



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](http://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**