



Giunta Regionale della Campania
Area Generale di Coordinamento Sviluppo Attività Settore Primario

Settore Sperimentazione, Informazione, Ricerca e Consulenza in Agricoltura
Settore Tecnico Amministrativo Provinciale per l'Agricoltura e CePICA di Avellino

MODULO DI RICHIESTA DI PARTECIPAZIONE AL CONCORSO DEI FORMAGGI
“LA CATARINA D’ORO”

Il sottoscritto _____
con sede in _____ in via _____
Cap. _____ tel. _____ P. IVA _____

CHIEDE

di partecipare al **3° Concorso di formaggi “La Catarina d’Oro”** organizzato dallo STAPA CePICA di Avellino, che si svolgerà il 20 febbraio 2009 a Rocca San Felice (AV).

DICHIARA

- che il formaggio presentato, appartenente alla categoria _____,
è un suo prodotto abituale che è stato ottenuto con latte crudo il ____/ ____/ _____ ;
- di essere a conoscenza del concorso e di accettarlo in tutte le sue parti;
- di essere informato ed autorizza la raccolta dei dati per l’espletamento del concorso medesimo, ai sensi dell’art. 10 della legge 675/96;
- di consentire la rilevazione effettuata nell’ambito di attività prevista in programmi di valorizzazione della Regione Campania.

Solleva l’organizzazione del Concorso da ogni responsabilità per eventuali false dichiarazioni.

Data ____/ ____/ _____

In fede



Giunta Regionale della Campania
Area Generale di Coordinamento Sviluppo Attività Settore Primario

Settore Sperimentazione, Informazione, Ricerca e Consulenza in Agricoltura
Settore Tecnico Amministrativo Provinciale per l'Agricoltura e CePICA di Avellino

SCHEDA ANAGRAFICA - CASEIFICIO
Concorso "LA CATARINA D'ORO"

Denominazione del Caseificio _____
sede in _____ (____) in via _____
Cap. _____ Tel. _____ P. IVA _____
Titolare o rappresentante legale _____
Codice di autorizzazione ASL _____
Quantità di latte trasformato giornalmente in " _____ " Kg _____
Quantità " _____ " prodotto giornalmente Kg _____
Provenienza del latte trasformato in " _____ " :
area _____ Kg _____
territorio della regione Campania Kg _____
territorio extra regionale Kg _____

Tecnologia di produzione del " _____ "

Latte utilizzato per la produzione del " _____ "
Latte bovino _____ % - Latte ovino _____ % - Latte di capra _____ %
Temperatura di coagulazione _____ °C
Caglio utilizzato: liquido in pasta
di vitello di agnello di capretto altro (specificare) _____
Aggiunta di : scotta innesto siero innesto fermenti lattici liofilizzati
altro (specificare) _____
Durata della maturazione della cagliata (ore – minuti) _____
Filatura della cagliata: a mano a macchina - Temperatura di filatura _____ °C
Locale di stagionatura: naturale cella frigorifera
Stagionatura del campione in concorso (giorni) _____
Dati non obbligatori: temperatura di stagionatura _____ °C – Umidità _____ %
Data ____/____/____