

**ALLEGATO A**

**DOMANDA DI PARTECIPAZIONE AL 1° CONCORSO REGIONALE**

**Μοργαντινων**

*Morgantìnon*

Alla S.O.P.A.T. n°47  
via Trieste n°10  
94019 Valguarnera (EN)

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_, il \_\_\_\_\_ e residente a \_\_\_\_\_  
in Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

Codice Fiscale \_\_\_\_\_ recapiti telefonici \_\_\_\_\_

e.mail \_\_\_\_\_ nella qualità di titolare/legale rappresentante (3) della Ditta  
individuale denominata: \_\_\_\_\_

o Impresa denominata: \_\_\_\_\_ produttrice e/o imbottigliatrice  
d'olio extravergine d'oliva denominato \_\_\_\_\_ presa visione del regolamento del  
Concorso, che accetta in tutte le sue disposizioni, nel dichiarare di avere i requisiti in esso prescritti, con la pre-  
sente chiede di partecipare al

1° Concorso Regionale - **Μοργαντινων** - *Morgantìnon*

Sezione "Miglior olio"  Sezione "Miglior olio Bio"  (1)

A tal fine, ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 445 del 28/12/2000 e successive modifiche, consapevole delle  
sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere

**D I C H I A R A**

- che la ditta o impresa è iscritta alla CCIAA di \_\_\_\_\_ Registro Imprese n° \_\_\_\_\_
- che la produzione di olio media annuale è di almeno 5 quintali
- che la ditta o impresa è (2) \_\_\_\_\_ e imbottiglia in proprio o presso terzi (3)
- che non ha subito condanne per frodi o sofisticazioni;
- che le olive da cui è stato ottenuto l'olio presentato sono state molite nel mese di \_\_\_\_\_ anno \_\_\_\_\_
- che accetta le condizioni di adesione al concorso di cui al regolamento
- che gli oli presentati a concorso hanno i requisiti chimici e organolettici minimi previsti dalle vigenti norme
- di prestare il proprio consenso all'intero trattamento dei dati relativi alla propria azienda, ai sensi del D.lgs n.196/2003 alle finalità strettamente legate al concorso, alla promozione e diffusione in ambito Unione Europea e extra Europea.

\_\_\_\_\_ lì \_\_\_\_\_

**FIRMA**

**Allega:**

- n° 4 bottiglie di olio identiche fra di loro da 0,25 o 0,50 o 0,75 (3) litri per ogni sezione, provviste di etichetta e controetichetta e con copricapsula anonimo
- scheda descrittiva dell'azienda (Allegato B *vedi retro*)
- copia del documento di riconoscimento

- (1) Se si intende partecipare a entrambe le sezioni compilare una scheda per ognuna di esse
- (2) società cooperativa, frantoio, azienda agricola, società di altro tipo (specificare)
- (3) cancellare la voce che non interessa

ALLEGATO B

**SCHEMA DESCRITTIVA DELL'AZIENDA E DEL PROCESSO DI PRODUZIONE**

AZIENDA/DITTA \_\_\_\_\_

AGRO (1) \_\_\_\_\_

FOGLIO (1) \_\_\_\_\_ PARTICELLE (1) \_\_\_\_\_

CONTRADA (1) \_\_\_\_\_

SUPERFICIE OLIVETATA(1) \_\_\_\_\_

PRODUZIONE OLIO 2008 Kg. \_\_\_\_\_

PRODUZIONE OLIO 2009 Kg. \_\_\_\_\_

**DATI CARATTERISTICI DEL CAMPIONE DI OLIO**

**CULTIVAR UTILIZZATE (1):**

\_\_\_\_\_% \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_% \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_% \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_% \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_% \_\_\_\_\_

METODO DI RACCOLTA :  Manuale  Agevolata  Meccanizzata

MOLITURA:  Macine  Frangitore

ESTRAZIONE:  Pressa  Decanter 3 fasi  Decanter 2 fasi  Altro \_\_\_\_\_

DATA \_\_\_\_\_

FIRMA

\_\_\_\_\_

(1) Da compilare solo se la ditta ne ha conoscenza