



# 11° CONCORSO REGIONALE "Olio Nuovo"

**Preselezione Oli Sardi al 18° Premio Nazionale Montiferru 2011**



Alla Segreteria del Concorso Regionale "Olio Nuovo"  
C/o LAORE-Sardegna  
Unità Organizzativa Territoriale - Via Caprera 13  
09036 GUSPINI - tel/fax 070/970257  
[oppure \[segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it\]\(mailto:oppure\_segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it\)](mailto:oppure_segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it)

## 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 2011

al Premio Nazionale Montiferru 2011

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 19/01/2011:

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

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

L'Azienda si impegna a consegnare i campioni di olio al personale di Laore Sardegna incaricato **entro e non oltre il giorno 19 gennaio 2011** una serie di **12 bottiglie da 50 cL.** cadauna confezionate per la commercializzazione e fornite di regolare numero di lotto della raccolta 2010/2011.

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.**



# 11° CONCORSO REGIONALE "Olio Nuovo"

## Preselezione Oli Sardi al 18° Premio Nazionale Montiferru 2011



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 1/2               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 \_\_\_\_\_ %

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 o via mail a [segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it](mailto:segreteria.premiomontiferru@or.camcom.it) **entro il 12 gennaio 2011.**



Olio Nuovo Duemilaundici

## 11° CONCORSO REGIONALE "Olio Nuovo"

### **Preselezione Oli Sardi al 18° Premio Nazionale Montiferru 2011**



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.