

**DOMANDA DI PARTECIPAZIONE olio DOP/IGP  
al concorso Ercole Olivario 2026**

REGIONE: \_\_\_\_\_

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato il \_\_\_\_\_  
 Titolare/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 detentore di prodotto con certificazione a denominazione d'origine, presa visione del  
 Regolamento al Concorso, che accetta in tutte le sue disposizioni,

**fa domanda**

**di partecipazione al Concorso per l'assegnazione del Premio Ercole Olivario 2026**

**INFORMAZIONI OLIO MESSO A CONCORSO**

Denominazione di origine (con eventuale sottozona) \_\_\_\_\_

cultivar dell'olio partecipante \_\_\_\_\_

Organismo di controllo \_\_\_\_\_

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

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

Quantità di olio della campagna olearia 2025-2026 messo a concorso \_\_\_\_\_ (almeno 10 hl di lotto omogeneo  
 che dovrà essere presente al momento del prelievo in azienda)

BIOLOGICO  (certificazione da allegare entro 10 giorni prima dell'espletamento del concorso)

MONOCULTIVAR

Dichiara inoltre di avere le caratteristiche per partecipare alle seguenti menzioni:

Partecipazione alla Menzione di merito Giovane Imprenditore    
 (Il titolare/rappresentante legale deve avere un'età non superiore a 40 anni)

Partecipazione alla Menzione di merito Impresa Donna

**Dichiara**

- che il prodotto a concorso, ottenuto dalla campagna olearia in corso, viene commercializzato in confezioni rispondenti a quanto previsto dalla normativa europea;
- di aver versato la quota d'iscrizione pari ad €140,00 comprensiva di IVA a Promocamera, Azienda Speciale della Camera di Commercio dell'Umbria - codice **IBAN IT 67 F0200803033000029459544**
- che quanto dichiarato nella domanda di partecipazione corrisponde a verità e 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, un'ulteriore quota di € 140,00 comprensiva di IVA

**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)



**INFORMAZIONI A FINI PROMOZIONALI**

Possibilità di visita all'azienda      SI       NO   
 Presenza di sala degustazione      SI       NO   
 Vendita diretta      SI       NO   
 Vendita on line      SI  sito \_\_\_\_\_      NO

Facebook \_\_\_\_\_ Instagram \_\_\_\_\_ altri canali social \_\_\_\_\_

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

Altitudine media: mt \_\_\_\_\_ età media degli ulivi \_\_\_\_\_ n. piante di ulivi \_\_\_\_\_

tipologia di oliveto     tradizionale                       intensivo                       Altro ( specificare) \_\_\_\_\_

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

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  1lt  2lt  3lt  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 \_\_\_\_\_

**INFORMAZIONI PER PROGETTO EXTRACUOCA**

Intensità del fruttato

FRUTTATO LEGGERO

FRUTTATO MEDIO

FRUTTATO INTENSO

Grado di maturazione (mettere una X nel numero corrispondente)

1      2      3      4      5      6      7      8      9      10

METTERE UNA X a secondo dell'intensità percepita

AMARO                      1      2      3      4      5,5      6      7      8      9      10

PICCANTE                      1      2      3      4      5      6      7      8      9      10

SENTORE PREVALENTE N. \_\_\_\_\_ (specificare il sentore e il grado di intensità percepita)

1      2      3      4      5      6      7      8      9      10

SENTORE PREVALENTE N. \_\_\_\_\_ (specificare il sentore e il grado di intensità percepita)

1      2      3      4      5      6      7      8      9      10

ALTRE CARATTERISTICHE

DOLCEZZA                      1      2      3      4      5      6      7      8      9      10

FLUIDITA'                      1      2      3      4      5      6      7      8      9      10

COLORE VERDE                      1      2      3      4      5      6      7      8      9      10

COLORE GIALLO                      1      2      3      4      5      6      7      8      9      10

**Informazione per Progetto CARTA DEGLI OLI**

Indicare prezzo medio dell'olio partecipante al concorso

100 ml tra azienda e horeca a (iva compresa) (senza trasporto)\* \_\_\_\_\_

500 ml vendita diretta (iva compresa) (senza trasporto)\* \_\_\_\_\_

500 ml tra azienda e dettagliante tradizionale (iva esclusa) (senza trasporto) \_\_\_\_\_

500 ml tra azienda e gdo (iva esclusa) (senza trasporto) \_\_\_\_\_

500 ml tra azienda e horeca (iva esclusa) (senza trasporto) \_\_\_\_\_

LETTA L'INFORMATIVA SULLA PRIVACY (ai sensi dell'Art. 13 del Reg. UE 679/2016), ACCONSENTO al trattamento dei miei dati, ai sensi dell'art. 6, par. 1, lett. a), del Regolamento, per i temi di interesse specificamente indicati nell'apposito allegato

Data \_\_\_\_\_

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

**SI RICORDA DI ALLEGARE ALLA DOMANDA:**

- Copia del bonifico attestante il pagamento della quota di iscrizione
- Copia dell'etichetta e contro etichetta dell'olio partecipante in formato jpeg

