

**1° CONCORSO NAZIONALE
“SALUMI ANTICHI”
Rassegna di salumi da razze autoctone
Edizione 2025**

REGOLAMENTO

Art. 1

Ente organizzatore

L’Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi (ONAS), in collaborazione con l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno di Portici (Napoli), organizza la prima edizione del Concorso per l’assegnazione del premio “SALUMI ANTICHI” ai migliori prodotti di salumeria da razze autoctone realizzati sul territorio nazionale.

Alla Rassegna collaborano, inoltre, l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana (sedi di Roma e Firenze), l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell’Emilia Romagna (sede di Parma), il Centro Sperimentale Dimostrativo di Acri dell’Azienda Regionale per lo Sviluppo dell’Agricoltura Calabrese (ARSAC) e l’Agenzia LAORE della Regione Autonoma della Sardegna.

Art. 2

Scopi

Il Concorso si propone di:

- a) contribuire a salvaguardare l’enorme patrimonio delle razze autoctone italiane attraverso la valorizzazione dei prodotti maggiormente identificativi della salumeria regionale e che meglio sanno interpretare la tradizione, in coerenza con le istanze, la storia e le caratteristiche espresse dai territori di riferimento;
- b) favorire la conoscenza dei prodotti di salumeria che utilizzano materia prima proveniente da razze autoctone al fine di rafforzarne la presenza sui mercati regionali, nazionali ed esteri;
- c) diffondere tra i consumatori la consapevolezza di una corretta valutazione dei prodotti di norcineria, con particolare riferimento alle caratteristiche chimiche e organolettiche della materia prima proveniente da razze autoctone;
- d) stimolare i produttori verso un percorso di costante miglioramento qualitativo del proprio prodotto attraverso il dialogo con altre imprese e il confronto con una giuria composta da giudici ad elevata specializzazione tecnica.

Art. 3

Prodotti partecipanti

Il Concorso è riservato a tutti i **prodotti carnei salati crudi**, sia a pezzo anatomico intero che a carne trita, ottenuti con **materia prima proveniente da razze autoctone** nel rispetto delle vigenti normative comunitarie e nazionali.

In particolare, sono ammessi al concorso i salumi riconducibili alle seguenti macro-categorie:

I Categoria - Salumi a pezzo anatomico intero (ad esclusione delle tipologie “Prosciutti”, “Spalle” e “Culatelli”);

II Categoria - Salumi da carne trita;

III Categoria - Salumi da carne trita spalmabili.

I campioni rientranti nelle sopracitate categorie saranno suddivisi e valutati per genetica e per tipologia.

Non saranno ammessi prodotti provenienti da materia prima congelata.

Art. 4

Imprese partecipanti

La partecipazione al Concorso è riservata alle aziende presenti con proprie unità produttive sull'intero territorio nazionale. In particolare, il Concorso è riferito a tutti i produttori, singoli o associati, autorizzati alla trasformazione della materia prima di cui all'art. 3.

I produttori che non utilizzano materia prima proveniente da allevamenti propri dovranno indicare nella Scheda di partecipazione l'allevamento di provenienza della carne.

Sono ammessi solo prodotti di aziende che siano presenti sul mercato o anche commercializzati con le modalità della vendita sia diretta che indiretta, nonché etichettati nel rispetto della normativa vigente.

Art. 5

Modalità di partecipazione e termini di presentazione

La partecipazione al Concorso è **gratuita** ed è subordinata alla compilazione dell'apposita domanda di iscrizione allegata al presente regolamento. Tale documentazione dovrà essere inviata entro **il 15 gennaio 2025** esclusivamente via email ai due seguenti indirizzi:

onas@onasitalia.org

rassegnasalumiantichi@onasitalia.org

Ogni azienda potrà partecipare con **un massimo di n. 3 prodotti**, appartenenti anche alla stessa categoria, con i seguenti quantitativi:

Categoria I: due campioni, appartenenti allo stesso lotto, per una grammatura complessiva di almeno 2 kg;

Categoria II: due campioni, appartenenti allo stesso lotto, per una grammatura complessiva di almeno 1 kg;

Categoria III: due campioni appartenenti allo stesso lotto, per una grammatura complessiva di circa 700 grammi.

I prodotti dovranno essere accompagnati da un'etichetta attestante la tracciabilità (numero di lotto, data di produzione e data di scadenza).

I prodotti presentati a Concorso dovranno essere dettagliati nella Scheda di partecipazione che si invia in allegato.

Art. 6

Giuria

Ai fini della valutazione, il territorio nazionale è stato suddiviso in sei macro-aree che faranno capo alle Delegazioni ONAS di:

- **Campania** che, in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno di Portici, sarà responsabile della valutazione dei salumi di razza **Casertana** (in tutte le denominazioni di razza: Napoletana, Pelatella, Teanese) e **Nero siciliano** (in tutte le denominazioni: Nebrodi, Madonie, Etna e Ibleo) per tutto il territorio di diffusione delle citate genetiche;
- **Calabria** che, in collaborazione con il Centro Sperimentale Dimostrativo di Acri dell'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese (ARSAC), sarà responsabile della valutazione dei salumi da razza **Apulo-Calabrese** (nelle denominazioni di Nero Calabrese, d'Aspromonte, Pugliese, Monti Dauni, Capitanata, Lucano) per tutto il territorio di diffusione delle citate genetiche;
- **Lazio** che, in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana (sede centrale di Roma), sarà responsabile della valutazione dei salumi da razza **Apulo-Calabrese** (nelle denominazioni di Abruzzese, Monti Lepini, Reatina, Sabina) per tutto il territorio di diffusione delle citate genetiche e dei salumi da razza **Mangalitza**;
- **Emilia Romagna** che, in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna (Sede Territoriale Parma), sarà responsabile della valutazione dei salumi di razza **Mora Romagnola** (in tutte le denominazioni: Bolognese, Bruna romagnola, Faentina, Forlivese, Castagnina), **Nero di Parma**, **Nero del Piemonte o di Lomellina o di Cavour** e **Nero delle Alpi** per tutto il territorio di diffusione delle citate genetiche;
- **Toscana** che, in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana (sede Firenze), sarà responsabile della valutazione dei salumi di razza **Cinta Senese** (in tutte le denominazioni: Cinto toscano, Cinturello o Cinturino umbro) e **Macchiaiola Maremmana** per tutto il territorio di diffusione delle citate genetiche;
- **Sardegna** che, in collaborazione con l'Agenzia LAORE della regione Autonoma della Sardegna, sarà responsabile della valutazione dei salumi da razza **Sarda** per tutto il territorio di diffusione della citata genetica.

La rassegna prevede:

- una prima fase regionale, durante la quale i *panel regionali* procederanno con la valutazione dei campioni **suddivisi per genetica e per tipologia**. I valutatori decreteranno insindacabilmente i migliori prodotti nelle rispettive genetiche e l'ammissione dei prodotti premiati alla valutazione finale;
- una fase finale, che si svolgerà presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Portici, dove un *panel nazionale* valuterà i migliori prodotti **per tipologia, confrontandoli tra le varie genetiche**.

I panel di analisti sensoriali ONAS saranno affiancati da un secondo gruppo di giurati individuati, tra tecnici e/o esperti di altre matrici, sulla base di una griglia di requisiti tecnico-professionali. Tale secondo gruppo di valutatori sarà incaricato di formulare una valutazione di gradimento dei prodotti e decreterà quelli ritenuti meritevoli dell'assegnazione del *Premio di Gradimento* per ogni tipologia di riferimento.

Art. 7

Modalità di consegna dei campioni

Tutti i prodotti dovranno essere confezionati sottovuoto ed essere consegnati a mano o inviati tramite pacco celere o corriere espresso.

Gli indirizzi di spedizione saranno comunicati da ONAS dopo il 15 gennaio 2025 con la conferma dell'avvenuta iscrizione.

Al fine di evitare disparità nelle tempistiche di stoccaggio i prodotti dovranno essere inviati **tassativamente nella settimana tra il 17 e il 21 marzo 2025**, pena l'esclusione dal Concorso.

In nessun caso e per nessun motivo gli Organizzatori si assumono la responsabilità di mancato recapito o di prodotti danneggiati durante il trasporto.

Art. 8

Fase di valutazione

I prodotti pervenuti saranno opportunamente anonimizzati con un codice alfanumerico al fine di garantirne l'anonimato.

La Giuria provvederà a valutare i campioni iscritti al Concorso utilizzando le relative Schede di analisi sensoriale ONAS.

Il punteggio assegnato a ciascun campione sarà ottenuto dalla media aritmetica dei giudizi espressi in termini numerici da ciascun membro componente la Giuria.

Potranno concorrere all'assegnazione dei premi solamente quei prodotti che avranno raggiunto un punteggio sensoriale di almeno 75/100.

I prodotti non rispondenti ad alcuna tipologia di cui all'art. 3 saranno esclusi e non sottoposti a valutazione.

Art. 9

Esito della valutazione

Il giudizio espresso dalla Giuria è inappellabile. A salvaguardia del prestigio delle imprese partecipanti al Concorso non saranno resi noti i punteggi assegnati ai singoli campioni.

I giudizi espressi dalla Giuria nel corso delle valutazioni saranno in ogni caso verbalizzati. Nei giorni successivi alla manifestazione i responsabili di ONAS saranno disponibili ad incontrare singolarmente i produttori che dovessero presentare eventuali richieste di approfondimento.

Art. 10

Categorie dei premi

Verranno premiati:

- nella **selezione regionale (29 marzo 2025)**:
 - **i primi 3 classificati per ogni razza e per ciascuna delle tipologie** riferite alle categorie in concorso, come indicato all'art. 3 del presente regolamento;
 - **i primi 3 prodotti per ogni razza, a prescindere dalla tipologia, meritevoli dell'assegnazione del Premio di Gradimento**, come indicato all'art. 6 del presente regolamento;
 - **il migliore tra i prodotti per ogni razza di aziende che fanno riferimento ad un Consorzio/Associazione di allevatori/produttori**;
 - **il migliore tra i prodotti per ogni razza realizzati da impresa ad alta sostenibilità ambientale**;
 - **il migliore tra i prodotti realizzati per ogni razza da micro o piccole imprese composte da giovani** con un'età compresa tra i 18 e i 35 anni;

- nella **selezione nazionale (5 aprile 2025)**:
 - **i primi 3 classificati tra tutte le razze per ciascuna delle tipologie** in concorso;
 - **i primi 3 prodotti, a prescindere da razza e tipologia, meritevoli dell'assegnazione del Premio di Gradimento**, come indicato all'art. 6 del presente regolamento;
 - **il migliore tra i prodotti per ogni razza di aziende che fanno riferimento ad un Consorzio/Associazione di allevatori/produttori**;
 - **il migliore dei prodotti, tra tutte le razze, realizzati da impresa ad alta sostenibilità ambientale**;
 - **il migliore dei prodotti, tra tutte le razze, realizzati da micro o piccole imprese composte da giovani** con un'età compresa tra i 18 e i 35 anni.

La Giuria si riserva il diritto di non assegnare parte dei premi ove non ve ne fossero le condizioni, di assegnare premi *ex aequo* o di assegnare alla stessa impresa premi per categorie diverse.

La cerimonia di consegna dei riconoscimenti si svolgerà **sabato 26 aprile 2025** nella città di Napoli a chiusura di un Convegno "*Le razze autoctone e la valorizzazione delle produzioni norcine di eccellenza*", in cui esperti di settore, nazionali e regionali, tratteranno temi relativi a storia, allevamento, selezione della materia prima e tecnologie di produzione riferite ai prodotti in Concorso.

Art. 11

Strumenti di valorizzazione e pubblicità

A tutti i concorrenti ammessi al Concorso verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

L'elenco di tutti i partecipanti al Concorso sarà oggetto di comunicazione tramite il sito ONAS nella sezione dedicata al Concorso e sarà menzionato in un numero speciale del periodico digitale di settore *ONAS Review*.

Dell'assegnazione dei premi sarà data comunicazione a mezzo stampa, anche specializzata, sia in formato cartaceo che digitale.

Inoltre, i prodotti premiati saranno valorizzati da ONAS in occasione di specifici eventi organizzati e/o promossi, attraverso le proprie Delegazioni regionali sull'intero territorio nazionale nel corso del 2025.

Art. 13

Disposizione finale

Per la prima edizione, l'intera copertura finanziaria della rassegna è assicurata da ONAS. La partecipazione non comporta alcun vincolo o impegno ad eccezione della piena adesione al presente regolamento.

Il referente della manifestazione è il Delegato ONAS CAMPANIA, Maestro Assaggiatore Marco Contursi rassegnasalumiantichi@onasitalia.org

=====
Allegato: Scheda di partecipazione