

XIV 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 <input type="checkbox"/> a)
Denominazione del formaggio	Tipologia Art. 3.1 <input type="checkbox"/> b)
Denominazione del formaggio	Tipologia Art. 3.1 <input type="checkbox"/> c)
Denominazione del formaggio	Tipologia Art. 3.1 <input type="checkbox"/> d)
Denominazione del formaggio	Tipologia Art. 3.2 <input type="checkbox"/> e)
Denominazione del formaggio	Tipologia Art. 3.2 <input type="checkbox"/> f)
Denominazione del formaggio	Tipologia Art. 3.2 <input type="checkbox"/> g)
Denominazione del formaggio	Tipologia Art. 3.2 <input type="checkbox"/> h)

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.

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 Si 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 A – Paste filate fresche (maturazione massima 10 giorni)

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 B – Formaggi freschi (stagionatura massima 3 mesi)

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 C – Formaggi stagionati (stagionatura minima 3 mesi)

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 D – 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 E – Formaggi a crosta fiorita, a crosta lavata ed erborinati

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 F – Formaggi a caglio vegetale

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 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 misto _____

Trattamento termico crudo termizzato pastorizzato

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 H – Formaggi innovativi per: tecnologia di produzione; funzionalità (es. aggiunta di semi di lino, canapa, 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'innovazione _____

Il firmatario dichiara ai sensi del D. Lgs. 196/2003 (Codice Privacy) il proprio consenso al trattamento dei dati sopra riportati, per l'uso esclusivo in merito al XIV Concorso per i migliori formaggi "Premio Roma®", e prende atto che tali dati potranno essere modificati o tale consenso revocato in qualsiasi momento previa richiesta al Responsabile della custodia dei dati presso Agro Camera, Via dell'Umiltà, 48 – 00187 Roma.

In caso di aggiudicazione del premio, l'Impresa concede / nega il proprio consenso alla pubblicazione della scheda di profilazione del prodotto premiato sul sito del Concorso, www.concorsipremioroma.it, e sugli altri canali di comunicazione.

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE E TIMBRO

Data

**ATTENZIONE: LA PRESENTE DOMANDA DOVRÀ ESSERE PRESENTATA
ENTRO E NON OLTRE VENERDÌ 19 MAGGIO 2017**