





**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.