

SWISS CHEESE AWARDS 2026 – Regolamento del concorso

FROMARTE, Artigiani svizzeri del formaggio, organizza un evento promozionale incentrato sul mercato del formaggio svizzero denominato SWISS CHEESE AWARDS. In qualità di organizzazione promotrice di questo evento, FROMARTE emana un regolamento per il concorso di formaggi (noto anche come esame dei formaggi) che comprende le seguenti direttive.

1. Disposizioni generali

- Le seguenti disposizioni disciplinano la realizzazione degli SWISS CHEESE AWARDS e ne garantiscono il perfetto svolgimento.
- Il presente regolamento garantisce un concorso di formaggi equo, neutrale e tecnicamente corretto.
- Iscrivendosi agli SWISS CHEESE AWARDS, i partecipanti dichiarano di accettare le condizioni del presente regolamento.
- Nell'ambito degli SWISS CHEESE AWARDS è escluso il ricorso alle vie legali.
- Eventuali controversie saranno risolte dalla direzione del concorso, le cui decisioni saranno inappellabili.

2. Requisiti e quote di partecipazione

- Possono partecipare tutti i produttori di formaggio svizzeri con sedi produttive in Svizzera e/o nel Principato del Liechtenstein. È possibile menzionare l'azienda che si occupa della stagionatura.
- Le interprofessioni, le aziende commerciali e quelle che si occupano della stagionatura possono partecipare e inviare prodotti al concorso, a condizione che abbiano ottenuto l'accordo esplicito del produttore. Questo vale anche per l'iscrizione di prodotti realizzati su ordinazione.
- La partecipazione è a pagamento e prevede l'applicazione delle tariffe di FROMARTE. ell'iscrizione ammonta per i soci a CHF 75.– a prodotto, per i non soci a CHF 150.– a prodotto, dal 6° prodotto in poi a CHF 55.–, CHF 110.– per i non soci. IVA 8.1% escl
- **Il termine d'iscrizione è fissato per il 30 agosto 2026.**
- I partecipanti si impegnano a fornire gratuitamente la quantità di formaggio richiesta (in conformità al capitolo 7) e a provvedere al trasporto del formaggio fino al luogo del concorso.
- I vincitori delle varie categorie e il vincitore assoluto si impegnano a mettere a disposizione di FROMARTE, a scopo promozionale, fino a 35 kg di formaggio al normale prezzo di mercato (in forme intere o quarti nel caso di forme voluminose).
- Ogni produttore può iscrivere al concorso più campioni dello stesso prodotto, purché si differenzino almeno per la composizione o il tipo di stagionatura (ad es. stagionatura a umido). Per i prodotti che si differenziano esclusivamente per il grado di stagionatura, sarà ammesso al concorso un solo campione per produttore.
- L'età e il grado di stagionatura dei prodotti presentati al concorso del 20 settembre 2024 devono corrispondere alle normali condizioni di mercato.
- La partecipazione alle categorie del concorso per i formaggi svizzeri tipici (da 101 a 108 e da 111 a 118) è riservata esclusivamente ai produttori membri di una delle rispettive interprofessioni.
- In caso di contrasto con la denominazione di origine protetta, i prodotti interessati saranno **esclusi dalla partecipazione al concorso** laddove sussistano i seguenti presupposti:
 - Procedimento giudiziario concluso con una sanzione inflitta dal tribunale.
 - Prodotti per i quali sono in corso procedimenti legali.

3. Categorie del concorso

FROMARTE si riserva il diritto di modificare le categorie per adattare a eventuali nuove circostanze. Di norma, una categoria si svolge se si iscrivono almeno 5 partecipanti.

Nelle categorie di formaggi con additivi aromatici (categorie 110, 121 e 122), sono da intendersi come additivi: superalcolici, vino, sidro, aceto, olio, ecc.; affumicatura; aggiunta di spezie, loro estratti e altri ingredienti idonei. Nelle categorie «senza» additivi aromatici (categorie 109, 119, 120 e 133), i formaggi e burro con gli additivi specificati, **all'esterno e nella pasta**, non sono ammessi e saranno ridistribuiti.

101 Emmentaler AOP	117 Formaggio d'Alpe ticinese DOP
102 Le Gruyère AOP	118 Glarner Alpkäse AOP
103 Le Gruyère d'alpage AOP	119 Altri formaggi a pasta semidura con forma di peso pari ad almeno 3 kg (senza additivi aromatici)
104 Sbrinz AOP	120 Altri formaggi a pasta semidura con forma di peso inferiore a 3 kg (senza additivi aromatici)
105 Appenzeller	121 Formaggi a pasta semidura con forma di peso pari ad almeno 3 kg con additivi aromatici
106 Tilsiter a latte crudo	122 Formaggi a pasta semidura con forma di peso inferiore a 3 kg con additivi aromatici

107 Bündner Bergkäse	123 Altri formaggi a pasta dura o extradura
108 Raclette del Vallese AOP	124 Formaggio a pasta molle a crosta fiorita
109 Raclette e Bratkäse (senza additivi aromatici)	125 Formaggio a pasta molle a crosta lavata
110 Formaggio da raclette con additivi aromatici	126 Formaggio fresco
111 Vacherin Fribourgeois AOP	127 Formaggio erborinato
112 Vacherin Mont d'Or AOP	128 Formaggio di pecora a pasta extradura, dura e semidura
113 Tête de Moine AOP	129 Formaggio di pecora a pasta molle e fresco
114 Bloderkäse e Sauerkäse AOP	130 Formaggio di capra a pasta extradura, dura e semidura
115 L'Etivaz AOP	131 Formaggio di capra a pasta molle e fresco
116 Berner Alpkäse e Berner Hobelkäse AOP	132 Innovazioni casearie (sul mercato da un massimo di 2 anni o non ancora lanciate)
	133 Burro di formaggio a base di panna e siero di latte, senza additivi aromatici

- Categoria 133: Burro da formaggio a base di panna e siero di latte, senza additivi aromatizzanti, non partecipa all'elezione degli Swiss Champions.

4. Categorie speciali

FROMARTE può svolgere altri concorsi nell'ambito degli SWISS CHEESE AWARDS. Le condizioni di partecipazione e le regole per lo svolgimento di concorsi speciali sono stabilite in regolamenti separati. I vincitori di queste categorie speciali ricevono un riconoscimento specifico. **I prodotti di queste categorie non partecipano alla selezione per diventare SWISS CHAMPION.**

Sono possibili le seguenti categorie speciali:

- Premio Laboratoire du goût
- Taglieri di formaggi (preparati sul luogo del concorso), max. 15 partecipanti. Saranno accettate le prime 15 iscrizioni (regolamento apposito).
- Premio dei media

5. Iscrizione

- L'ultimo bando viene indetto due o tre mesi prima del concorso di formaggi. L'iscrizione comprende i seguenti punti:
- Nome del produttore, azienda, numero di autorizzazione dell'azienda
- Indirizzo, telefono, fax, e-mail, numero di cellulare
- Categoria del concorso
- Descrizione delle caratteristiche qualitative in caso di formaggi diversi da quelli svizzeri tipici: le caratteristiche di cui ai criteri «Aspetto esteriore», «Occhiatura», «Gusto e aroma» e «Consistenza della pasta» devono essere indicate nel modo più preciso possibile.
- Dichiarazione di consenso del produttore alla partecipazione al concorso, se l'iscrizione è fatta da un'interprofessione, da un'azienda commerciale o di stagionatura.
- Consenso al regolamento del concorso SWISS CHEESE AWARDS
- Data, firma, Indicazioni speciali

6. Invio dei campioni di formaggio

Su richiesta e all'invio dei campioni di formaggio, è necessario osservare i seguenti punti:

- La richiesta di spedizione viene inviata a tutti i partecipanti ammessi al concorso circa un mese prima dell'esame dei formaggi.
- Le consegne devono essere corredate da un modulo di accompagnamento che riporti il nome del produttore e del formaggio, la data di produzione, il numero di autorizzazione dell'azienda e, in caso di formaggi diversi da quelli svizzeri tipici, una descrizione delle caratteristiche qualitative del formaggio. I moduli di accompagnamento devono essere debitamente compilati.
- Se i campioni di formaggio sono inviati da un'interprofessione o da un'azienda commerciale o di stagionatura, il produttore deve anche presentare una dichiarazione di consenso alla partecipazione al concorso.
- I formaggi presentati per la valutazione devono soddisfare i requisiti di legge.
- I campioni di formaggio devono essere pronti per il consumo e autorizzati alla vendita in conformità all'elenco degli obblighi o alle specifiche dell'interprofessione eventualmente esistenti.

7. I partecipanti devono fornire gratuitamente le seguenti quantità di formaggio:

Formaggio	Quantità o numero di pezzi da inviare
con peso della forma superiore a 8 kg, ad es. forma voluminosa	Un pezzo intero del peso di almeno 5 kg, quarto o blocco di formaggio. (blocco di formaggio largo almeno 8 cm), con scalzo, senza carotature
con peso della forma 3 – 8 kg	pezzi interi per un totale di almeno 3 kg di formaggio

con peso della forma 500 g – 3 kg	forma intera per un totale di almeno 2 kg di formaggio nella confezione originale
con peso della forma inferiore a 500 g	forma intera per un totale di almeno 1 kg di formaggio nella confezione originale
Burro di formaggio	Tavole intere per un totale di 600 g (3x 200 g / 6x 100 g)

- La parte esterna del formaggio deve essere di facile valutazione.
- Se possibile, i campioni di formaggio vanno consegnati senza etichetta.
- I campioni di formaggio vanno inviati preferibilmente refrigerati per evitare l'alterazione della qualità.
- Le spese di trasporto sono a carico dei partecipanti.
- I formaggi per il concorso saranno accettati il 25 settembre 2026, dalle 9.00 alle 16.00, presso la sede del concorso degli SWISS CHEESE AWARDS.
- I formaggi non consegnati entro la data stabilita vengono esclusi dal concorso.
- Tutti i formaggi vengono codificati dagli organizzatori e conservati in base alle loro caratteristiche specifiche.
- Una volta completata la valutazione, i formaggi diventano di proprietà di FROMARTE.

8. Procedura di esame dei formaggi per stabilire la classificazione nelle categorie

- I formaggi vengono esaminati in un luogo centrale, in condizioni che garantiscono una valutazione neutrale.
- Gli esami delle varie categorie sono svolti da gruppi di 4 – 6 esaminatori, composti, ove possibile, da rappresentanti della produzione, del commercio, della ricerca, della ristorazione, della vendita al dettaglio, dei consumatori e dei media.
- I membri della giuria sono nominati dalla direzione del concorso e invitati personalmente a valutare i formaggi.
- I membri della giuria per la selezione dei tre SWISS CHAMPION sono nominati dalla direzione del concorso e invitati personalmente.
- I partecipanti non possono fungere da membri della giuria nella loro categoria. Non possono far parte della giuria nemmeno le persone che hanno rapporti di parentela con un partecipante o che lavorano nella sua azienda.
- Il ruolo professionale dei membri della giuria deve essere chiaramente indicato nella candidatura.
- Ogni squadra è guidata da un capo esaminatore. Il capo esaminatore è responsabile della regolare introduzione dei membri della giuria, della raccolta dei risultati individuali e di qualsiasi valutazione supplementare eventualmente necessaria.
- Tutte le squadre partecipano a un test preliminare, durante il quale familiarizzano con i criteri delle prove ed eseguono un test triangolare.
- Ogni esperto valuta i formaggi individualmente e tiene un verbale separato. Se la differenza tra le valutazioni individuali è superiore a 1 punto in una posizione, viene effettuata una valutazione supplementare congiunta per la posizione in questione.
- Per ogni categoria va stabilita una classificazione univoca. L'esaminatore capo conferma l'accuratezza delle stesse.
- Nei casi limite, la decisione finale spetta alla direzione del concorso.
- I responsabili dell'esame dei formaggi, così come gli esaminatori, devono trattare i risultati con la massima riservatezza.

9. Valutazione dei formaggi (classificazione nelle categorie)

La valutazione si basa sui seguenti criteri (al massimo 20 punti):	
Aspetto esteriore e occhiatura	max. 5 punti
Gusto e aroma	max. 5 punti (moltiplicati × 2), ovvero max. 10 punti
Consistenza della pasta	max. 5 punti

- In deroga allo schema di valutazione generale, nella categoria «Innovazioni casearie» verranno assegnati un massimo di 5 punti per i seguenti criteri: **Aspetto esteriore, Occhiatura, Consistenza della pasta / Gusto e aroma / Innovazione / Potenziale di mercato.**
- Nelle categorie «Raclette del Vallese AOP», «Raclette e Bratkäse (senza additivi aromatici)» e «Formaggio da raclette con additivi aromatici» saranno assegnati al massimo 5 punti per i seguenti criteri: **Aspetto esteriore e occhiatura / Gusto e aroma (fuso, punti moltiplicati × 2) / Consistenza della pasta e Separazione dei grassi (fuso).**

9.1 Schema di valutazione del burro

La valutazione si basa sui seguenti criteri (al massimo 20 punti):	
Aspetto, presentazione del piatto	max. 5 punti
Gusto, aroma	max. 5 punti (moltiplicati × 2), ovvero max. 10 punti
Spalmabilità	max. 5 punti

I risultati della valutazione sono classificati come segue:	
5 punti	soddisfa perfettamente i requisiti, nessun difetto
4 punti	deviazione minima dalla norma, difetto tollerabile
3 punti	deviazione significativa, difetto lieve
2 punti	deviazione marcata dalla norma, difetto considerevole

1 punto	difetto grave, difetto non più tollerabile
0 punti	difetto molto grave, totalmente diverso, impossibile da valutare

- Per ogni categoria di formaggio e burro vengono definite le caratteristiche qualitative ideali.
- Nella valutazione si analizzano le deviazioni dalla descrizione fornita delle caratteristiche qualitative.
- Di norma vengono assegnati punti pieni. In casi eccezionali si possono anche assegnare mezzi punti per ogni posizione.
- **Se il punteggio è inferiore a 4, è necessario fornire una spiegazione.**

10. Determinazione dei tre vincitori assoluti del titolo di «SWISS CHAMPION»

I vincitori assoluti, denominati SWISS CHAMPION, vengono scelti tra tutti i vincitori delle 32 categorie.

- Il formaggio vincitore di ogni categoria accede automaticamente alla selezione finale per determinare i vincitori assoluti del titolo di SWISS CHAMPION nella rispettiva categoria: formaggi a pasta dura ed extra dura; formaggi a pasta semidura; formaggi a pasta molle e freschi (escluse le categorie speciali).
- - I vincitori devono **fornire gratuitamente** una certa quantità di formaggio per il buffet di formaggi in occasione dell'Awards Night del 9 ottobre. La quantità e il luogo di consegna saranno comunicati dopo il 6 ottobre.
- La valutazione è affidata a una giuria composta da ca. 25 – 32 membri che rappresentano la produzione, il commercio, la ricerca, la ristorazione, la vendita al dettaglio, i media e i consumatori.

La valutazione si basa sui seguenti criteri:	
Gusto e aroma	max. 5 punti (moltiplicati × 2) = max. 10 punti
Consistenza della pasta	max. 5 punti
Impressione generale	max. 5 punti
I risultati migliori e peggiori attribuiti a un prodotto vengono eliminati.	
Nei casi limite, la decisione spetta alla direzione del concorso.	

11. Riconoscimenti

- Il titolo di SWISS CHAMPION (formaggi a pasta dura ed extra dura; formaggi a pasta semidura; formaggi a pasta molle e freschi) viene assegnato ai partecipanti che ottengono il maggior numero di punti nella valutazione di tutti i formaggi vincitori delle singole categorie.
- Il titolo degli SWISS CHEESE AWARDS viene assegnato al partecipante che ottiene il maggior numero di punti nella rispettiva categoria (= vincitore di categoria).
- Vengono inoltre assegnati i tre titoli di SWISS CHAMPION.
- I vincitori di categoria ricevono una medaglia, un premio e un diploma, che vengono consegnati nel corso di un evento speciale.
- I vincitori devono essere presenti alla consegna del riconoscimento.
- I diplomi saranno assegnati ai partecipanti che si qualificheranno per il primo 20% della classifica di categoria.
- Tutti i partecipanti saranno informati tempestivamente dei loro risultati.

12. Utilizzo del titolo a fini pubblicitari

- I diritti degli SWISS CHEESE AWARDS e dello SWISS CHAMPION sono detenuti da FROMARTE.
- I premiati hanno il diritto di utilizzare i LOGHI e la presentazione grafica degli SWISS CHEESE AWARDS e dello SWISS CHAMPION per ca. 2 anni (fino al concorso successivo).
- FROMARTE, su richiesta, mette a disposizione targhette/loghi e la presentazione grafica e desidera essere informata dai vincitori del premio sull'uso che intendono farne.
- Su richiesta, i premiati devono fornire a FROMARTE informazioni sulle misure pubblicitarie e su altri usi dei titoli SWISS CHEESE AWARDS e SWISS CHAMPION.
- Il vincitore assoluto e i vincitori di categoria, nonché i partecipanti insigniti di un diploma, saranno annunciati nella stampa specializzata.

13. Entrata in vigore

Il presente regolamento, nella nuova versione, entra in vigore il 14 marzo 2026 su decisione di FROMARTE, organizzazione promotrice.

FROMARTE Artigiani svizzeri del formaggio

Hans Aschwanden
Il presidente

Paul Meier
Il Direttore

Monika Lüscher Bertocco
Responsabile della giuria

Compilando i moduli, acconsentite alla pubblicazione di informazioni personali identificabili (nome, indirizzo, risultati dei concorsi, e-mail, foto, testi contenenti una parte o la totalità di tali informazioni) su qualsiasi tipo di media, quali Internet, stampa scritta, qualsiasi tipo di supporto, radio o televisione. Se non siete d'accordo, vi preghiamo di comunicarcelo via e-mail.

SWISS CHEESE AWARDS C/O FROMARTE Genossenschaft der Schweizer Käsespezialisten, Artigiani Svizzeri del Formaggio
Gurtengasse 6, casella postale 9353, CH-3011 Berna Tel. 031 390 33 33,
info@cheese-awards.ch / www.cheese-awards.ch