

## XV 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 della ricotta .....	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 – Ricotta fresca

DENOMINAZIONE DELLA RICOTTA \_\_\_\_\_

Lotto \_\_\_\_\_ Data di produzione \_\_\_\_\_

Tipo di siero  vaccino  ovino  caprino  bufalino  misto \_\_\_\_\_

Aggiunta di latte  sì  no

Aggiunta di panna  sì  no

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

Ingredienti \_\_\_\_\_

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

### Tipologia E – 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 F – 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 \_\_\_\_\_

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 G – Formaggi a caglio vegetale o microbico

DENOMINAZIONE DEL FORMAGGIO \_\_\_\_\_

Lotto \_\_\_\_\_ Data di produzione \_\_\_\_\_

Tipo di latte  vaccino  ovino  caprino  bufalino  misto \_\_\_\_\_

Trattamento termico  crudo  termizzato  pastorizzato

Caglio  vegetale \_\_\_\_\_  microbico

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

Ingredienti \_\_\_\_\_

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

### Tipologia H – 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 \_\_\_\_\_

*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 XV 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.*

**FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE E TIMBRO**

Data .....

\_\_\_\_\_

**ATTENZIONE: LA PRESENTE DOMANDA DOVRÀ ESSERE PRESENTATA  
ENTRO E NON OLTRE VENERDÌ 30 MARZO 2018**