



# 12° CONCORSO REGIONALE "Olio Nuovo"

## Preselezione Oli Sardi al 19° Premio Nazionale Montiferru 2012



Alla Segreteria del Concorso Regionale "Olio Nuovo"  
C/o LAORE-Sardegna  
Unità Organizzativa Territoriale - Via Caprera 13  
09036 GUSPINI - tel/fax 070/970257

### DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONI E DI ATTO DI NOTORIETÀ (D.P.R. N.445 DEL 28.12.2000 ART.46 E 47)

#### **DOMANDA DI PARTECIPAZIONE**

<b>AZIENDA</b> (esatta denominazione/insegna):	<b>DENOMINAZIONE OLIO</b> (esatta da etichetta):

Il sottoscritto\* \_\_\_\_\_

in qualità di\*:  Titolare  Legale Rappresentante  Delegato

dell'Azienda suindicata, con sede in\* \_\_\_\_\_ Prov.\* \_\_\_\_\_

Via\* \_\_\_\_\_ n.\* \_\_\_\_\_ C.a.p.\* \_\_\_\_\_

iscritta c/o la C.C.I.A.A di\* \_\_\_\_\_ n. REA\* \_\_\_\_\_

P.Iva/C.F.\* \_\_\_\_\_ attività\* \_\_\_\_\_

Tel.\* \_\_\_\_\_ Fax\* \_\_\_\_\_ Cell. Referente\* \_\_\_\_\_

E-mail\* \_\_\_\_\_ Web: www. \_\_\_\_\_

(Referente)\* \_\_\_\_\_

presa visione del Regolamento del Concorso, che accetta in tutte le sue disposizioni, nel dichiarare di avere i requisiti in esso prescritti, con la presente **ISCRIVE**

al Concorso Regionale Olio Nuovo 2012

al Premio Nazionale Montiferru 2012

la partita di Olio Extravergine d'Oliva di propria produzione meglio identificata come da Scheda allegata, per la seguente Sezione (si possono indicare più sezioni per singolo campione)\*:

- Sezione DOP Sardegna;  
 Sezione Biologico;  
 Sezione Monocultivar;  
 Sezione Pluricultivar;  
 Sezione Unica Frantoiani (non produttori agricoli);

Al fine dell'ammissione al Concorso il sottoscritto dichiara, sotto la propria responsabilità,:

- che quanto indicato nella presente domanda corrisponde a verità e che in passato i titolari o i soci non hanno subito condanne per frode e/o sofisticazioni;  
 che la partita di olio dalla quale sono stati prelevati i campioni in Concorso è identificata con il **lotto n°** \_\_\_\_\_ ed è pari a q.li \* \_\_\_\_\_ quantità minima q.li 5 (10 per il Premio Montiferru) eccetto Monocultivar;  
 che le produzioni sono certificate dai seguenti **Organismi di controllo e relativi documenti** (anche autocertificazione) che si allegano alla presente o che l'Azienda si impegna a far pervenire alla Segreteria entro il **24/01/2012**:

**1.** per gli oli DOP \_\_\_\_\_

**2.** per gli oli Biologici \_\_\_\_\_

L'Azienda si impegna a consegnare, **entro e non oltre il giorno 18 gennaio 2012**, una serie di **12 bottiglie da 50 cL. o 16 se da 25 cL.**, confezionate per la commercializzazione e fornite di regolare numero di lotto della raccolta 2011/2012, a Laore Sardegna SUT del Linas-Guspini o SUT competenti per territorio.

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

**Firma del Titolare/Legale Rappresentante/Delegato**

\_\_\_\_\_

Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi del D. Lgs n.196/2003, da utilizzarsi solo ed esclusivamente per le finalità strettamente connesse al Concorso.

**Firma del Titolare/Legale Rappresentante/Delegato**

\_\_\_\_\_

**ATTENZIONE: COMPILARE UNA DOMANDA E UNA SCHEDA PER OGNI SINGOLO CAMPIONE DI OLIO IN CONCORSO.**



**12° CONCORSO REGIONALE "Olio Nuovo"**  
**Preselezione Oli Sardi al 19° Premio Nazionale Montiferru 2012**



**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONI E DI ATTO DI NOTORIETÀ**  
 (D.P.R. N.445 DEL 28.12.2000 ART.46 E 47)

**SCHEDA AZIENDALE E DELLE PRODUZIONI**

**AZIENDA** (esatta denominazione/inseana): \_\_\_\_\_

SUPERFICIE OLIVICOLA TOTALE HA. \* \_\_\_\_\_

NUMERO DI PIANTE DI OLIVO TOTALI \* \_\_\_\_\_

ZONA DI PRODUZIONE: \* \_\_\_\_\_

**GIACITURA:**       PIANURA                               COLLINA                               MONTAGNA

PRODUZIONE TOTALE AZIENDALE ANNATA 2010/2011      Q.LI \* \_\_\_\_\_

PRODUZIONE MEDIA PLURIENNALE (ULTIME 3 ANNATE)      Q.LI \* \_\_\_\_\_

**TIPO AZIENDA\*:**  AZIENDA AGRICOLA SENZA FRANTOIO AZIENDALE

nominativo del **Frantoio (1):** \_\_\_\_\_

AZIENDA AGRICOLA CON FRANTOIO AZIENDALE  
 FRANTOIO

**TIPO FRANTOIO USATO PER L'OLIO IN CONCORSO\*:**

TRADIZIONALE CON MACINE E PRESSA IDRAULICA  
 FRANGITORE:     A MARTELLI                               A DISCHI                               A FRESE O COLTELLI  
 DENOCCIOLATORE  
 GRAMOLE:       APERTE                               CHIUSE                               INERTIZZATE  
 DECANTER:       3 FASI                               2 FASI E ½                               2 FASI  
 SEPARATORE FINALE  
 FILTRAZIONE  
 ALTRO SISTEMA DI ESTRAZIONE (ES. PERCOLAMENTO) \_\_\_\_\_

**(1) In caso di conseguimento di Riconoscimenti verrà rilasciato Attestato anche al Frantoio.**

**SCHEDA DELLA PARTITA DI OLIO IN CONCORSO\***

**DENOMINAZIONE OLIO** (esatta da etichetta): \_\_\_\_\_

**SEZIONE\*:**       DOP SARDEGNA                               BIOLOGICO                               MONOCULTIVAR  
 PLURICULTIVAR                               UNICA FRANTOIANI

NUMERO DEL LOTTO\*: \_\_\_\_\_

CULTIVAR\*:

1 \_\_\_\_\_ %                              2 \_\_\_\_\_ %

3 \_\_\_\_\_ %                              4 \_\_\_\_\_ %

ORE DI STOCCAGGIO MEDIO DELLE OLIVE PRIMA DELLA MOLITURA: \_\_\_\_\_

FILTRAZIONE (se barrato indicare ore o giorni dalla molitura): \_\_\_\_\_

PREZZO INDICATIVO AL DETTAGLIO (Euro/confezione): \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

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

**Firma del Titolare/Legale Rappresentante/Delegato**

Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi del D.lgs n.196/2003, da utilizzarsi solo ed esclusivamente per le finalità strettamente connesse al Concorso.

**Firma del Titolare/Legale Rappresentante/Delegato**

\* **I campi contrassegnati dall'asterisco devono essere obbligatoriamente compilati;**

**ATTENZIONE:** Il presente modulo deve essere inviato regolarmente compilato alla Segreteria Laore Sut Linas - fax al n. 070 970257 e al n. 0783 2143401 oppure via mail a [angelo.zanda@agenzia-laore.it](mailto:angelo.zanda@agenzia-laore.it) e [segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it](mailto:segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it) **entro il 18 gennaio 2012.** Entro la stessa data via mail dovrà pervenire il **logo aziendale e l'etichetta dell'olio in formato digitale JPEG o PDF di buona risoluzione grafica.** Per qualsiasi informazione contattare il numero 070 - 970257 oppure 0783 2143245.