

**DOMANDA DI PARTECIPAZIONE olio DOP  
al concorso Oro Verde dell'Umbria 2019**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato il \_\_\_\_\_  
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 Oro verde dell'Umbria 2019**  
 **di partecipazione alla categoria Piccole Produzioni (quantitativo di almeno 5 hl)**

**INFORMAZIONI OLIO PARTECIPANTE**

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

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

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

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

Quantità prodotta nella campagna olearia 2018-19 Hl \_\_\_\_\_

Di cui messo a concorso \_\_\_\_\_ (almeno 10 hl di lotto omogeneo per il Premio Regionale  
Almeno 5 hl per le piccole produzioni)

BIOLOGICO

SI  NO

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

MONOCULTIVAR

SI  NO

**Dichiara**

- che il prodotto a concorso viene commercializzato in confezioni rispondenti a quanto previsto dalla normativa europea;
- di aver versato la quota d'iscrizione pari ad € 122,00 (100,00 +IVA) a Promocamera, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Perugia - 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, per ciascun olio finalista, un'ulteriore quota di € 122,00 ( 100,00 +IVA) entro lunedì 18 Marzo 2019;
- nel caso di partecipazione anche con olio extravergine, nell'ipotesi di successo congiunto, la categoria di mio primario interesse per l'assegnazione del Premio è  DOP  extravergine (segnalare la preferita)

di voler partecipare al Concorso Nazionale Ercole Olivario

• **ALLEGA**

- 1) Copia documento d'identità
- 2) Copia del bonifico attestante il pagamento della quota di iscrizione
- 3) Copia dell'etichetta e contro etichetta dell'olio partecipante in formato jpeg

**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 )		

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

**INFORMAZIONI A FINI PROMOZIONALI**

Possibilità di visita all'azienda      SI       NO   
 Vendita diretta                              SI       NO   
 Vendita on line                                SI       NO

Facebook \_\_\_\_\_

Instagram \_\_\_\_\_

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

Referente commerciale per Italia \_\_\_\_\_

Referente commerciale per estero \_\_\_\_\_

Altitudine media: mt \_\_\_\_\_

età media degli ulivi \_\_\_\_\_

tipologia di oliveto     tradizionale  intensivo     \_\_\_\_\_

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

cultivar \_\_\_\_\_

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 v  1lt     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 \_\_\_\_\_

**Informativa in materia di protezione dei dati personali**

Si informa che i suoi dati (generalità, azienda, indirizzo, telefono, settore di attività, indirizzo e-mail) sono utilizzati da Promocamera esclusivamente per l'inoltro di comunicazioni, informazioni e inviti a seminari/eventi, in materie che rientrano nella sfera di attività di Promocamera.

I dati raccolti non sono in nessun caso divulgati a terzi, non sono oggetto di proliferazione e nessuno, oltre al personale di Promocamera addetto a tali servizi, ha accesso alle sue informazioni. Il mancato consenso al trattamento comporta l'impossibilità di partecipare all'iniziativa.

**Consenso in materia di protezione dei dati personali**

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nel trasmettere i propri dati acconsente al loro trattamento e al loro utilizzo da parte di Promocamera per l'invio di materiale informativo e/o promozionale.

Luogo e data, \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_