

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) ☐ NO ☐

MONOCULTIVAR ☐ ☐ NO ☐

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

Partecipazione alla Menzione di merito Giovane Imprenditore ☐ ☐ NO ☐
 (Il titolare/rappresentante legale deve avere un'età non superiore a 40 anni)

Partecipazione alla Menzione di merito Impresa Donna ☐ ☐ NO ☐

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. _____										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
SENTORE PREVALENTE N. _____										
	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

