

**DOMANDA DI PARTECIPAZIONE olio EXTRAVERGINE
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

- olivicoltore che produce olio con proprie olive e che detiene superficie olivetata
 frantoiano 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 2026****INFORMAZIONI OLIO IN CONCORSO**

Lotto di provenienza _____

cultivar dell'olio partecipante _____

Eventuale marchio di commercializzazione _____

Quantità di olio della campagna olearia 2025-2026 messo a concorso _____ (almeno 10 hl di lotto omogeneo che dovranno essere presenti al momento del prelievo in azienda)

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

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

Partecipazione alla Menzione di merito Giovane Imprenditore SI NO
(Il titolare/rappresentante legale deve avere un'età non superiore a 40 anni)Partecipazione alla Menzione di merito Impresa Donna SI 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 pari ad € 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)CAMERA DI COMMERCIO
DELL'UMBRIA

UNIONCAMERE

PROMOCAMERA
UMBRIA

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 NO 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 olivi _____

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	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 (va esclusa) (senza trasporto) _____

500 ml tra azienda e horeca (va 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



CAMERA DI COMMERCIO
DELL'UMBRIA



UNIONCAMERE



PROMOCAMERA
UMBRIA