



Concorso di qualità per prodotti Gemma trasformati 2024

Condizioni quadro per la partecipazione

Organizzazione

Bio Suisse in collaborazione con diversi partner

Obiettivo

L'obiettivo è un costante miglioramento della qualità dei prodotti Gemma grazie alle valutazioni degli esperti. Un ulteriore obiettivo è l'aumento della notorietà e la considerazione dei prodotti Gemma presso i produttori e i consumatori mediante comunicazione attiva.

Partecipanti

Licenziatari Gemma e produttori Gemma con il marchio Gemma o Gemma e Demeter.

Gruppi di prodotti 2024

- Yogurt
- Formaggio cagliato
- Crema di formaggio
- Gelato
- Alternativa vegetale (dei prodotti di cui sopra)

Condizioni per la partecipazione

Per partecipare, il prodotto deve essere ottenuto in conformità alle direttive di Bio Suisse, deve essere offerto tutto l'anno o in determinate stagioni e deve essere prodotto regolarmente secondo la qualità definita e certificata.

Costi per la partecipazione

Campione del prodotto: CHF 70.— e ogni ulteriore campione di prodotto: CHF 50.—

Degustazione

I prodotti inoltrati sono valutati da una giuria indipendente dalla produzione sotto la guida di Patrick Zbinden, esperto in analisi sensoriale DIN. Fanno parte della giuria esaminatori esperti con buone conoscenze dei prodotti e che prima della degustazione hanno seguito un'apposita formazione. L'obiettivo è di ottenere una "visione d'insieme" del prodotto. Accanto ai "generalisti" con formazione nell'ambito dell'analisi sensoriale faranno parte della giuria anche esperti indipendenti nei corrispondenti gruppi di prodotti.

Sistema di valutazione

I prodotti inoltrati saranno valutati in base a un modello descrittivo e valutativo (secondo DIN 10964). I prodotti saranno presentati agli esaminatori in forma "neutralizzata", vale a dire che i produttori non saranno resi noti. Per quanto riguarda i criteri "aspetto", "odore/aroma", "gusto", "consistenza" saranno valutati la scelta delle materie prime, la composizione ottimale degli ingredienti (ricetta) e la trasformazione. Gli esaminatori valuteranno i campioni in base a un sistema a punti: 6 = molto buono, ottimo, 5 = buono, 4 = soddisfacente, 3 = insufficiente. I prodotti che raggiungono la media di almeno 5 punti saranno premiati. Ai prodotti che raggiungono sei punti una giuria separata assegnerà una distinzione speciale. Tutti i prodotti otterranno un certificato e saranno pubblicati. Ai produttori sarà consegnata una valutazione dettagliata dei prodotti inoltrati.

**Iscrizione, inoltro, comunicazione dei risultati**

I campioni devono essere registrati presso Bio Suisse entro il 14 febbraio 2024.

La data di presentazione e la consegna dei campioni avverrà su accordo.

I prodotti saranno valutati dalla giuria nel marzo 2024.

I risultati saranno presentati in un evento separato (cerimonia di premiazione) nel giugno 2024.

Etichettatura dei prodotti

I prodotti sono autorizzati a pubblicizzare il premio esponendo il sigillo Bio Gourmet Bud su un adesivo o stampandolo sulla confezione del prodotto. La gemma Bio Gourmet è etichettata con l'anno del premio.

Ulteriori informazioni

Simon Woschnik, Transformatione e Commercio, Bio Suisse

e-mail: simon.woschnik@bio-suisse.ch

tel. 061 204 66 69