

Art. 8. CONTROLLI DI QUALITÀ

Il produttore conferma che il suo prodotto è conforme ai requisiti di legge del Paese di produzione ed è stato realizzato in conformità alle norme igieniche vigenti. Deve garantire in ogni momento la tracciabilità dei componenti del prodotto.

Il concorso si riserva il diritto di prelevare campioni da analizzare in un laboratorio riconosciuto. Il produttore si impegna a fornire tutte le informazioni necessarie per consentire un controllo qualitativo e quantitativo da parte di un organismo di controllo incaricato nel luogo di produzione. In caso di inadempienza, la medaglia potrà essere ritirata al produttore.

Art. 9. COMMISSIONE DI AMMISSIONE

La Commissione di ammissione è responsabile dell'ammissione o del rifiuto dei prodotti al concorso in base ai principi del presente regolamento. La Commissione di ammissione si riunisce la terza settimana di agosto dell'anno del concorso. Per i prodotti accettati, il produttore riceve una conferma alla fine di agosto. Per i prodotti respinti, la quota di iscrizione sarà rimborsata. Il produttore interessato riceve una breve motivazione.

Se la commissione di ammissione sospetta che vi siano informazioni fuorvianti sulla denominazione o che il prodotto sia in concorrenza con un prodotto DOP-IGP, può rifiutare la partecipazione del prodotto al concorso.

Art. 10. GIURIA E DEGUSTAZIONI

Per ogni categoria di prodotto verrà formata una giuria. Le giurie saranno presiedute da professionisti internazionali del settore che operano nel campo della valutazione sensoriale. Ogni giuria è composta da assaggiatori che sono specialisti della degustazione, produttori/rappresentanti del settore alimentare o consumatori. L'organizzatore si preoccupa di garantire una rappresentanza equilibrata dei Paesi alpini.

La procedura di degustazione è identica per ogni categoria e descritta nelle linee guida di degustazione.

Per le degustazioni, i prodotti vengono suddivisi in gruppi di prodotti simili.

I campioni vengono valutati su una scala di 20 punti in base ai criteri stabiliti dal presidente della giuria e specifici per ogni categoria di prodotto.

La decisione della giuria e il punteggio assegnato sono inappellabili.

Art. 11. RISULTATI E PREMI

Per ogni prodotto presentato, i produttori ricevono i dettagli della valutazione, il risultato ottenuto e i commenti della giuria.

11.1 Gradi e medaglie

Per ogni tavolo di degustazione può essere premiato con una medaglia un massimo del 33% dei prodotti presentati.

A seconda del punteggio, vengono assegnate medaglie d'oro, d'argento e di bronzo.

17 punti	Medaglia di bronzo
18 punti	Medaglia d'argento
19 - 20 punti	Medaglia d'oro

11.2 " Prix d'Excellence"

Per ogni categoria di prodotto, la giuria di esperti, composta da un minimo di 3 a un massimo di 7 persone, assegnerà un "Prix d'Excellence" al prodotto che ha ricevuto la medaglia d'oro.

Se 12 o più prodotti hanno ricevuto una medaglia d'oro, solo i prodotti che hanno ottenuto 20 punti possono essere candidati al "Prix d'Excellence". Il "Prix d'Excellence" può essere assegnato solo ai prodotti per i quali è possibile garantire una quantità sufficiente di commercializzazione.

11.3 Premio per il miglior produttore

Il premio per il miglior produttore sarà assegnato, per ogni categoria di prodotto, al produttore che avrà presentato almeno 4 prodotti nella rispettiva categoria e avrà ricevuto il miglior punteggio medio.

Art. 12. DIRITTO D'USO DELLE MEDAGLIE ADESIVE

12.1. medaglie adesive (concorso 2026)

Ogni produttore ha la possibilità di acquistare medaglie adesive (prezzo suggerito: 0,15 franchi) per il suo prodotto premiato, ovvero 150,00 franchi per mille adesivi. La medaglia d'oro, d'argento e di bronzo è un marchio protetto. Può essere apposta solo sul prodotto che ha partecipato al concorso.

Se lo si desidera, le medaglie possono essere ottenute in forma digitale. Il produttore deve trasferire l'importo e firmare un contratto di utilizzo.

Le medaglie sono disponibili fino alla gara successiva. Tuttavia, il produttore ha il diritto di utilizzare le vecchie medaglie fino all'esaurimento delle scorte.

12.2 Revoca della medaglia

Le medaglie d'oro, d'argento e di bronzo sono marchi protetti. Il produttore si impegna a esporle solo sui suoi prodotti premiati. Il comitato organizzatore ha il diritto di revocare il diritto all'uso della medaglia, indicandone i motivi.

Controlli regolari e casuali sono effettuati da un organismo di certificazione neutrale. In caso di problemi, la sanzione può arrivare fino al ritiro immediato della medaglia da parte del concorso.

Se il marchio di qualità o l'DOP-IGP vengono ritirati da un prodotto, anche la medaglia può essere ritirata.

Se un produttore non ha più il diritto di esporre una medaglia sul suo prodotto, gli verrà richiesto per iscritto di restituire tutto il materiale promozionale relativo a tale prodotto. Ciò riguarda l'adesivo della medaglia, il certificato e la medaglia del "Prix d'Excellence" (se il prodotto è stato premiato).

Art. 13. ACCETTAZIONE CONDIZIONI

L'iscrizione diventa legalmente valida con l'accettazione dei termini e delle condizioni generali sul modulo online. Gli organizzatori si riservano il diritto di escludere i prodotti non conformi al regolamento.

Stans, marzo 2025

CULINARIUM ALPINUM
Fondazione KEDA
Mürgstrasse 18
6370 Stans NW

T +41 41 619 17 00
Internet: www.alp26.ch
E-mail: alp@culinarium-alpinum.ch

Concorso ALP'

Fondation Rurale Interjurassienne
Courtemelon
2852 Courtételle

Allegato 1

