

LA GOCCIA D'ERCOLE

DOMANDA DI ADESIONE

(da inviare **entro il 18 Dicembre 2025** mail:ercoleolivario@umbria.camcom.it)

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 _____,

fa domanda di partecipazione alla selezione Gocce d'Ercole 2026 con il seguente olio

CAMPIONE 1

Tipologia di appartenenza

☐ olio DOP/IGP _____ (inserire nome della DOP)

☐ olio Extravergine ottenuto da oliveti e dalla molitura di olive siti nella Regione dichiarata

BIOLOGICO SI ☐ NO ☐ MONOCULTIVAR SI ☐ NO ☐

Nome del campione messo a concorso _____ (indicare il nome in etichetta)

Eventuale marchio di commercializzazione _____

Lotto di provenienza _____ Quantitativo del lotto partecipante al momento dell'iscrizione _____ (in hl)
Campagna 2025/2026 Scadenza _____ zona di produzione
_____ cultivar del campione partecipante _____

CAMPIONE 2 (facoltativo)

Tipologia di appartenenza

☐ olio DOP/IGP _____ (inserire nome della DOP)

☐ olio Extravergine ottenuto da oliveti e dalla molitura di olive siti nella Regione dichiarata

BIOLOGICO SI ☐ NO ☐ MONOCULTIVAR SI ☐ NO ☐

Nome del campione messo a concorso _____ (indicare il nome in etichetta)

Eventuale marchio di commercializzazione _____

Lotto di provenienza _____ Quantitativo del lotto partecipante al momento dell'iscrizione _____ (in hl)
Campagna 2025/2026 Scadenza _____ zona di produzione
_____ cultivar del campione partecipante _____

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 € 72,00 (iva inclusa) 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;

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 - compilare se interessati ad essere coinvolti

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 (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 _____