



L'IMPRESA DISPONE DI UN PUNTO VENDITA AZIENDALE (SI/NO) \_\_\_\_\_

INDIRIZZO DEL PUNTO VENDITA \_\_\_\_\_

TEL. \_\_\_\_\_ GIORNI E ORARI DI APERTURA \_\_\_\_\_

L'IMPRESA È AD ALTA SOSTENIBILITÀ E/O IMPIEGA FONTI RINNOVABILI (SI/NO) \_\_\_\_\_

IN CASO AFFERMATIVO, SPECIFICARE \_\_\_\_\_

EVENTUALI NOTE AGGIUNTIVE \_\_\_\_\_

### **PRODOTTI PRESENTATI A CONCORSO:**

#### **Categoria I – Salami crudi macinati (stagionatura fino a 4 mesi)**

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO \_\_\_\_\_

LOTTO \_\_\_\_\_ DATA DI PRODUZIONE \_\_\_\_\_

MATERIA PRIMA UTILIZZATA \_\_\_\_\_

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA (Italia/Ue/altro) \_\_\_\_\_

ALLEVAMENTO PROPRIO (Si/No) \_\_\_\_\_

TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO (Semibrado/Stabulato) \_\_\_\_\_

STAGIONATURA (Cella/Cantina/altro) \_\_\_\_\_

BUDELLO \_\_\_\_\_

INGREDIENTI \_\_\_\_\_

ANTIOSSIDANTI \_\_\_\_\_

CONSERVANTI \_\_\_\_\_

ALTRO \_\_\_\_\_

QUANTITÀ PRODOTTA PER ANNO (KG) \_\_\_\_\_

#### **Categoria II – Salami crudi macinati (stagionatura superiore a 4 mesi)**

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO \_\_\_\_\_

LOTTO \_\_\_\_\_ DATA DI PRODUZIONE \_\_\_\_\_

MATERIA PRIMA UTILIZZATA \_\_\_\_\_  
ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA (Italia/Ue/altro) \_\_\_\_\_  
ALLEVAMENTO PROPRIO (Si/No) \_\_\_\_\_  
TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO (Semibrado/Stabulato) \_\_\_\_\_  
STAGIONATURA (Cella/Cantina/altro) \_\_\_\_\_  
BUDELLO \_\_\_\_\_  
INGREDIENTI \_\_\_\_\_  
ANTIOSSIDANTI \_\_\_\_\_  
CONSERVANTI \_\_\_\_\_  
ALTRO \_\_\_\_\_  
QUANTITÀ PRODOTTA PER ANNO (KG) \_\_\_\_\_

**Categoria III – Salami da maiali di razze suine autoctone o con esse incrociati**

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO \_\_\_\_\_  
LOTTO \_\_\_\_\_ DATA DI PRODUZIONE \_\_\_\_\_  
MATERIA PRIMA UTILIZZATA \_\_\_\_\_  
RAZZE SUINE UTILIZZATE \_\_\_\_\_  
ALLEVAMENTO PROPRIO (Si/No) \_\_\_\_\_  
TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO (Semibrado/Stabulato) \_\_\_\_\_  
STAGIONATURA (Cella/Cantina/altro) \_\_\_\_\_  
BUDELLO \_\_\_\_\_  
INGREDIENTI \_\_\_\_\_  
ANTIOSSIDANTI \_\_\_\_\_  
CONSERVANTI \_\_\_\_\_  
ALTRO \_\_\_\_\_  
QUANTITÀ PRODOTTA PER ANNO (KG) \_\_\_\_\_

**Categoria IV – Salami da carne non suina o mista**

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO \_\_\_\_\_  
LOTTO \_\_\_\_\_ DATA DI PRODUZIONE \_\_\_\_\_  
MATERIA PRIMA UTILIZZATA (Tipologia e %) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA (Italia/Ue/altro) \_\_\_\_\_  
ALLEVAMENTO PROPRIO (Si/No) \_\_\_\_\_  
TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO (Semibrado/Stabulato) \_\_\_\_\_  
STAGIONATURA (Cella/Cantina/altro) \_\_\_\_\_  
BUDELLO \_\_\_\_\_  
INGREDIENTI \_\_\_\_\_

ANTIOSSIDANTI \_\_\_\_\_  
CONSERVANTI \_\_\_\_\_  
ALTRO \_\_\_\_\_  
QUANTITÀ PRODOTTA PER ANNO (KG) \_\_\_\_\_

**Categoria V – Salumi da carne trita, non insaccati**

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO \_\_\_\_\_  
LOTTO \_\_\_\_\_ DATA DI PRODUZIONE \_\_\_\_\_  
MATERIA PRIMA UTILIZZATA \_\_\_\_\_  
ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA (Italia/Ue/altro) \_\_\_\_\_  
ALLEVAMENTO PROPRIO (Si/No) \_\_\_\_\_  
TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO (Semibrado/Stabulato) \_\_\_\_\_  
STAGIONATURA (Cella/Cantina/altro) \_\_\_\_\_  
INGREDIENTI \_\_\_\_\_  
ANTIOSSIDANTI \_\_\_\_\_  
CONSERVANTI \_\_\_\_\_  
ALTRO \_\_\_\_\_  
QUANTITÀ PRODOTTA PER ANNO (KG) \_\_\_\_\_

**Categoria VI – Salumi da carne trita, spalmabili**

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO \_\_\_\_\_  
LOTTO \_\_\_\_\_ DATA DI PRODUZIONE \_\_\_\_\_  
MATERIA PRIMA UTILIZZATA \_\_\_\_\_  
ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA (Italia/Ue/altro) \_\_\_\_\_  
ALLEVAMENTO PROPRIO (Si/No) \_\_\_\_\_  
TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO (Semibrado/Stabulato) \_\_\_\_\_  
STAGIONATURA (Cella/Cantina/altro) \_\_\_\_\_  
INGREDIENTI \_\_\_\_\_  
ANTIOSSIDANTI \_\_\_\_\_  
CONSERVANTI \_\_\_\_\_  
ALTRO \_\_\_\_\_  
QUANTITÀ PRODOTTA PER ANNO (KG) \_\_\_\_\_

La Giuria si riserva il diritto di variare la Categoria di selezione se in palese discordanza con quanto dichiarato nella Scheda di partecipazione. La Giuria si riserva, inoltre, il diritto di escludere e non valutare i campioni non rispondenti alle tipologie ammesse a Concorso.

L'impresa dichiara che:

- il prodotto a Concorso viene commercializzato secondo le normative vigenti;
- quanto contenuto nella presente domanda corrisponde alla realtà;

- il titolare o i titolari dell'impresa non hanno subito condanne per frode e/o sofisticazione;
- accetta l'operato e le valutazioni della Giuria del Concorso con particolare riferimento agli artt. 8, 9 e 10.

**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 delle attività specificate nel Regolamento di cui questa Scheda costituisce Allegato. 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 ONAS, Sede Legale: Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura via Emanuele Filiberto, 3 - 12100 Cuneo. Sede operativa: via Roma, 103 - 12045 Fossano (CN), contattabile all'indirizzo [onas@onasitalia.org](mailto:onas@onasitalia.org)

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

Data \_\_\_\_\_

**ATTENZIONE**

**LA PRESENTE DOMANDA DOVRÀ ESSERE INVIATA ENTRO E NON OLTRE LUNEDÌ 26 FEBBRAIO 2024 AI SEGUENTI INDIRIZZI EMAIL:**

[onas@onasitalia.org](mailto:onas@onasitalia.org)

[fvg@onasitalia.org](mailto:fvg@onasitalia.org)

**AL FINE DI EVITARE DISPARITÀ NELLE TEMPISTICHE DI STOCCAGGIO I PRODOTTI DOVRANNO PERVENIRE TASSATIVAMENTE NELLA SETTIMANA TRA IL 4 E L'11 MARZO 2024 AL SEGUENTE INDIRIZZO:**

*AD FORMANDUM*

*“Concorso Salami FVG 2024”*

*Dottor Damjan KOSUTA*

*via della Ginnastica 72, 34123 Trieste*

