

**DOMANDA DI PARTECIPAZIONE olio EXTRAVERGINE  
al concorso Ercole Olivario 2019**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato il \_\_\_\_\_  
rappresentante legale della ditta \_\_\_\_\_  
con sede in \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_  
cell. \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_  
sito web \_\_\_\_\_ anno di inizio attività \_\_\_\_\_ iscritta al Registro delle Imprese di \_\_\_\_\_  
al n. \_\_\_\_\_ per l'attività \_\_\_\_\_  
nella sua qualità di

- olivicoltore che produce olio con proprie olive e che detiene superficie olivetata  
 frantoio che produce olio con proprie olive ovvero da olive provenienti dal territorio in cui è sita la struttura  
 oleifici cooperativi e organizzazioni di produttori, quali consorzi, cooperative e reti d'impresa che producono olio con olive dei propri soci, provenienti dal territorio in cui è sita la struttura.

**fa domanda****di partecipazione al Concorso per l'assegnazione del Premio Ercole Olivario 2019****INFORMAZIONI OLIO PARTECIPANTE**

Lotto di provenienza \_\_\_\_\_

Eventuale marchio di commercializzazione \_\_\_\_\_

Quantità prodotta nella campagna olearia 2018-19 HI \_\_\_\_\_

Di cui messo a concorso \_\_\_\_\_ (almeno 10 hl )

BIOLOGICO SI  NO  (certificazione da allegare entro 10 giorni prima dell'espletamento del concorso)

MONOCULTIVAR SI  NO

Partecipazione al Premio Speciale Amphora Olearia SI  NO

**Dichiara**

- che il prodotto a concorso viene commercializzato in confezioni rispondenti a quanto previsto dalla normativa europea;
- di aver versato la quota d'iscrizione pari ad € 122,00 (100,00 +IVA) a Promocamera, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Perugia - codice IBAN IT 67 F0200803033000029459544
- che in passato il titolare o i soci non hanno subito condanne penali per frode e/o sofisticazione;
- di essere a conoscenza che la mancata presentazione della documentazione prevista dal regolamento o il mancato pagamento comporta l'esclusione dal Concorso;
- di essere consapevole che, ai sensi dell'art.13 del regolamento, qualora il mio olio acceda alla fase finale, per partecipare alla stessa è necessario versare, per ciascun olio finalista, un'ulteriore quota di € 122,00 ( 100,00 +IVA) entro lunedì 18 Marzo 2019;

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO DI NOTORIETA' (art.47 DPR 445/2000)**

Il sottoscritto ..... nato a ..... il ..... residente a .....

consapevole delle sanzioni penali previste in caso di dichiarazione mendace dall'art. 76 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445, **dichiara**

- di essere il titolare / legale rappresentante della ditta
- che quanto dichiarato nella domanda di partecipazione corrisponde a verità;
- che l'olio presentato al concorso è ottenuto da oliveti e dalla molitura di olive siti nella Regione dichiarata.

**ALLEGA**

- 1) Copia documento d'identità
- 2) Copia del bonifico attestante il pagamento della quota di iscrizione
- 3) Copia dell'etichetta e contro etichetta dell'olio partecipante in formato jpeg

**INFORMAZIONI PER LA FATTURAZIONE**

Ditta \_\_\_\_\_ P. iva \_\_\_\_\_ Cod. Fiscale \_\_\_\_\_  
 Sede legale \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_ e-mail PEC ATTIVA per invio fatture: \_\_\_\_\_  
 Codice univoco per la fatturazione \_\_\_\_\_  
 (se scritto a mano barrare lo zero 0 )

Data \_\_\_\_\_ Timbro e firma \_\_\_\_\_

**INFORMAZIONI A FINI PROMOZIONALI**

Possibilità di visita all'azienda      SI       NO   
 Vendita diretta                              SI       NO   
 Vendita on line                                SI       NO   
 Facebook \_\_\_\_\_  
 Instagram \_\_\_\_\_

Q.tà media di olio prodotta annualmente nell'azienda in hl \_\_\_\_\_

Referente commerciale per Italia \_\_\_\_\_

Referente commerciale per estero \_\_\_\_\_

Altitudine media: mt \_\_\_\_\_

età media degli ulivi \_\_\_\_\_

tipologia di oliveto     tradizionale  intensivo  \_\_\_\_\_

periodo di raccolta \_\_\_\_\_

cultivar \_\_\_\_\_

Sistemi di raccolta     Manuale  Manuale meccanica  Meccanica  Manuale agevolata  
 Manuale agevolata meccanica  ALTRO \_\_\_\_\_

prodotto disponibile in confezioni da:  100 ml     250 ml     500 ml     750 ml    v  1lt     5lt

Sistema e temperature di estrazione

- Ciclo Continuo     Ciclo continuo a 2 fasi e mezzo a freddo con macine in pietra  
 Ciclo continuo a freddo     Ciclo continuo a 2 fasi     Ciclo continuo a 2 fasi a freddo  
 Sgocciolamento naturale (sinolea)     Sgocciolamento naturale (sinolea) a freddo  
 Ciclo continuo a 2 fasi e mezzo     Ciclo continuo a 3 fasi     ALTRO \_\_\_\_\_

casa produttrice del sistema di estrazione \_\_\_\_\_

**Informativa in materia di protezione dei dati personali**

Si informa che i suoi dati (generalità, azienda, indirizzo, telefono, settore di attività, indirizzo e-mail) sono utilizzati da Promocamera esclusivamente per l'inoltro di comunicazioni, informazioni e inviti a seminari/eventi, in materie che rientrano nella sfera di attività di Promocamera.

I dati raccolti non sono in nessun caso divulgati a terzi, non sono oggetto di proliferazione e nessuno, oltre al personale di Promocamera addetto a tali servizi, ha accesso alle sue informazioni. Il mancato consenso al trattamento comporta l'impossibilità di partecipare all'iniziativa.

**Consenso in materia di protezione dei dati personali**

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nel trasmettere i propri dati acconsente al loro trattamento e al loro utilizzo da parte di Promocamera per l'invio di materiale informativo e/o promozionale.

Luogo e data, \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_