

☞ Azienda		☞ Partecipazione come
		<input type="radio"/> azienda artigianale <input type="radio"/> produttore contadino
☞ CAP	☞ Luogo	☞ Telefono Azienda
☞ Indirizzo		☞ E-Mail Azienda
☞ Paese	☞ Persona di riferimento	☞ Telefono di riferimento

☞ Coordinate bancarie per la rimessa (per formaggi di classe 1-2)		
☞ Codice BIC	☞ Codice IBAN	☞ Numero conto

☞ Quota di partecipazione
<p>Vi preghiamo di versare la quota di partecipazione incluse eventuali commissioni bancarie di EUR 100,00 per ogni campione di formaggio iscritto al concorso sul conto IBAN AT 973635800000684647, SWIFT RZTI AT 22358, intestato al "Verband der Käserei- und Molkereifachleute" presso la Raiffeisenbank Wörgl, 6300 Wörgl, Austria.</p> <p>Il pagamento bancario anticipato é obbligatorio per la partecipazione alla premiazione.</p> <p>Il formaggio presentato per il premio non verra restituito.</p>

☞ Consegna
<p>La consegna del formaggio dovrà avvenire dal lunedì 09 ottobre al 13 ottobre 2023 con i segg. orari di ufficio (lunedì- venerdì dalle 8 alle 15), presso Magazzino consegna / Käsiade Anlieferungslager Käsiade Rotholz 50 a, A - 6200 Strass Zillertal, Austria. Per evitare eventuali danni e alterazioni del prodotto, il formaggio dovrà essere consegnato in contenitori frigo. Costi, rischi e alterazioni della qualità del prodotto fino all'arrivo della merce presso l'organizzatore sono a carico del partecipante.</p> <p>Il formaggio dovrà essere obbligatoriamente corredato da un' etichetta di vendita o da un certificato di analisi con l'indicazione della sostanza secca e del grasso ss.</p> <p>In caso di domande su questioni doganali e di importazione Vi preghiamo di contattare la seguente ditta:</p> <p>Ditta: Gebrüder Weiss GmbH East plus CP Luogo: 2326 Maria Lanzendorf, Österreich Address: Wiener Straße 26 Telefono: +43 (0)1 79799-2042</p>

Acconsento al trattamento dei miei dati personali da parte di HBLFA Tirol e del Federazione degli Esperti Lattiero Caseari ai fini del trattamento del concorso internazionale dei formaggi „Käsiade“. Tale consenso può essere revocato in qualsiasi momento mediante comunicazione informale all'indirizzo office@hblfa-tirol.at.

☞ Data	☞ Firma

<input type="checkbox"/> Ditta partecipante	19. 21. 10. 2023 Salvena Hofgarten i.B./Tirolo <input type="checkbox"/> Persona di riferimento (PE) Federazione internazionale degli Esperti Lattiero Caseari
--	--

<input type="checkbox"/> Tipo di formaggio			<input type="checkbox"/> Classe	
<input type="checkbox"/> Denominazione del formaggio (massimo 48 caratteri)			<input type="radio"/> 1. Formaggio duro e da taglio con fermentazione propionica <input type="radio"/> 2. Formaggio duro senza fermentazione propionica <input type="radio"/> 3. Formaggio da taglio senza «crosta lavata» <input type="radio"/> 4. Formaggio da taglio a «crosta lavata» <input type="radio"/> 5. Formaggio con muffa (bianca, verde, blu) <input type="radio"/> 6. Formaggio molle a «crosta lavata» <input type="radio"/> 7. Formaggi freschi e preparazioni di formaggi freschi <input type="radio"/> 8. Altri tipi di formaggio	
<input type="checkbox"/> Tipo di latte	<input type="checkbox"/> Trattamento termico	<input type="checkbox"/> Formato	<input type="checkbox"/> Peso	<input type="checkbox"/> Sostanza secca
<input type="radio"/> latte vaccino <input type="radio"/> latte di pecora <input type="radio"/> latte di capra <input type="radio"/> latte di bufala	<input type="radio"/> latte crudo <input type="radio"/> termizzazione <input type="radio"/> pastorizzazione	<input type="radio"/> forma <input type="radio"/> pezzo <input type="radio"/> panetto <input type="radio"/> rotolo <input type="radio"/> vaschetta <input type="radio"/>	pezzo a kg kg Peso totale	<input type="text"/> % <input type="checkbox"/> Grasso ss. <input type="text"/> % <input type="checkbox"/> Diametro del formaggio <input type="text"/> cm

<input type="checkbox"/> Testo sul certificato —verrà scritto esattamente in questo modo sul certificato	
<input type="checkbox"/> azienda/produttore o azienda associata	<input type="checkbox"/> Nome del formaggio

<input type="checkbox"/> Descrizione del prodotto (Odore e sapore, Struttura, Interno (pasta), Esterno (crosta), Additivi , Particolarità tecnologiche)