

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
SE SI,, SPECIFICARE _____

EVENTUALI NOTE AGGIUNTIVE _____

PRODOTTI PRESENTATI A CONCORSO:

Campione n. 1

CATEGORIA I - SALUMI A PEZZO ANATOMICO INTERO II - SALUMI DA CARNE TRITA
 III - SALUMI SPALMABILI

TIPOLOGIA DI PRODOTTO _____

INDICAZIONE DELLA RAZZA _____

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO _____

LOTTO _____ DATA DI PRODUZIONE _____

ALLEVAMENTO PROPRIO SI NO

SE NO, INDICARE L'ALLEVAMENTO DI CONFERIMENTO DELLA MATERIA PRIMA

TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO SEMIBRADO STABULATO

TAGLI UTILIZZATI _____

AMBIENTE DI STAGIONATURA CELLA CANTINA ALTRO (SPECIFICARE)

TIPOLOGIA DI BUDELLO (SE PRESENTE) _____

INGREDIENTI _____

ANTIOSSIDANTI _____

CONSERVANTI _____

ALTRO _____

Campione n. 2

CATEGORIA I - SALUMI A PEZZO ANATOMICO INTERO II - SALUMI DA CARNE TRITA
 III - SALUMI SPALMABILI

TIPOLOGIA DI PRODOTTO _____

INDICAZIONE DELLA RAZZA _____

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO _____

LOTTO _____ DATA DI PRODUZIONE _____

ALLEVAMENTO PROPRIO SI NO

SE NO, INDICARE L'ALLEVAMENTO DI CONFERIMENTO DELLA MATERIA PRIMA

TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO SEMIBRADO STABULATO

TAGLI UTILIZZATI _____

AMBIENTE DI STAGIONATURA CELLA CANTINA ALTRO (SPECIFICARE)

TIPOLOGIA DI BUDELLO (SE PRESENTE) _____

INGREDIENTI _____

ANTIOSSIDANTI _____

CONSERVANTI _____

ALTRO _____

Campione n. 3

CATEGORIA I - SALUMI A PEZZO ANATOMICO INTERO II - SALUMI DA CARNE TRITA
 III - SALUMI SPALMABILI

TIPOLOGIA DI PRODOTTO _____

INDICAZIONE DELLA RAZZA _____

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO _____

LOTTO _____ DATA DI PRODUZIONE _____

ALLEVAMENTO PROPRIO SI NO

SE NO, INDICARE L'ALLEVAMENTO DI CONFERIMENTO DELLA MATERIA PRIMA

TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO SEMIBRADO STABULATO

TAGLI UTILIZZATI _____

AMBIENTE DI STAGIONATURA CELLA CANTINA ALTRO (SPECIFICARE)

TIPOLOGIA DI BUDELLO (SE PRESENTE) _____

INGREDIENTI _____

ANTIOSSIDANTI _____

CONSERVANTI _____

ALTRO _____

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 MERCOLEDÌ 15 GENNAIO 2025 AI SEGUENTI INDIRIZZI EMAIL:

rassegnasalumiantichi@onasitalia.org

onas@onasitalia.org

AL FINE DI EVITARE DISPARITÀ NELLE TEMPISTICHE DI STOCCAGGIO, I PRODOTTI DOVRANNO PERVENIRE TASSATIVAMENTE NELLA SETTIMANA TRA IL 17 E IL 21 MARZO 2025.

L'INDIRIZZO DI SPEDIZIONE SARÀ COMUNICATO DA ONAS NELLA MAIL DI CONFERMA DELL'AVVENUTA ISCRIZIONE.