

FIERA DI SANT'ORSO
Padiglione Enogastronomico
SCHEDA DI ADESIONE

Spett.le Regione Autonoma Valle d'Aosta
Dipartimento industria, artigianato ed energia
Struttura Attività artigianali e di tradizione
p.zza della Repubblica, 15 – 11100 AOSTA

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

- di essere a conoscenza che la Commissione, per i controlli da svolgere durante l'apertura del padiglione, si potrà avvalere di materiale audio e video e che ogni decisione presa sarà a suo insindacabile giudizio, negando fin d'ora ogni possibilità di reclamo.

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 **la/le impresa/e**

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

- (facoltativo) l'acquisizione di uno spazio destinato nell'ambito del percorso Fiera, allo **Street food valdostano**, nelle modalità previste nell'articolo 8, comma 10 del regolamento, approvato con DGR n. 1324 del 4 ottobre 2019.

ALLEGATO: modello per la certificazione sanitaria SAN-29Cbis debitamente compilato

DICHIARA INFINE

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

VINI VALLE D'AOSTA DOC/DOP

Con le seguenti sottodenominazioni: _____

PRODOTTI DOP VALLE D'AOSTA:

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 IFCQ al numero: _____

Vallée d'Aoste Jambon de Bosses DOP

sotto certificazione dell'organo di controllo IFCQ 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”:
 - Mocetta
 - 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 □ Salignoùn
 - 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 30%) □ Micdòula
 - Crèichèn, Créchéen □ Flantse e Flantsón
 - Mécoulén, Mécoula e Pan de Cogne □ Piata di Issogne
- Tipologia “Grassi (burro, margarina, oli)”:
 - Beuro (burro di affioramento) □ Beuro colò (burro fuso) □ Beuro de brossa
 - Burro centrifugato di siero □ Olio di noci, Huile de noix
- 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 Vapelenentze

PRODOTTI:

Per **filiera completa** s’intende la realizzazione integrale del processo produttivo in Valle d’Aosta, inclusa l’origine della materia prima. Per **filiera parziale** s’intende la non coincidenza fra l’origine della materia prima, qualora non presente e/o reperibile in Valle d’Aosta e delle fasi di lavorazione: o la materia prima ha origine valdostana in quanto presente e reperibile oppure almeno una delle fasi di lavorazione è svolta in Valle d’Aosta. Qualora parte del processo di trasformazione sia svolto da soggetto terzo, lo stesso deve essere indicato nel modulo d’iscrizione.

1. NOME PRODOTTO

FILIERA PRODUTTIVA: Completa
 Parziale

DESCRIZIONE

Ingredienti non prodotti direttamente: _____ Origine _____

In alternativa si può allegare la scheda tecnica con indicazione origine materie prime valdostane (allegati n. _____)

Lavorazione non effettuata direttamente
Produttore/trasformatore _____

Iscrizione alla Camera di commercio di _____

N. REA _____

2. NOME PRODOTTO

FILIERA PRODUTTIVA: Completa
 Parziale

DESCRIZIONE

Ingredienti non prodotti direttamente: _____ Origine _____

In alternativa si può allegare la scheda tecnica con indicazione origine materie prime valdostane (allegati n. _____)

Lavorazione non effettuata direttamente
Produttore/trasformatore _____

Iscrizione alla Camera di commercio di _____

N. REA _____

3. NOME PRODOTTO

FILIERA PRODUTTIVA: Completa
 Parziale

DESCRIZIONE

Ingredienti non prodotti direttamente: _____ Origine _____

In alternativa si può allegare la scheda tecnica con indicazione origine materie prime valdostane (allegati n. _____)

Lavorazione non effettuata direttamente
Produttore/trasformatore _____

Iscrizione alla Camera di commercio di _____

N. REA _____

4. NOME PRODOTTO

FILIERA PRODUTTIVA: Completa
 Parziale

DESCRIZIONE

Ingredienti non prodotti direttamente: _____ Origine _____

In alternativa si può allegare la scheda tecnica con indicazione origine materie prime valdostane (allegati n. _____)

Lavorazione non effettuata direttamente
Produttore/trasformatore _____

Iscrizione alla Camera di commercio di _____

N. REA _____

2. NOME PRODOTTO

FILIERA PRODUTTIVA: Completa
 Parziale

DESCRIZIONE

Ingredienti non prodotti direttamente: _____ Origine _____

In alternativa si può allegare la scheda tecnica con indicazione origine materie prime valdostane (allegati n. _____)

Lavorazione non effettuata direttamente
Produttore/trasformatore _____

Iscrizione alla Camera di commercio di _____

N. REA _____

2. NOME PRODOTTO

FILIERA PRODUTTIVA: Completa
 Parziale

DESCRIZIONE

Ingredienti non prodotti direttamente: _____ Origine _____

In alternativa si può allegare la scheda tecnica con indicazione origine materie prime valdostane (allegati n. _____)

Lavorazione non effettuata direttamente
Produttore/trasformatore _____

Iscrizione alla Camera di commercio di _____

N. REA _____

data, _____

FIRMA

Informativa privacy ai sensi dell'articolo 13 del Regolamento generale sulla protezione dei dati personali UE 2016/679.

Le informazioni di seguito riportate sono utili per comprendere:

- quali sono i soggetti che trattano i suoi dati e come possono essere contattati;
- come vengono analizzati i suoi dati e per quale motivo;
- i diritti che ha a disposizione.

Dati di contatto del titolare del trattamento dei dati

Il titolare del trattamento è la Regione autonoma Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste, in persona del legale rappresentante pro tempore, con sede in Piazza Deffeyes, n. 1 – 11100 Aosta, contattabile all'indirizzo pec: segretario_generale@pec.regione.vda.it. In tale veste essa è responsabile di garantire l'applicazione delle misure organizzative e tecniche necessarie e adeguate alla protezione dei suoi dati.

Dati di contatto del responsabile della protezione dei dati

Il responsabile della protezione dei dati (DPO) della Regione autonoma Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste, incaricato di garantire il rispetto delle norme per la tutela della sua privacy, è raggiungibile ai seguenti indirizzi PEC: privacy@pec.regione.vda.it (per i titolari di una casella di posta elettronica certificata) o PEI privacy@regione.vda.it, con una comunicazione avente la seguente intestazione: "all'attenzione del DPO della Regione autonoma Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste".

Finalità del trattamento dati e base giuridica

Tutti i dati personali che lei fornirà saranno trattati in conformità alla vigente normativa in materia di privacy e protezione dati e saranno utilizzati nell'ambito delle procedure necessarie per l'iscrizione e l'aggiornamento della sua posizione nel registro dei produttori di oggetti di artigianato di cui alla legge regionale n. 2/2003.

Destinatari del trattamento dati

I dati raccolti sono comunicati e diffusi, ai sensi dell'art. 8, comma 1, della legge regionale n. 2/2003, per scopi pertinenti e non eccedenti le finalità istituzionali di promozione dell'artigianato valdostano di tradizione.

I dati personali sono trattati dal personale dipendente dalla Regione autonoma Valle D'Aosta/Vallée d'Aoste, Struttura Attività artigianali e di tradizione, che agisce sulla base di specifiche istruzioni fornite in ordine alle finalità e alle modalità del trattamento medesimo.

Periodo di conservazione dati

Il periodo di conservazione dei dati sarà quello suggerito dalla normativa vigente in materia di conservazione, anche ai fini di archiviazione, dei documenti amministrativi e, comunque, di rispetto dei principi di liceità, necessità, proporzionalità, nonché delle finalità per le quali i dati sono stati raccolti.

Diritti del titolare dei dati

L'interessato potrà in ogni momento esercitare i diritti di cui agli articoli 15 e successivi del Regolamento. In particolare, potrà chiedere la rettifica o la cancellazione dei dati personali o la limitazione del trattamento dei dati personali o opporsi al trattamento dei casi ivi previsti, inviando l'istanza al DPO della Regione autonoma Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste, raggiungibile agli indirizzi indicati nella presente informativa.

Reclamo al Garante per la protezione dei dati

L'interessato, se ritiene che il trattamento dei dati personali sia avvenuto in violazione di quanto previsto dal Regolamento (UE) 2016/679, ha diritto di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali, ai sensi dell'articolo 77 del Regolamento, utilizzando gli estremi di contatto reperibili nel sito: www.garanteprivacy.it