
ALLEGATO 1

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE AL PROGETTO DI PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DI SELEZIONE DEI FORMAGGI DEL TORINESE

Preso visione del Documento Tecnico e dell'informativa allegata il/la sottoscritto/a in qualità di titolare/legale rappresentante dell'azienda sottoindicata comunica i seguenti dati ai fini della presentazione della candidatura per la selezione al progetto Torino Cheese, ed. 2023 - 2024:

Il/La sottoscritto/a

Nato/a a

Il

Residente in

Comune

Provincia

CAP

In qualità di legale rappresentante dell'impresa con ragione sociale/denominazione

Sede Legale in

Presenta

la propria candidatura per la selezione, indetta dal Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino, relativa alla partecipazione al progetto di promozione e valorizzazione SELEZIONE DEI FORMAGGI DEL TORINESE, realizzato con il sostegno della Camera di commercio di Torino, in collaborazione con l'ONAF Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio – Delegazione di Torino e con il DISAFA Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino, dichiarando altresì di essere in regola con il pagamento del diritto annuale dovuto alla Camera di commercio di Torino.

Luogo e data

Firma

ALLEGARE FOTOCOPIA CARTA D'IDENTITÀ DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

1. DATI DELL'IMPRESA

Denominazione

Indirizzo

Comune

Provincia

CAP

Telefono

Fax

Cellulare

e - mail

Forma giuridica

**N. iscrizione alla
CCIAA-TO**

UL nel Comune di

Provincia

2. CRITERI PRIORITARI

SI / NO

Prodotti a indicazione geografica o a denominazione d'origine riconosciuti ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012	
Prodotti inseriti nell'elenco dei PAT (con rif.to alla Deliberazione della Giunta Regionale 18 aprile 2016, n. 16-3169 D.lgs. n. 173/98, art. 8 e D.M. n. 350 del 8 settembre 1999 - Individuazione elenco aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte. VI aggiornamento)	
Produzione interna dell'intera quantità di latte destinato alla trasformazione per la produzione dei formaggi segnalati dall'impresa per la selezione	
Produzione del latte, destinato alla trasformazione, da allevamenti ubicati nel territorio regionale	
Produttori inseriti nel progetto "Maestri del Gusto" per l'edizione 2023 - 2024?	
L'impresa ha già partecipato alle precedenti edizioni della Guida ai formaggi realizzate dalla Camera di commercio di Torino?	



Per la descrizione dei formaggi per i quali si presenta la domanda di partecipazione si prega di fornire le informazioni richieste di seguito oltre ad allegare un campione di etichetta per ciascuno dei formaggi indicati.

3. DESCRIZIONE FORMAGGI

Riportare di seguito per ciascun formaggio che si intende proporre la denominazione commerciale del prodotto, il periodo di produzione, le caratteristiche del prodotto e, in modo sintetico, le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura praticate.

Denominazione

formaggio 1

Periodo di produzione

Caratteristiche

Metodiche di produzione

SI / NO

Etichetta allegata?	
---------------------	--



Denominazione

formaggio 2

Periodo di produzione

Caratteristiche

Metodiche di produzione

SI / NO

Etichetta allegata?	
---------------------	--



Denominazione

formaggio 3

Periodo di produzione

Caratteristiche

Metodiche di produzione

SI / NO

Etichetta allegata?	
---------------------	--



Consenso al trattamento:

Pesa visione della informativa allegata al bando di selezione, il sottoscritto

nome e cognome

.....

azienda

.....

acconsente non acconsente

al trattamento dei propri dati personali per la seguente finalità: realizzazione della selezione TORINO CHEESE.

acconsente non acconsente

al trattamento dei propri dati personali per la seguente finalità: comunicazione, promozione e diffusione presso il pubblico per la promozione delle realtà produttive aderenti al progetto TORINO CHEESE.

Luogo e data

.....

Firma

.....