

**17° CONCORSO REGIONALE "Olio Nuovo"**  
**e Preselezione Oli Sardi al 24° Premio Nazionale Montiferru 2017**

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

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/insegna): \_\_\_\_\_

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

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

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

**GIACITURA:**      PIANURA                      COLLINA                      MONTAGNA

PRODUZIONE TOTALE AZIENDALE ANNATA 2016/2017      Q.LI \* \_\_\_\_\_

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

**TIPO AZIENDA\*:**

AZIENDA AGRICOLA SENZA FRANTOIO AZIENDALE

nominativo del **Frantoiano (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 Frantoiano.**

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

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

SEZIONE\*:      DOP/IGP                      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, corredato del logo aziendale e dell'etichetta dell'olio in formato digitale JPEG o PDF in buona risoluzione, nelle seguenti modalità: Fax 070 60262222, oppure Pec : protocollo.agenzia.laore@legalmail.it **entro le ore 13.00 del 09 febbraio 2017:**

Per qualsiasi informazione contattare il numero 070 - 60262049 - 60262269 oppure 3482363095 .

**\*\* Allegare documento d'identità in corso di validità**