



GEMMA BIO GOURMET 2026 - Premio di qualità per prodotti trasformati Gemma

Condizioni generali per la partecipazione

Organizzazione

Bio Suisse in collaborazione con diversi partner

Obiettivo

L'obiettivo è promuovere un miglioramento costante della qualità dei prodotti Gemma attraverso il feedback di esperti. Un altro obiettivo è aumentare la notorietà e la valorizzazione dei prodotti Gemma tra i produttori e i consumatori mediante una comunicazione attiva.

Partecipanti

Sono autorizzati tutti i produttori e i licenziatari Gemma con il marchio Gemma oppure Gemma e Demeter.

Gruppi di prodotti 2026

Tutti i prodotti che si trovano su un tavolo apparecchiato per l'aperitivo. Le categorie di prodotti corrispondenti possono essere:

- Antipasti
- Prodotti dell'acquacoltura freschi
- Prodotti a base di carne, preparazioni a base di carne
- Verdure e insalate trasformate
- Prodotti da forno a lunga conservazione
- Legumi trasformati
- Patate trasformate
- Senape
- Tofu (tempeh) e altri prodotti a base di proteine vegetali
- Prodotti di gastronomia
- Alternative vegetali (dei prodotti sopra citati)

Tutti i prodotti devono essere trasformati e consumabili senza previa preparazione (cottura, grigliatura o simili). I prodotti crudi e quelli che presentano un grado di trasformazione molto basso non possono essere presi in considerazione.

Condizioni per la partecipazione

I prodotti devono essere realizzati secondo le direttive di Bio Suisse ed essere regolarmente offerti ai consumatori finali. Il rispetto delle direttive deve essere confermato sulla base della ricetta e della descrizione della produzione. Per i licenziatari, il rispetto delle direttive è già stato verificato al momento del rilascio della licenza del prodotto. Bio Suisse si riserva il diritto di rifiutare prodotti che non corrispondono al tema della degustazione o di limitare il numero di prodotti per partecipante.

Costi per la partecipazione

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



Degustazione

I prodotti presentati vengono valutati dal punto di vista sensoriale da una giuria indipendente dalla produzione sotto la direzione di Patrick Zbinden (tra l'altro esperto DIN per la sensorica). Vengono selezionati esaminatori esperti con una buona conoscenza dei prodotti, che ricevono una formazione prima della degustazione per l'assegnazione dei premi. L'obiettivo è quello di ottenere una visione completa dei prodotti. La giuria indipendente è composta da generalisti sensoriali qualificati e formati come anche da esperti dei rispettivi gruppi di prodotti.

Sistema di valutazione

I prodotti presentati vengono valutati con un modello di prova descrittivo-valutativo (secondo la norma DIN 10964). Tutti i prodotti vengono presentati agli esaminatori in forma codificata, ovvero senza rivelare il nome dei produttori. I prodotti vengono esaminati dal punto di vista sensoriale in base alle caratteristiche di aspetto, odore/aroma, sapore e consistenza; vengono inoltre valutate la scelta delle materie prime e la composizione. Gli esaminatori valutano i campioni con un punteggio: 6 = ottimo, eccellente, 5 = buono, 4 = soddisfacente, 3 = insoddisfacente. I prodotti con una media di punti pari o superiore a 5 vengono premiati. Per i prodotti con un punteggio di 6, una giuria separata può assegnare un premio speciale. Tutti i prodotti premiati vengono pubblicati e ricevono un attestato come riconoscimento. I produttori riceveranno una valutazione scritta e dettagliata dei prodotti presentati.

Iscrizione, consegna, comunicazione dei risultati

I prodotti devono essere registrati presso Bio Suisse entro il 1° aprile 2026.

La data di presentazione e la consegna dei campioni (prodotti) saranno concordate separatamente.

La valutazione dei prodotti da parte della giuria avrà luogo nel giugno 2026.

I risultati saranno presentati in occasione di un evento separato (premiazione) nell'ottobre 2026.

Etichettatura dei prodotti

I produttori hanno il diritto di pubblicizzare il prodotto premiato con il marchio Bio Gourmet Gemma mediante un adesivo fornito da Bio Suisse o mediante la stampa sulla confezione del prodotto (con previa approvazione per la stampa). Il marchio Bio Gourmet Gemma riporta l'anno in cui è stato assegnato il premio.

Ulteriori informazioni

Simon Woschnik, Trasformazione e Commercio, Bio Suisse

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

Tel. 061 204 66 69