

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Dopo averla scaricata, compilare direttamente da PC e salvarla in formato PDF o scrivere in stampatello
Da recapitare insieme agli oli entro Lunedì 6 Febbraio 2017, a O.L.E.A. - c/o I.I.S. "A. Cecchi" - Via Caprile, 1- 61121 - PESARO
può essere PREFERIBILMENTE anticipata via e.mail a segreteria@olea.info o al Fax. 071 /7959015, entro tale data

IL SOTTOSCRITTO

rappresentante legale/titolare di

Az. Agr. Olivicola Az. Agr. Olivicola con Frantoio aziendale

Oleificio/Frantoio in conto terzi (singolo, sociale o coop.vo)

(denominazione legale)

SEDE OPERATIVA: via _____ CAP _____ comune _____ prov _____

SEDE LEGALE (se diversa): via _____ CAP _____ comune _____ prov _____

P. I.V.A. _____ tel _____ fax _____

cellulare _____ email/PEC _____

TIMBRO DELLA DITTA

LETTO E ACCETTATO il Regolamento del Concorso, CHIEDE:

a) l'ammissione al PREMIO L'ORO D'ITALIA, al Premio L'ORO DEL MEDITERRANEO e al Concorso L'ORO DELLA PUGLIA (vedi art. 1 e 12)

b) l'inserimento nella Guida "L'ORO D'ITALIA, IN TASCA" 2017 (qualora questa azienda ottenesse almeno 3 Gocce d'Oro) e, con la presente, manifesta l'interesse all'acquisto di alcune copie (n. indicativo _____) al prezzo promozionale proposto alle aziende.

DICHIARA di essere:

Az. Agr. Olivicola Az. Agr. Olivicola con Frantoio aziendale

con oliveti in proprietà o in conduzione, in/nei Comune/i di _____ prov _____

con numero _____ piante, delle varietà _____

Oleificio/Frantoio in conto terzi (singolo, sociale o coop.vo) e di avere lavorato olive di terzi delle varietà _____

AUTOCERTIFICA, per i campioni di olio indicati nella SCHEDA AZIENDALE - Allegato 2:

- la conformità degli oli alle vigenti norme nazionali, U.E. e C.O.I.,

- che i campioni inviati al concorso sono rappresentativi dei seguenti lotti minimi, stabiliti dal Regolamento (vedi Art. 5)

1) Az. Agricole: Blend almeno 300 lt. Oli Extremi almeno 200 lt.) Monocultivar almeno 200 lt. Oli Extremi almeno 100 lt.)

2) Frantoi: Blend almeno 800 lt. Oli Extremi almeno 500 lt.) Monocultivar almeno 400 lt. Oli Extremi almeno 200 lt.)

IL SOTTOSCRITTO DICHIARA INOLTRE DI:

- avere prelevato personalmente gli oli inviati al concorso;
- conservare i lotti di olio in concorso fino al 17.3.2017 e rendersi disponibile ad eventuali verifiche secondo l'Art. 13;
- non commercializzare, citando il Premio "L'Oro d'Italia" 2017, altre partite di oli prodotti che non abbiano partecipato al Concorso;
- chiedere a O.L.E.A. l'autorizzazione a utilizzare il segno grafico che riporta il premio o il riconoscimento ottenuto (vedi Art. 15);
- aver versato per L'Oro d'Italia le quote di partecipazione per gli oli in concorso, per n. _____ campioni, per un totale di € _____,
- aver versato per L'Oro del Mediterraneo ulteriori € 60,00 per gli oli in concorso, per n. _____ campioni, per un totale di € _____,

Per un Totale complessivo di €. _____ mediante:

Bonifico bancario sul c/c intestato a O.L.E.A. cod. IBAN = IT08 C 06055 13310 000000019062 c/o Banca Marche - Pesaro

Assegno bancario non trasferibile - intestato a O.L.E.A. - Pesaro. Allega copia del bonifico bancario di pagamento o l'assegno bancario.

INFORMATIVA SULLA PRIVACY - DECRETO LEGISLATIVO 30 GIUGNO 2003 N. 196

Il sottoscritto autorizza, ai sensi del D.Lgs. n. 196/03, il trattamento manuale e informatico dei dati indicati, ai fini di comunicazioni riguardanti il presente Concorso e potrà in ogni caso provvedere a richiedere la cancellazione del proprio nominativo con una e-mail a segreteria@olea.info

Luogo: _____

Firma del richiedente

data: _____

Info e contatti: O.L.E.A. - Segreteria Nazionale - e-mail: segreteria@olea.info - 338-8328092 - 338-7798125 - Fax. 071 / 7959015 www.oroditalia.info www.olea.info

Recapito campioni: entro il 6 febbraio 2017 a O.L.E.A. - c/o I.I.S. - "A. Cecchi" - Via Caprile 1- 61121 Pesaro (Orari: 10.00 - 12.00 da Lun. a Ven.) Tel. 0721 - 21440

N.B.: Compilare in maniera leggibile e completa / Barrare le caselle che interessano / Per le quote di partecipazione sarà emessa regolare fattura

Segue: SCHEDA AZIENDALE Allegato 2 ►