

XVII CONCORSO PER I MIGLIORI FORMAGGI "PREMIO ROMA®"

Scheda di partecipazione

FAX 06 6794845
TEL 06 69792401
E-MAIL: w.loria@agrocamera.com

ALL'AGRO CAMERA
Via dell'Umiltà, 48
00187 Roma (RM)

IL SOTTOSCRITTO LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA

IMPRESA

CON SEDE IN

(Comune)

(Provincia)

(C.A.P.)

INDIRIZZO.....

Tel.....Cell.....Fax.....

E-mail..... Web

C.F..... P.IVA

ISCRITTA ALLA CAMERA DI COMMERCIO DI N° REA

COSTITUITA IL (GG/MM/AAAA)

presa visione del Regolamento del Concorso che dichiara di accettare in tutte le sue disposizioni

FA DOMANDA

di partecipazione per i prodotti indicati:

Denominazione del formaggio **Tipologia** Art. 3.1 a)

Denominazione del formaggio **Tipologia** Art. 3.1 b)

Denominazione del formaggio **Tipologia** Art. 3.1 c)

Denominazione del formaggio **Tipologia** Art. 3.1 d)

Denominazione del formaggio **Tipologia** Art. 3.1 e)

Denominazione del formaggio **Tipologia** Art. 3.2 f)

Denominazione del formaggio **Tipologia** Art. 3.2 g)

Denominazione del formaggio **Tipologia** Art. 3.2 h)

Denominazione del formaggio **Tipologia** Art. 3.2 i)

Denominazione del formaggio **Tipologia** Art. 3.2 j)

La Giuria si riserva il diritto di variare la tipologia di formaggio in caso di palese discordanza fra l'effettiva tipologia di formaggio e quanto dichiarato al riguardo nella scheda di partecipazione. Si riserva inoltre il diritto di escludere e non valutare i campioni di formaggi non rispondenti alle tipologie ammesse a Concorso.

L'Impresa :

- dichiara che il prodotto a Concorso viene commercializzato secondo le normative vigenti, in particolare il Regolamento (CE) 853/04 ed il Regolamento (UE) 218/2014, Bollo CE ovvero, in base all'art. 4 del D.Lgs. 228/2001 sulla vendita diretta, N. DIA presso Comune di del
- dichiara che quanto contenuto nella presente domanda corrisponde a verità e che in passato il titolare o i soci non hanno subito condanne penali per frode e/o sofisticazione.
- dichiara di essere in regola con il pagamento del diritto annuale alla Camera di Commercio di appartenenza.
- dichiara che accetta l'operato della Giuria del Concorso con particolare riferimento all'art. 10 del Regolamento.

L'Impresa dispone di un punto vendita aziendale Sì No

Giorni e orari di apertura _____

L'Impresa esporta nei seguenti paesi:

L'Impresa è interessata a sviluppare il proprio mercato verso i seguenti paesi:

Austria Francia Germania Regno Unito Svizzera Canada Stati Uniti Cina Giappone

altro (specificare) _____

PRODOTTI PRESENTATI A CONCORSO

Tipologia 3.1 a) – Paste filate fresche (maturazione massima 10 giorni)

DENOMINAZIONE DEL FORMAGGIO _____

Lotto _____ Data di produzione _____

Tipo di latte vaccino ovino caprino bufalino

Trattamento termico crudo termizzato pastorizzato

Caglio vitello agnello capretto suino vegetale altro _____

Stagionatura cella frigorifera grotta cantina fossa altro _____

Ingredienti _____

Quantità annua prodotta (kg) _____

Tipologia 3.1 b) – Formaggi freschi (stagionatura massima 2 mesi)

DENOMINAZIONE DEL FORMAGGIO _____

Lotto _____ Data di produzione _____

Tipo di latte vaccino ovino caprino bufalino

Trattamento termico crudo termizzato pastorizzato

Caglio vitello agnello capretto suino vegetale altro _____

Stagionatura cella frigorifera grotta cantina fossa altro _____

Ingredienti _____

Quantità annua prodotta (kg) _____

Tipologia 3.1 c) – Formaggi semistagionati (stagionatura 2-6 mesi)

DENOMINAZIONE DEL FORMAGGIO _____

Lotto _____ Data di produzione _____

Tipo di latte vaccino ovino caprino bufalino

Trattamento termico crudo termizzato pastorizzato

Caglio vitello agnello capretto suino vegetale altro _____

Stagionatura cella frigorifera grotta cantina fossa altro _____

Ingredienti _____

Quantità annua prodotta (kg) _____

Tipologia 3.1 d) – Formaggi stagionati (stagionatura oltre 6 mesi)

DENOMINAZIONE DEL FORMAGGIO _____

Lotto _____ Data di produzione _____

Tipo di latte vaccino ovino caprino bufalino

Trattamento termico crudo termizzato pastorizzato

Caglio vitello agnello capretto suino vegetale altro _____

Stagionatura cella frigorifera grotta cantina fossa altro _____

Ingredienti _____

Quantità annua prodotta (kg) _____

Tipologia 3.1 e) – Ricotta fresca

DENOMINAZIONE DELLA RICOTTA _____

Lotto _____ Data di produzione _____

Tipo di siero vaccino ovino caprino bufalino

Aggiunta di latte sì no Se sì, vaccino ovino caprino bufalino

Aggiunta di panna sì no Se sì, vaccina ovina caprina bufalina

Aggiunta di sale sì no Se sì, specificare percentuale (%) _____

Ingredienti _____

Quantità annua prodotta (kg) _____

Tipologia 3.2 f) – Formaggi freschi (stagionatura massima 2 mesi), escluse le ricotte

DENOMINAZIONE DEL FORMAGGIO _____

Lotto _____ Data di produzione _____

Tipo di latte vaccino ovino caprino bufalino

Trattamento termico crudo termizzato pastorizzato

Caglio vitello agnello capretto suino vegetale altro _____

Stagionatura cella frigorifera grotta cantina fossa altro _____

Ingredienti _____

Quantità annua prodotta (kg) _____

Tipologia 3.2 g) – Formaggi ottenuti da latte crudo di animali al pascolo brado o semibrado

DENOMINAZIONE DEL FORMAGGIO _____

Lotto _____ Data di produzione _____

Tipo di latte vaccino ovino caprino bufalino

Caglio vitello agnello capretto suino vegetale altro _____

Stagionatura cella frigorifera grotta cantina fossa altro _____

Allevamento brado semibrado *Alpeggio* si no

Ingredienti _____

Quantità annua prodotta (kg) _____

Tipologia 3.2 h) – Formaggi a latte misto (senza aggiunta di altri ingredienti)

DENOMINAZIONE DEL FORMAGGIO _____

Lotto _____ Data di produzione _____

Tipo di latte vaccino ovino caprino bufalino misto _____

Trattamento termico crudo termizzato pastorizzato

Caglio vitello agnello capretto suino vegetale altro _____

Stagionatura cella frigorifera grotta cantina fossa altro _____

Ingredienti _____

Quantità annua prodotta (kg) _____

Tipologia 3.2 i) – Formaggi affinati (es. nel fieno, nelle vinacce, sotto crusca, ecc.)

DENOMINAZIONE DEL FORMAGGIO _____

Lotto _____ Data di produzione _____

Tipo di latte vaccino ovino caprino bufalino misto _____

Trattamento termico crudo termizzato pastorizzato

Caglio vitello agnello capretto suino vegetale altro _____

Stagionatura cella frigorifera grotta cantina fossa altro _____

Ingredienti _____

Quantità annua prodotta (kg) _____

Breve descrizione dell'affinamento _____

Tipologia 3.2 j) – Formaggi innovativi per: tecnologia di produzione; ingredienti; funzionalità (aggiunta di semi di lino, canapa, delattosato, basso colesterolo, a ridotto contenuto di grassi)

DENOMINAZIONE DEL FORMAGGIO _____

Lotto _____ Data di produzione _____

Tipo di latte vaccino ovino caprino bufalino misto _____

Trattamento termico crudo termizzato pastorizzato

Caglio vitello agnello capretto suino vegetale altro _____

Stagionatura cella frigorifera grotta cantina fossa altro _____

Ingredienti _____

Quantità annua prodotta (kg) _____

Breve descrizione dell'innovazione _____

Informativa ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 in merito alla gestione dei dati personali

Si specifica che i dati raccolti saranno utilizzati esclusivamente ai fini dello svolgimento del Concorso e dell'inoltro di comunicazioni, informazioni e inviti in materie che rientrano nella sfera di attività di Agro Camera. Tali dati non saranno divulgati a soggetti esterni e saranno consultabili, modificabili e cancellabili dall'utente. Il mancato consenso al trattamento comporta l'impossibilità di partecipare all'iniziativa.

Titolare del trattamento dei dati personali è Agro Camera, con sede legale in Via de' Burrò, 147 - 00186 Roma.

Il Responsabile della Protezione dei Dati (o DPO - Data Protection Officer), designato ai sensi dell'art. 37 del Regolamento (UE) 2016/679, per Agro Camera è contattabile all'indirizzo avv.ranieri@gmail.com.

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE E TIMBRO

Data

**ATTENZIONE: LA PRESENTE DOMANDA DOVRÀ ESSERE PRESENTATA
ENTRO E NON OLTRE VENERDÌ 30 OTTOBRE 2020**