

FIERA DI SANT'ORSO
Padiglione Enogastronomico
ACCETTAZIONE DELL'INVITO

Spett.le Regione Autonoma Valle d'Aosta
Assessorato attività produttive, energia, politiche del
lavoro e ambiente
Dipartimento industria, artigianato ed energia
Ufficio artigianato di tradizione
p.zza della Repubblica, 15 – 11100 AOSTA

I sottoscritt_ _____ in qualità di legale
rappresentante dell'impresa/associazione _____
con sede nel Comune di _____ via/Fraz. _____
Tel./Cell. _____ PEC _____
e-mail _____ Partita IVA _____
iscritta al Registro Imprese al n. _____,

ACCETTA

l'invito a partecipare alla manifestazione suddetta.

DICHIARA, ai sensi dagli artt. 30 e 31 della l.r.19/2007:

- di aver preso visione e di accettare il regolamento della Fiera di Sant'Orso per l'anno in corso, approvato con deliberazione della Giunta regionale, in particolare l'articolo 8 del regolamento relativo alla partecipazione al Padiglione enogastronomico e le disposizioni contenute nella lettera d'invito;
- di essere registrato, ai fini della vendita di alimenti, ai sensi dell'art. 6 del regolamento CE 852/2004 e che i prodotti esposti e venduti provengono da un locale di produzione riconosciuto ai sensi del medesimo articolo;
- di essere in possesso di una polizza assicurativa a copertura di eventuali danni causati a terzi o cose durante propria partecipazione alla manifestazione;
- di essere consapevole che le dichiarazioni mendaci, le falsità in atti, l'uso di atti falsi, sono puniti ai sensi delle leggi vigenti in materia (articolo 39 della l.r. 19/2007).

DICHIARA INOLTRE

- di essere a conoscenza che la partecipazione comporta un costo a carico dell'azienda di euro 300,00 + IVA per ciascun modulo espositivo (ed eventualmente da dividere in caso di condivisione del modulo espositivo), da corrispondere direttamente all'impresa allestitrice, come quota di partecipazione ai costi di allestimento;
- di essere a conoscenza che il posizionamento all'interno del padiglione sarà stabilito in apposita riunione la cui data è stata comunicata nella lettera d'invito;
- di farsi carico della pulizia del proprio spazio espositivo;
- di acconsentire l'utilizzo, per scopi istituzionali e promozionali, di immagini e riprese relative alla propria persona e/o alle proprie produzioni, realizzate in occasione della manifestazione;

RICHIEDE

- (facoltativo) **l'abbinamento con l'impresa:** _____ (per abbinamento si intende il posizionamento in adiacenza di 2 moduli espositivi)
- (facoltativo) **la condivisione** dello stesso stand con **le imprese**

Le richieste di abbinamento o di condivisione devono essere presentate da tutte le imprese interessate

IN ALLEGATO: modello per la certificazione sanitaria SAN-05 debitamente compilato

DICHIARA INFINE

DI VENDERE ED ESPORRE AL PADIGLIONE ENOGASTRONOMICO I SEGUENTI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI DI PROPRIA PRODUZIONE:

VINI DOC/DOP

Con le seguenti sottodenominazioni: _____

PRODOTTI DOP:

Fontina DOP specificare se: Produttore Stagionatore

sotto certificazione dell'organo di controllo CSQA al numero: _____

Vallée d'Aoste Fromadzo DOP specificare se: Produttore Stagionatore

sotto certificazione dell'organo di controllo CSQA al numero: _____

Vallée d'Aoste Lard d'Arnad DOP

sotto certificazione dell'organo di controllo INEQ al numero: _____

Vallée d'Aoste Jambon de Bosses DOP

sotto certificazione dell'organo di controllo INEQ al numero: _____

PRODOTTI BIOLOGICI CERTIFICATI

Sotto certificazione dell'organismo di controllo _____ al codice operatore _____:

prodotti: _____

Sotto certificazione dell'organismo di controllo _____ al codice operatore _____:

prodotti: _____

Sotto certificazione dell'organismo di controllo _____ al codice operatore _____:

prodotti: _____

GENEPI

PRODOTTI PAT (Prodotti agroalimentari tradizionali):

➤ Tipologia. "Bevande analcoliche, distillati e liquori": Ratafià Grappa

➤ Tipologia "Carni fresche e loro preparazione":

Motsetta

Prosciutto alla brace di Saint-Oyen

Saoucesse

Teteun

Tseur achètaye

Boudin

➤ Tipologia “Formaggi”:

Brossa

Formaggio di capra a pasta molle

Formaggio misto

Reblec

Reblec de crama

Salignòun

Séras

Toma di Gressoney

Formaggio di pecora o capra a pasta pressata

➤ Tipologia “Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati”:

Mele Golden Delicious Valle d’Aosta

Renetta Valle d’Aosta

➤ Tipologia “Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria”:

Pan nèr (pane nero - percentuale farina di segale superiore al 60%)

Micòoula

➤ Tipologia “Grassi (burro, margarina, oli)”:

Beuro (burro di affioramento)

Beuro colò (burro fuso)

Beuro de brossa

Burro centrifugato di siero

Olio di noci

➤ Tipologia “Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero-caseari di vario tipo escluso il burro)”:

Miele di castagno

Miele di rododendro

Miele millefiori di montagna

Lasé (latte)

➤ Tipologia “Prodotti della gastronomia”:

Seupa à la Vapelenentse

PRODUZIONI AGRICOLE IN FILIERA COMPLETA

(Si intende la completa trasformazione in campo partendo dal trapianto o dal tubero):

ALTRI PRODOTTI:

(Per filiera completa s’intende la realizzazione integrale del processo produttivo, inclusa l’origine della materia prima, in Valle d’Aosta; per filiera parziale s’intende la non coincidenza fra l’origine della materia prima e delle fasi di lavorazione: o la materia prima ha origine in Valle d’Aosta o almeno una delle fasi di lavorazione è svolta in Valled’Aosta)

1. NOME PRODOTTO

FILIERA PRODUTTIVA: Completa

Parziale

DESCRIZIONE

Ingredienti non prodotti direttamente: _____

Lavorazione non effettuata direttamente: _____

2. NOME PRODOTTO

FILIERA PRODUTTIVA: Completa

Parziale

DESCRIZIONE

Ingredienti non prodotti direttamente: _____

Lavorazione non effettuata direttamente: _____

3. NOME PRODOTTO

FILIERA PRODUTTIVA: Completa
 Parziale

DESCRIZIONE

Ingredienti non prodotti direttamente: _____

Lavorazione non effettuata direttamente: _____

4. NOME PRODOTTO

FILIERA PRODUTTIVA: Completa
 Parziale

DESCRIZIONE

Ingredienti non prodotti direttamente: _____

Lavorazione non effettuata direttamente: _____

5. NOME PRODOTTO

FILIERA PRODUTTIVA: Completa
 Parziale

DESCRIZIONE

Ingredienti non prodotti direttamente: _____

Lavorazione non effettuata direttamente: _____

6. NOME PRODOTTO

FILIERA PRODUTTIVA: Completa
 Parziale

DESCRIZIONE

Ingredienti non prodotti direttamente: _____

Lavorazione non effettuata direttamente: _____

data, _____

FIRMA

Ai sensi dell'articolo 13 del D.Lgs n. 196/2003 la Regione Autonoma Valle d'Aosta, in qualità di titolare del trattamento, La informa che i suoi dati personali, forniti con la presente dichiarazione, saranno trattati con strumenti manuali e automatizzati con il fine esclusivo di espletare le procedure di iscrizione alla manifestazione di cui all'oggetto. Il conferimento dei Suoi dati ha natura facoltativa, tuttavia l'eventuale rifiuto comporta l'impossibilità di partecipazione all'evento fieristico di cui alla suddetta istanza. I Suoi dati personali potranno essere comunicati ed eventualmente diffusi in esecuzione di obblighi di legge e per le finalità strumentali a quelle per cui sono stati raccolti (redazione e diffusione di comunicati stampa, predisposizione di bacheche fotografiche al termine delle manifestazioni fieristiche stesse). Sono fatti salvi i diritti di cui alla parte I, TITOLO II, del D. Lgs 196/2003.

FIRMA
