

✎ Azienda		✎ Partecipazione come <input type="checkbox"/> azienda industriale <input type="checkbox"/> produttore contadino
✎ Casella postale	✎ Indirizzo	✎ Telefono
✎ Codice postale	✎ Luogo	✎ Fax
✎ Paese	✎ Persona di contatto	✎ e-mail

✎ Dati bancari per rtrasferimento (per formaggi di classe 1-2)		
✎ Numero guida Bancario BIC	✎ Numero di conto / IBAN	✎ Conto in banca di

✎ Quota di partecipazione:

Vi preghiamo di versare la quota di partecipazione di EUR 100,00 per ogni campione di formaggio iscritto al conto con le coordinate bancarie **IBAN AT 97363580000684647, SWIFT RZTI AT 22358**, intestato al "Verband der Käserei- und Molkereifachleute" presso la Raiffeisenbank Wörgl, 6300 Wörgl, Austria.  
Il pagamento bancario in anticipo é obbligatorio per la partecipazione alla premiazione.

✎ Consegna:

La consegna del formaggio deve avvenire **24. ottobre da, 4. novembre 2016** alla "*Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft Rotholz*", 6200 Jenbach, Austria, nelle ore di ufficio. Per evitare eventuali danneggiamenti e cambiamenti, il formaggio deve essere consegnato in contenitori frigo. I costi, i rischi e i cambiamenti della qualità fin all'arrivo dall'organizzatore sono a carico del partecipante. **E assolutamente necessario di allegare al formaggio un etichetto di vendita o un certificato della sostanza secca e del grasso ss.**

Vi preghiamo di contattare la ditta seguente se avete questioni sui diritti doganali e d'importazione:

Ditta:	Gebrüder Weiss GmbH East plus	Contatto:	Herr Erwin Resl
CP Luogo:	1200 Wien, Österreich	Indirizzo:	Handelskai 92/2/1/H
Telefono:	+43 (0) 1 712-8436-2042	Fax:	+43 (0) 1 712-8436-36
E-Mail:	erwin.resl@gw-world.com		

✎ Data	✎ Firma

☞ Ditta partecipante	☞ Persona di contatto (telefono)

☞ Tipo di formaggio		☞ Classe		
		<input type="checkbox"/> 1. Formaggio duro e da taglio con fermentazione acido propionico <input type="checkbox"/> 2. Formaggio duro senza fermentazione acido propionico <input type="checkbox"/> 3. Formaggio da taglio senza «crosta lavata» <input type="checkbox"/> 4. Formaggio da taglio a «crosta lavata» <input type="checkbox"/> 5. Formaggio con muffa (bianco, verde, blu) <input type="checkbox"/> 6. Formaggio molle a «crosta lavata» <input type="checkbox"/> 7. Crema di formaggio e preparazioni di crema di formaggio <input type="checkbox"/> 8. Formaggi vari		
☞ Denominazione di formaggio				
☞ Tipo di latte	☞ Riscaldamento	☞ Formato	☞ Peso	☞ Sostanza sec.
<input type="checkbox"/> latte vaccino <input type="checkbox"/> l. di pecora <input type="checkbox"/> l. di capra <input type="checkbox"/> l. di bufala	<input type="checkbox"/> latte crudo <input type="checkbox"/> termicazione <input type="checkbox"/> pastorizzazione	<input type="checkbox"/> forma <input type="checkbox"/> blocco <input type="checkbox"/> stanga <input type="checkbox"/> rotolo <input type="checkbox"/> cappa <input type="checkbox"/> ...	_____ pezzo a _____ kg  _____ kg totale	_____ % ☞ Grasso ss. _____ % _____ % _____ %

☞ Testo sul certificato– verra scritto esattamente in guessto modo sul certificato	
☞ azienda/produttore:	☞ Nome del formaggio

☞ Descrizione del prodotto
<p><b>Sapore:</b></p> <p><b>Struttura:</b></p> <p><b>L'interno:</b></p> <p><b>L'esterno:</b></p> <p><b>Additivi:</b></p> <p><b>Particolarità tecnologiche:</b></p>

Vi preghiamo di trasmettere questo formulario al più tardi fin al 21 ottobre 2016 alla *Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft* in Rotholz. Fax: +43 (0)5244 64731-23