

**1° CONCORSO REGIONALE
“SALAMI FVG”
Edizione 2024**

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

ONAS® Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi onas@onasitalia.org Delegazione FVG Vincenzo di NUZZO fvg@onasitalia.org	Sede Legale Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura Via Emanuele Filiberto, 3 12100 Cuneo
--	---

IL/LA SOTTOSCRITTO/A _____ NATO/A NELL'ANNO _____

LEGALE RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA _____

CON SEDE IN _____
(Comune) (Provincia) (CAP)

INDIRIZZO _____

TEL. _____ CELL. _____ FAX _____

E-MAIL _____ PAG. WEB _____

C.F. _____ P.IVA _____

C.F. DEL LEGALE RAPPRESENTANTE _____

ISCRITTA ALLA CAMERA DI COMMERCIO DI _____ N. REA _____

COSTITUITA IL (GG/MM/AAAA) _____

PRESO VISIONE DEL REGOLAMENTO DEL CONCORSO CHE DICHIARA DI ACCETTARE IN TUTTE LE SUE DISPOSIZIONI, RICHIEDE DI PARTECIPARE PER LE CATEGORIE DI SALUMI DI SEGUITO INDICATE (NB: BARRARE SOLO LE CATEGORIE PER LE QUALI SI CONCORRE):

CATEGORIA	TIPOLOGIA DI SALAME	
I Categoria	Salami crudi macinati (stagionatura fino a 4 mesi)	
II Categoria	Salami crudi macinati (stagionatura superiore a 4 mesi)	
III Categoria	Salami da maiali di razze suine autoctone o con esse incrociati	
IV Categoria	Salami da carne non suina o mista	
V Categoria	Salumi da carne trita, non insaccati	
VI Categoria	Salumi da carne trita, spalmabili	

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

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

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

