

## XVIII 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 .....

C.F. DEL LEGALE RAPPRESENTANTE .....

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) n. 853/04 ed il Regolamento (UE) n. 218/2014, Bollo CE ..... oppure, 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 adotta fonti energetiche rinnovabili  Si  No

Se Si, specificare \_\_\_\_\_

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)**  
**(riservata esclusivamente alle Imprese del Lazio)**

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  microbico

*Stagionatura*  cella frigorifera  grotta  cantina  fossa  altro \_\_\_\_\_

*Ingredienti* \_\_\_\_\_

*Quantità annua prodotta (kg)* \_\_\_\_\_

**Tipologia 3.1 b) – Primo Sale (stagionatura massima 1 mese)**  
**(riservata esclusivamente alle Imprese del Lazio)**

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  microbico

*Stagionatura*  cella frigorifera  grotta  cantina  fossa  altro \_\_\_\_\_

*Ingredienti* \_\_\_\_\_

*Quantità annua prodotta (kg)* \_\_\_\_\_

**Tipologia 3.1 c) – Formaggi semistagionati (stagionatura 2-6 mesi)**  
**(riservata esclusivamente alle Imprese del Lazio)**

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  microbico

*Stagionatura*  cella frigorifera  grotta  cantina  fossa  altro \_\_\_\_\_

*Ingredienti* \_\_\_\_\_

*Quantità annua prodotta (kg)* \_\_\_\_\_

**Tipologia 3.1 d) – Formaggi stagionati (stagionatura oltre 6 mesi)**  
**(riservata esclusivamente alle Imprese del Lazio)**

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  microbico

*Stagionatura*  cella frigorifera  grotta  cantina  fossa  altro \_\_\_\_\_

*Ingredienti* \_\_\_\_\_

*Quantità annua prodotta (kg)* \_\_\_\_\_

**Tipologia 3.1 e) – Ricotta fresca**  
**(riservata esclusivamente alle Imprese del Lazio)**

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  microbico

*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  microbico

*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*  misto \_\_\_\_\_

*Trattamento termico*  crudo  termizzato  pastorizzato

*Caglio*  vitello  agnello  capretto  suino  vegetale  microbico

*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  microbico

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  microbico

Stagionatura  cella frigorifera  grotta  cantina  fossa  altro \_\_\_\_\_

Ingredienti \_\_\_\_\_

Quantità annua prodotta (kg) \_\_\_\_\_

Breve descrizione dell'innovazione \_\_\_\_\_

**Informativa ai sensi del Regolamento (UE) n. 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) n. 2016/679, per Agro Camera è contattabile all'indirizzo [avv.ranieri@gmail.com](mailto:avv.ranieri@gmail.com).

**FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE E TIMBRO**

Data .....

**ATTENZIONE: LA PRESENTE DOMANDA DOVRÀ ESSERE PRESENTATA  
ENTRO E NON OLTRE MERCOLEDÌ 27 OTTOBRE 2021**