

25° Concorso OLMA dei formaggi d'alpeggio

Condizioni di partecipazione

1. Scopo

Nell'ambito dell'83ª edizione dell'OLMA, che si terrà dall'8 al 18 ottobre 2026 a San Gallo, si terrà per la 25ª volta il concorso per il formaggio d'alpeggio. Questo premio viene assegnato ai prodotti di qualità nella produzione di formaggio d'alpeggio.

2. Organizzatore

Organizzatore del concorso dei formaggi d'alpe è Olma Messen St.Gallen AG, Splügenstrasse 12, 9008 St.Gallen.

3. Vincitore del premio

Lo sponsor principale è la casa editrice Dachmarke Schweizer Alpkäse, www.schweizeralpkase.ch



Co-sponsor:

- Alpkäseproduzenten der Kantone St.Gallen, beider Appenzell und dem Fürstentum Liechtenstein
- Amt für Landwirtschaft und Geoinformation Graubünden
- Genossenschaft Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost
- Interprofession du Gruyère
- Olma Messen St.Gallen AG
- St.Galler Bauernverband

Le seguenti organizzazioni sostengono il concorso dei formaggi d'alpe dell'OLMA con un contributo finanziario:

- Bamos AG
- Bauernverband Appenzell Ausserrhoden
- Bauernverband Appenzell Innerrhoden
- Bündner Bauernverband
- CasAlp, Sortenorganisation Berner Alp- & Hobelkäse AOP
- Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage
- Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband SAV
- STEA Società ticinese di economia alpestre

LAVEBA Genossenschaft il concorso dei formaggi d'alpe dell'OLMA coprendo i costi dell'aperitivo del 9 ottobre 2026.

4. Premi

La somma totale dei premi del Concorso dei formaggi d'alpe dell'OLMA raggiunge i 14'000 franchi e sarà ripartita tra le cinque categorie formaggio a pasta semi-dura, formaggio a pasta dura, formaggio a rebibes (a scaglie)/Sbrinz delle Alpi, Mutschli e formaggio di capra. La ripartizione della somma è di competenza della giuria, che si riserva il diritto di decretare eventualmente dei premi speciali. Inoltre, verrà dato un diploma ai primi tre formaggi classificati in ogni categoria.

5. Concorso

La premiazione avrà luogo durante l'OLMA venerdì 9 ottobre 2026. I vincitori saranno informati tempestivamente dall'OLMA.

Una selezione dei formaggi premiati sarà in vendita e disponibile per la degustazione durante l'OLMA presso lo stand della Switzerland Cheese Marketing SCM nella sala della Banca Cantonale di San Gallo. I produttori selezionati saranno contattati alla fine di settembre da un rappresentante dei produttori lattiero-caseari svizzeri.

6. Giuria

I formaggi vengono valutati da una giuria di materia in un assaggio per non vedenti. Il punto chiave del giudizio sta nel sapore, la miscela della pasta e l'aspetto del formaggio.

7. Condizioni di partecipazione

È ammissibile partecipare alla valutazione per soddisfare i seguenti criteri e per rispettare la produzione delle linee guida del settore AAV dei formati QM:

Categoria	Mutschli ¹ (peso massimo 2kg)	Formaggio a pasta semi-dura ¹	Formaggio a pasta dura ¹	Formaggio a rebibes/Sbrinz delle Alpi ¹	Formaggio di capra
latte considerato nella produzione	prodotto con latte fresco o trattato termicamente, 100% di latte crudo di vacca		Prodotto con latte fresco, 100% di latte crudo di vacca		100% di latte di capra
Designazione	Numero d'ammissione o altro contrassegno significativo (es. marca di caseina)				-
Contenuto d'acqua	38 – 45%	38 – 42%	<37%	<36%	-
Anno di produzione	2026	2026	2025	2024 e oltre	-
Provenienza	Latte prodotto, munto e lavorato in formaggio alpino nelle zone estive di montagna CH e FL (art. 8 regolamento montano e d'Alpe, BAIV).				
Ingredienti	Nessuna erba aromatica, spezie etc.				
Particolare	Possibile solo un formaggio alpino per ogni categoria				

¹ Sul modulo di registrazione, secondo il regolamento dell'EDI si prodotti alimentari di origine animale, si devono evidenziare le seguenti indicazioni:

- **Prodotti con latte fresco:** dove il prodotto contenga in parte del latte che possa essere definito "latte fresco" e il processo di produzione non preveda il riscaldamento o un trattamento fisico o chimico
- **Latte trattato termicamente:** dove il latte utilizzato per la produzione del formaggio venga riscaldato a una temperatura tra i 40°C e i 72°C per almeno 15 secondi e il latte presenti una fosfatasi positiva

Il partecipante divide il formaggio nella corrispondente categoria. La giuria si riserva il diritto di effettuare qualsiasi reversione di categoria o di esclusione se il requisito non è soddisfatto.

8. Condizioni d'iscrizione

Data limite d'iscrizione

I candidati devono inviare i moduli di iscrizione entro e non oltre lunedì 24 agosto 2026

- Per posta: OLMA, Alpkäse-Prämierung, Splügenstrasse 12, casella postale, 9008 San Gallo
- Per e-mail: olma@olma-messen.ch
- Oppure direttamente tramite il modulo di iscrizione online

Tassa d'iscrizione

Per ogni formaggio iscritto è prevista una quota di iscrizione di CHF 35.00. Si prega di versare tale importo entro il **24 agosto 2026** sul seguente conto:

- St.Galler Kantonalbank / BIC Code: KBSGCH22 / IBAN: CH40 0078 1011 0027 3470 4 / Olma Messen St.Gallen AG
- L'entrata del pagamento è importante per la partecipazione alla promozione

Consegna

La consegna dei formaggi deve avvenire obbligatoriamente **giovedì 27 agosto 2026 o venerdì 28 agosto 2026** al seguente indirizzo:

- OLMA, Alpkäse-Prämierung, Splügenstrasse 12, 9008 San Gallo
- I formaggi iscritti che venerdì 28 agosto 2026 non saranno in possesso della Olma Messen St.Gallen non parteciperanno alla valutazione.
- Si prega di contrassegnare chiaramente i formaggi con il proprio **nome, il nome dell'alpeggio e la categoria.**

Quantità in ingresso

- Formaggio a pasta semi-dura: un'intera pagnotta (senza sonde o tasselli) in un imballaggio adeguato
 - Mutschli: 1 Mutschli (senza sonde o tasselli) in un imballaggio adeguato
 - Formaggio a pasta dura e formaggio trucioli, Sbrinz delle Alpi: circa 5 kg (taglio in quarti) in un imballaggio adeguato
 - formaggio di capra: un formaggio intero in confezione originale
- } con data di produzione o marca di caseina

I formaggi presentati, ad eccezione dei formaggi Mutschli e di capra non tagliabili, saranno rispediti al mittente per posta dopo la valutazione del 1° settembre 2026, a meno che non si rinunci a tale restituzione (restituzione solo all'interno della Svizzera). È necessario contrassegnare l'opzione corrispondente sul modulo di iscrizione. Si prega di non allegare una copertina al formaggio.

9. Ricorso e responsabilità legali

Tutti i ricorsi sono esclusi. Le fiere di Olma San Gallo non sono responsabili per danni causati da trasporto o perdita. Le valutazioni dei formaggi consegnati e le decisioni della giuria non saranno mandate per corrispondenza.