

☞ 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 <b>IBAN AT 973635800000684647</b>, <b>SWIFT RZTI AT 22358</b>, 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 <b>Magazzino consegna / Käsiade Anlieferungslager Käsiade Rotholz 50 a, A - 6200 Strass Zillertal, Austria</b>. 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><b>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.</b></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](mailto:office@hblfa-tirol.at).

☞ Data	☞ Firma

<input type="checkbox"/> <b>Ditta partecipante</b>	<input type="checkbox"/> <b>Persona di riferimento (PE)</b>
--	---

<input type="checkbox"/> <b>Tipo di formaggio</b>			<input type="checkbox"/> <b>Classe</b>	
<input type="checkbox"/> <b>Denominazione del formaggio</b> (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"/> <b>Tipo di latte</b>	<input type="checkbox"/> <b>Trattamento termico</b>	<input type="checkbox"/> <b>Formato</b>	<input type="checkbox"/> <b>Peso</b>	<input type="checkbox"/> <b>Sostanza secca</b>
<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="checkbox"/> <b>Grasso ss.</b> % <input type="checkbox"/> <b>Diametro del formaggio</b> cm

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

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