



**Domanda di iscrizione al Concorso
CASEUS VENETI 2012**
Villa Ca' Vendri - Quinto di Valpantena_Verona (VR)
6 e 7 Ottobre 2012



da INVIARE ESCLUSIVAMENTE VIA FAX ALLO 0422-422050
entro il **14 settembre 2012** (tutte le pagine).

CONCORSO RISERVATO AI FORMAGGI VENETI PRODOTTI CON LATTE VENETO

N° Azienda	
Non compilare - spazio riservato all'Organizzazione	

RAG. SOCIALE AZIENDA:

CATEGORIA (apporre una crocetta):

Produttore di latte e trasformatore diretto

Caseificio (ritiro e trasformazione del latte di più produttori)

Stagionatore/affinatore

SEDE DELL'AZIENDA (ATTENZIONE!! I dati di seguito inseriti verranno utilizzati per il catalogo Caseus Veneti 2012):

VIA:	N°:
CAP:	COMUNE:
	PROV:

P. IVA / C. FISCALE

TEL:	FAX:
------	------

E-MAIL:	SITO INTERNET:
---------	----------------

RAPPRESENTANTE LEGALE:

REFERENTE (PERSONA DA CONTATTARE):

COGNOME E NOME:

TEL:	FAX:
------	------

E-MAIL:	CELL:
---------	-------

MODALITA' DI PAGAMENTO:
La domanda di iscrizione deve essere accompagnata dalla ricevuta di versamento dell'importo totale. La conferma di ammissione è subordinata al buon esito dei pagamenti (art. 4 del Regolamento).

Caseificio/stagionatore/affinatore - 20,00€ a campione			Produttore e trasformatore diretto - 10,00€ a campione		
Scegliere l'opzione desiderata	Numero campioni	Importo totale	Scegliere l'opzione desiderata	Numero campioni	Importo totale
<input type="checkbox"/>	1	€ 20,00	<input type="checkbox"/>	1	€ 10,00
<input type="checkbox"/>	2	€ 40,00	<input type="checkbox"/>	2	€ 20,00
<input type="checkbox"/>	3	€ 60,00	<input type="checkbox"/>	3	€ 30,00
<input type="checkbox"/>	4	€ 80,00	<input type="checkbox"/>	4	€ 40,00
<input type="checkbox"/>	da 5 a 7 campioni	€ 100,00	<input type="checkbox"/>	da 5 a 7 campioni	€ 50,00
<input type="checkbox"/>	da 8 a 14 campioni	€ 150,00	<input type="checkbox"/>	da 8 a 14 campioni	€ 75,00

Bonifico Bancario a: **A.Pro.La.V. - Vicolo Mazzini 2/4 - 31020 Fontane di Villorba (TV)**
Unicredit Banca, Filiale di Villorba - TV - IBAN IT96S0200862180000018743578

Si allegano n° _____ schede prodotto corrispondenti ad altrettanti campioni iscritti.

Compilando e firmando la presente scheda di iscrizione, si accettano senza riserve tutte le condizioni previste dal regolamento allegato.

DATA _____ Timbro e firma del legale rappresentante _____

Ai sensi del D.lgs. n° 196/2003, esprimo il consenso del trattamento dei dati che mi riguardano da parte di A.Pro.La.V., compresa la pubblicazione nel Catalogo Caseus Veneti 2012, come previsto dall'informativa a pag.4.

DATA _____ Timbro e firma del legale rappresentante _____

Regolamento del Concorso CASEUS VENETI 2012

Villa Ca' Vendri - Quinto di Valpantena_Verona (VR)
6 e 7 Ottobre 2012

L'Associazione Regionale Produttori Latte del Veneto, A.Pro.La.V., sotto l'egida della Regione Veneto, bandisce il seguente regolamento per lo svolgimento dell'ottava edizione del concorso regionale "Caseus Veneti".

Articolo 1: DISPOSIZIONI GENERALI

La valutazione dei campioni in concorso e l'assegnazione dei relativi punteggi è di pertinenza di Veneto Agricoltura, che designa il presidente di commissione, convoca i commissari e ne coordina l'intervento. La graduatoria definitiva viene consegnata ad A.Pro.La.V. che cura esclusivamente l'esposizione dei prodotti. Con l'iscrizione al Concorso "Caseus Veneti 2012" i partecipanti accettano le disposizioni del presente regolamento. Nell'ambito del concorso, è escluso il ricorso alle vie legali. Eventuali controversie saranno giudicate dalla giuria del concorso, il cui verdetto sarà inappellabile.

Articolo 2: DIRITTO DI PARTECIPAZIONE

Per essere ammessi al concorso i formaggi devono:

- essere presentati esclusivamente da produttori e trasformatori diretti, caseifici (ritiro di latte da più produttori) o da aziende di stagionatura con stabilimento/magazzino situati in Veneto;
- rispettare, per i prodotti D.O.P. registrati o in corso di registrazione, i disciplinari di produzione;
- rispettare la normativa igienico sanitaria vigente;
- essere prodotti /stagionati/affinati in Veneto con latte proveniente dalla medesima Regione. In caso di dubbio può essere richiesta da parte dell'organizzazione la documentazione di rintracciabilità del prodotto.

Articolo 3: NUMERO DI CAMPIONI

Ogni produttore può iscrivere al concorso "Caseus Veneti 2012" al massimo 2 (due) campioni dello stesso formaggio per ogni categoria.

In ogni caso ogni concorrente non potrà partecipare al concorso con più di 14 (quattordici) campioni di formaggio in totale.

Articolo 4: TASSE DI PARTECIPAZIONE

Per ogni campione di formaggio iscritto al concorso viene richiesta una tassa di partecipazione pari a :

- Se caseificio (ritiro di latte da più produttori) e/o stagionatore/affinatore, 20,00 euro per ogni campione fino a n° 4 campioni. Dal quinto campione fino al settimo campione compreso, l'importo sarà complessivamente di € 100, mentre dall'ottavo al quattordicesimo campione compreso, l'importo totale sarà di € 150,00.
- Se produttore e trasformatore diretto (allevamento + produzione), 10,00 euro per ogni campione fino a n° 4 campioni. Dal quinto campione fino al settimo campione compreso, l'importo sarà complessivamente di € 50, mentre dall'ottavo al quattordicesimo campione compreso, l'importo totale sarà di € 75,00.

La tassa di partecipazione a "Caseus Veneti 2012" deve essere pagata al momento dell'iscrizione. Le tasse d'iscrizione non sono rimborsabili e dovranno essere versate tramite bonifico bancario a:

A.Pro.La.V. – Vicolo Mazzini 2/4 – 31020 Fontane di Villorba TV
Unicredit Banca - Filiale di Villorba (TV)
IBAN IT96S0200862180000018743578

Copia della ricevuta dell'avvenuto pagamento dovrà essere allegata alla domanda di iscrizione.

Articolo 5: ISCRIZIONE

La domanda di iscrizione deve pervenire esclusivamente via FAX allo 0422-422050 entro e non oltre il 14 settembre 2012

Il modulo di iscrizione, affinché venga ritenuto valido, deve essere compilato in ogni sua parte.

Al suddetto modulo, inoltre, andranno allegati tante schede prodotto quanti campioni di formaggio si intende iscrivere a concorso.

Inoltre, ad ogni campione di formaggio consegnato, dovrà essere allegata copia della scheda di prodotto ad esso riferita. Tutti i prodotti partecipanti al concorso verranno fotografati e pubblicati nell'edizione 2012 del Catalogo Caseus Veneti.

Articolo 6: CATEGORIE DI FORMAGGI

Il campione o i campioni (massimo 2 per categoria e massimo 14 in totale) di ogni partecipante al concorso devono essere iscritti nelle seguenti categorie:

FORMAGGI DOP:

- 01 Asiago DOP pressato
- 02 Asiago DOP d'Allevato mezzano (4 - 6 mesi)
- 03 Asiago DOP d'Allevato vecchio (10 - 15 mesi)
- 04 Asiago DOP d'Allevato stravecchio (oltre 15 mesi)
- 05 Casatella Trevigiana DOP
- 06 Grana Padano DOP
- 07 Grana Padano DOP (oltre 20 mesi)
- 08 Montasio DOP fresco (2-5 mesi)
- 09 Montasio DOP mezzano (5-10 mesi)
- 10 Montasio DOP stagionato (oltre 10 mesi)
- 11 Monte Veronese DOP - Latte Intero (25/45 giorni)
- 12 Monte Veronese DOP - d'Allevato Mezzano (3/6mesi)
- 13 Monte Veronese DOP - d'Allevato Vecchio (oltre 12 mesi)
- 14 Piave DOP (Fresco, Mezzano, Vecchio, Vecchio Selezione Oro, Vecchio Riserva)
- 15 Provolone Valpadana DOP (Dolce)
- 16 Provolone Valpadana DOP (Piccante)

FORMAGGI TIPICI E TRADIZIONALI:

- 17 Morlacco del Grappa
- 18 Malga - fresco (alpeggio 2012)
- 19 Malga - vecchio (alpeggio 2011 e antecedenti)
- 20 Formaggio affinato nelle vinacce

ALTRE CATEGORIE:

- 21 Freschi e Freschissimi (pasta molle senza crosta)
- 22 Caciotta - Pasta molle con crosta (30gg - 2 mesi, peso inferiore ad 1 kg)
- 23 Latteria - Pasta molle con crosta (30 gg - 2 mesi, peso superiore ad 1 kg)
- 24 Pasta molle con crosta Fiorita
- 25 Pasta Molle con crosta Lavata
- 26 Pasta semidura (3-6 mesi)
- 27 Pasta dura (oltre 10 mesi)
- 28 Pasta filata molle
- 29 Pasta filata dura
- 30 Formaggi aromatizzati (pepe-peperoncino)
- 31 Formaggi aromatizzati (erbe, fieno e spezie)
- 32 Formaggi aromatizzati (fumo o affumicati)
- 33 Formaggi erborinati
- 34 Formaggi di capra - Coagulazione prevalentemente acida
- 35 Formaggi di capra - Coagulazione prevalentemente presamica

Non sono ammessi in concorso i prodotti che non corrispondono alle categorie suindicate, quali ad esempio ricotta, mascarpone, ecc.

Sulla scheda prodotto, una per ogni campione inviato, oltre alla categoria, deve essere indicato (apponendo una crocetta) anche il tipo di latte utilizzato (di vacca, di pecora, di capra, di bufala o misto). Se un formaggio è prodotto con latte misto devono essere specificati i diversi tipi di latte.

Al momento della consegna dei prodotti, sarà presente un esperto che confronterà il prodotto alla categoria nella quale viene iscritto. Qualora non vi fosse corrispondenza, al fine di una corretta ed omogenea valutazione dei formaggi in concorso, l'organizzazione si riserva il diritto di destinare il prodotto alla categoria che più lo rappresenta.

I prodotti verranno giudicati e valutati anche sotto l'aspetto della "CORRISPONDENZA ALLA CATEGORIA", nelle categorie che lo prevedranno.

Una categoria di giudizio sarà ritenuta completa quando saranno presenti almeno 6 (sei) campioni della stessa, in caso contrario i suddetti campioni, verranno inseriti in una categoria affine.

Gli organizzatori si riservano il diritto di completare e modificare le categorie.

Articolo 7: INVIO DEI CAMPIONI

Quantitativi: A seconda della pezzatura del formaggio, dovranno essere consegnati i seguenti quantitativi:

Superiore ai 15 kg	Minimo 6kg in un unico pezzo
Dai 5 ai 15 Kg	Una forma intera
Da 0,5 a 5 Kg	Minimo due forme, o almeno 5 kg di prodotto.
Inferiore a 0,5 Kg	Almeno 3 Kg di prodotto.

Luogo di ricevimento: **Villa Ca' Vendri, Contrada Vendri, 39, Quinto di Valpantena 37142 Verona Recapito A.Pro.La.V. Desideria Scilla 333-7876731 (vedere piantina sul retro)**

Orari di ricevimento e modalità di consegna: **Martedì 2 Ottobre 2012 dalle ore 9:30 alle ore 18:00.**
I formaggi dovranno essere consegnati all'interno di imballi in cartone. Ogni prodotto in concorso deve avere il proprio imballo. Eventuale Pelure deve essere solo appoggiata sulla forma per poterla rimuovere al momento della valutazione.

I costi di trasporto sono a carico dei partecipanti.

I campioni di formaggio inviati diventano proprietà dell'organizzazione e non saranno restituiti.

Tutti i formaggi saranno contrassegnati dall'organizzazione con un codice numerico e quindi resi anonimi ai giurati per lo svolgimento del concorso.

Articolo 8: VALUTAZIONE DEI FORMAGGI

La commissione valutatrice dei formaggi, sarà selezionata e coordinata da Veneto Agricoltura.

Sono esclusi dalla giuria: i partecipanti, persone che abbiano un qualunque rapporto di parentela con il partecipante o che lavorano nell'azienda del partecipante.

Un capo esaminatore dirigerà il gruppo di giurati della relativa categoria e sarà responsabile dei lavori.

Il gruppo di coordinamento, avrà il compito di decidere in merito ai casi controversi.

Tutti i giurati si impegnano a mantenere il massimo riserbo sui risultati d'esame.

La valutazione della commissione è inappellabile.

Articolo 9: PREMIAZIONI

Vista la numerosità delle categorie, verrà premiato esclusivamente il primo classificato di ogni categoria con una medaglia d'oro.

I formaggi iscritti, a seconda delle categorie, concorreranno anche per i premi ONAF, AGRIFORM e FORME DI SOLIDARIETA'.

Tutti i partecipanti saranno invitati all'inaugurazione alla quale seguirà la premiazione dei vincitori.

Tutti i produttori regolarmente partecipanti al concorso saranno insigniti di un diploma.

I nomi dei vincitori delle medaglie del Concorso Caseus Veneti saranno comunicati alle organizzazioni nazionali ed al pubblico in presenza della stampa, il giorno Sabato 6 Ottobre dalle ore 11:00, presso la LOGGIA di Villa Ca' Vendri, Contrada Vendri 39, Quinto di Valpantena 37142 Verona.

Fino ad allora, non sarà possibile venire a conoscenza dei risultati del concorso.

Articolo 10: USO DEL TITOLO

A.Pro.La.V. detiene i diritti di "Caseus Veneti".

Informativa e raccolta del consenso D.lgs. 196/2003 – Codice della Privacy

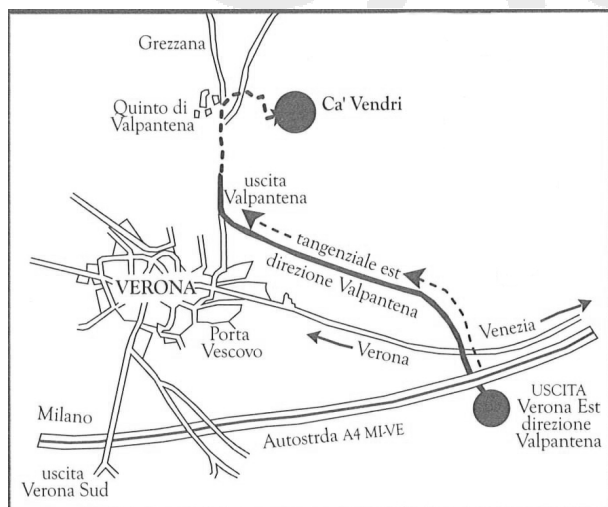
A.PRO.LA.V., provvede all'informativa prevista dall'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003 (finalità e modalità del trattamento in materia di dati personali), garantendo, nello stesso tempo, la riservatezza dei dati, anche qualora il trattamento avvenga attraverso canali telematici o innovativi. La Ditta può altresì rivolgersi per ottenere chiarimenti e informazioni circa le finalità e le modalità del trattamento cui sono designati i dati e, in particolare, per ottenere la conferma circa l'esistenza o meno del trattamento, indicazioni circa l'origine, le finalità e le modalità del trattamento stesso. Lei ha inoltre diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché l'aggiornamento, la rettificazione o, se vi è interesse, integrazione dei dati; può altresì opporsi al trattamento a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale. Titolare del trattamento è A.PRO.LA.V. Ogni richiesta di informazioni dei dati personali può essere rivolta presso la ns. sede in FONTANE DI VILLORBA – VICOLO MAZZINI 2/4, per via telefonica al numero: 0422/422040 o per fax al numero: 0422/422050.

Consenso al trattamento

In relazione all'informativa di cui sopra, io sottoscritto

Esprimo il consenso al trattamento, alla comunicazione ed alla diffusione in Italia e all'Estero dei dati che mi riguardano da parte di A.Pro.La.V. per l'adempimento delle sue attività e finalità.

DATA _____ Timbro e firma del legale rappresentante _____



COME RAGGIUNGERE VILLA CA' VENDRI A QUINTO DI VALPANTENA

Strade e autostrade

Da Milano e da Venezia

Dall'Autostrada A4 uscita raccomandata Verona Est, diritto per Lessinia e Valpantena, dopo 7,7 km, alla fine della tangenziale, proseguire per 3 km, quindi girare a sinistra verso Quinto; alla prima rotonda seguire a destra direzione S.M. IN STELLE / VENDRI a meno di due km. a destra vi è la Villa e poco oltre il cancello di ingresso del parcheggio. Indicazioni in loco.

Da Verona Centro

Direzione nord verso Porta Vescovo/Grezzana/Bosco Chiesanuova; proseguire lungo Via Colonnello Fincato; uscire dalla città e proseguire per circa 4km - per la Lessinia e la Valpantena subito dopo stabilimento "Veronesi" girare a sinistra verso Quinto, alla prima rotonda seguire a destra direzione S.M. IN STELLE / VENDRI a meno di due km. a destra vi è la Villa e poco oltre il cancello di ingresso del parcheggio. Indicazioni in loco.

CONSEGNA CAMPIONI CONCORSO - Martedì 2 Ottobre 2012 dalle ore 9:30 alle ore 18:00.

Villa Ca' Vendri, Contrada Vendri, 39, Quinto di Valpantena 37142 Verona

Recapito A.Pro.La.V. in loco Desideria Scilla 333-7876731.