Ercole Olivario

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE olio DOP/IGP
al concorso Ercole Olivario 2027

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 2027**

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 2026-2027 messo a concorso _____ (almeno 10 hl di lotto omogeneo che dovrà essere presente 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 di € 140,00 comprensiva di IVA
- di non partecipare, direttamente o indirettamente, al concorso la Goccia d'Ercole mediante altra impresa o soggetto giuridico distinto, anche se dotato di differente Partite Ive e/o codice fiscale
- che l'impresa partecipante non è riconducibile, direttamente o indirettamente, al medesimo soggetto economico di un'impresa partecipante al Concorso Goccia d'Ercole, attraverso rapporti di proprietà, partecipazione societaria, controllo, amministrazione direzione o altra forma di collegamento sostanziale

INFORMAZIONI PER LA FATTURAZIONE

Ditta _____ P. iva _____ Cod. Fiscale _____

Ercole Olivario

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 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	5,5	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