

<b>CDI OEVO</b>	<b>Richiesta di partecipazione al Sistema Carta d'Identità dell'Olio Extra Vergine di Oliva</b>	<b>MOD B</b> Rev. 2 del 20/12/2011
---------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETA' RESA DA MAGGIORENNE CON  
CAPACITA' D'AGIRE** Art. 47 D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 – senza autentica di sottoscrizione

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_, in qualità di legale rappresentante dell'azienda: \_\_\_\_\_  
consapevole delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni false e della conseguente decadenza dai benefici eventualmente conseguiti (ai sensi degli artt. 75 e 76 D.P.R. 445/2000) sotto la propria responsabilità,

**CHIEDE DI PARTECIPARE**

AL "SISTEMA CARTA D'IDENTITA' DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA" e

**DICHIARA**

- ✓ Di essere in regola con la normativa vigente per l'esercizio dell'attività;
- ✓ Che i campioni di olio extra vergine di oliva inviati per la partecipazione al Sistema CDI OEVO appartengono alla propria produzione relativa alla campagna olearia (anno) \_\_\_\_\_;
- ✓ Che il campione presentato è stato estratto dal lotto/contenitore n. \_\_\_\_\_ di litri \_\_\_\_\_ e che il campione è stato fatto sotto la propria responsabilità;
- ✓ Di essere a conoscenza che l'azienda risponde in prima persona dell'effettiva corrispondenza tra lotto/contenitore dichiarato e campione consegnato e che le analisi si riferiscono esclusivamente al campione presentato e che l'azienda risponde in prima persona delle modalità con cui è stato prelevato, conservato e trasportato il campione precedentemente alla data di consegna;
- ✓ Di conoscere ed accettare il "Regolamento di partecipazione" (Mod. A), nonché di accettare le possibili modifiche e comunicazioni in merito.

**FORNISCE INOLTRE I SEGUENTI DATI:**

**ANAGRAFICA AZIENDALE E INFORMAZIONI SULL'AZIENDA** (scrivere in stampatello)

Nome dell'azienda: \_\_\_\_\_

Sede legale: Comune \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Località \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_

Anno di costituzione: \_\_\_\_\_ Numero soci \_\_\_\_\_

P.iva: \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_

Codice SIAN (se previsto): \_\_\_\_\_

Sede operativa /stabilimento produttivo (se diverso da sede legale): Comune \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ Località \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_

Telefono: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_

Web \_\_\_\_\_

Responsabile commerciale \_\_\_\_\_

DESCRIZIONE AZIENDALE (breve presentazione): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**FILIERA DI PRODUZIONE**

OLIVICOLTORE     FRANTOIO     INTERMEDIARIO     CONFEZIONATORE

**SUPERFICIE COLTIVATA AD OLIVETO**

Ettari (Ha) \_\_\_\_\_ Numero di piante: \_\_\_\_\_

**UBICAZIONE OLIVETO**

COMUNE: \_\_\_\_\_

Coordinate satellitari (GPS) – Latitudine (in gradi) \_\_\_\_\_ - Longitudine (in gradi) \_\_\_\_\_

Altitudine (slm): \_\_\_\_\_

Clima: \_\_\_\_\_

Piovosità annua: \_\_\_\_\_

**GIACITURA**

PIANURA     COLLINA     COLLINA TERRAZZATA

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**

ARGILLOSO     MEDIO IMPASTO     CALCAREO

**TIPO DI ALLEVAMENTO**

PROMISCUO (*olivi + altro*)     SPECIALIZZATO (*solo olivi*)

Sesto d'impianto: \_\_\_\_\_

**FORMA D'ALLEVAMENTO**

<input type="checkbox"/> LIBERA	<input type="checkbox"/> VASO	<input type="checkbox"/> VASO CESPUGLIATO
<input type="checkbox"/> CESPUGLIO	<input type="checkbox"/> VASO POLICONICO	<input type="checkbox"/> PALMETTA
<input type="checkbox"/> ALBERELLO	<input type="checkbox"/> VASO STRETTO	<input type="checkbox"/> PIRAMIDE
<input type="checkbox"/> MONOCONO	<input type="checkbox"/> VASO PUGLIESE	<input type="checkbox"/> CONO ROVESCiato
<input type="checkbox"/> SPALLIERA	<input type="checkbox"/> VASO BARESE	
<input type="checkbox"/> IPSILON	<input type="checkbox"/> VASO APERTO	
	<input type="checkbox"/> VASO BASSO	

**IRRIGAZIONE**

- ASSENTE                       A GOCCIA                       ALTRO

**VARIETRA' /CULTIVAR** PRESENTI IN AZIENDA (inserire la percentuale e il nome per esteso):

( \_\_\_\_\_ %) \_\_\_\_\_  
 ( \_\_\_\_\_ %) \_\_\_\_\_  
 ( \_\_\_\_\_ %) \_\_\_\_\_  
 ( \_\_\_\_\_ %) \_\_\_\_\_  
 ( \_\_\_\_\_ %) \_\_\_\_\_

**RACCOLTA:**

- MECCANICA                       MANUALE                       MISTA

**ESTRAZIONE :**

- PRESSIONE (fiscoli)                       CENTRIFUGAZIONE (decanter)                       PERCOLAMENTO (sinolea)

**FRANTOIO:**

- DI PROPRIETÀ/PRIVATO                       ESTERNO/LAVORAZIONE REALIZZATA PRESSO:

NOME DEL FRANTOIO: \_\_\_\_\_

INDIRIZZO (VIA O LOC. – COMUNE - PROV.): \_\_\_\_\_

**TRATTAMENTO POST-ESTRAZIONE:**

- NATURALE                       FILTRAGGIO                       FILTRAGGIO E BRILLANTATURA

**INFORMAZIONI PRODUTTIVE**

Periodo di raccolta: \_\_\_\_\_

Grado di maturazione: \_\_\_\_\_ %

Tempo medio che intercorre dalla raccolta alla frangitura: \_\_\_\_\_ h

Distanza dal frantoio: \_\_\_\_\_ km

Resa media: % \_\_\_\_\_

Produzione di olio del lotto esaminato: \_\_\_\_\_ Lt

Sistema di stoccaggio aziendale: \_\_\_\_\_

Produzione totale di olio aziendale (riferito alla presenta campagna olearia): \_\_\_\_\_ Lt

**SEDE DELLO STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO:**

- Sede operativa aziendale  
 Frantoio di estrazione

**NOME DELL'OLIO EXTRA VERGINE (solo se in etichetta):** \_\_\_\_\_

- DOP – IGP                       DA AGRICOLTURA BIOLOGICA                       IN CONVERSIONE                       BIODINAMICA

**CONFEZIONI:**

- Lt 0,250                       Lt 1  
 Lt 0,500                       Lt 3  
 Lt 0,750                       Altro: \_\_\_\_\_

**DISTRIBUZIONE**

- |                                          |                                       |                                             |
|------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Punti Vendita   | <input type="checkbox"/> Ristorazione | <input type="checkbox"/> Vendita in azienda |
| <input type="checkbox"/> Vendita on-line | <input type="checkbox"/> GDO          | <input type="checkbox"/> Altro:             |

**ALLEGA:**

- ✓ N. 3 (tre) CAMPIONI DI OLIO DA ALMENO Lt. 0,250 REGOLARMENTE CONFEZIONATI ED ETICHETTATI ( I CAMPIONI DOVRANNO ESSERE FORNITI GRATUITAMENTE);
- ✓ ATTESTAZIONE DEL PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO PREVISTO;
- ✓ COPIA CARTACEA DELL'ETICHETTA UTILIZZATA PER LA COMMERCIALIZZAZIONE DELL'OLIO;
- ✓ LE ANALISI CHIMICHE E ORGANOLETTICHE DEI CAMPIONI DI OLIO PRESENTATI; IN ALTERNATIVA INCARICO FORMALE E RICHIESTA ANALISI (Mod. F) AL GESTORE SISTEMA CDI OEVO DI INVIARE UN CAMPIONE AI LABORATORI ACCREDITATI E A COSTI CONVENZIONATI;
- ✓ FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DI IDENTITA' IN CORSO DI VALIDITA' DEL LEGALE RAPPRESENTANTE.

AUTORIZZA IL GESTORE SISTEMA CDI OEVO A PUBBLICARE I DATI ANAGRAFICI E PRODUTTIVI DELL'AZIENDA, NONCHE' I DATI RELATIVI ALLE ANALISI CHIMICHE ED ORGANOLETTICHE DELL'OLIO PRESENTATO PER LA SELEZIONE.

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE E TIMBRO DELL'AZIENDA

Luogo e data, \_\_\_\_\_

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_, in applicazione del D. Lgs 196/03, acconsente a che i dati forniti siano raccolti presso IL GESTORE per le finalità connesse al SISTEMA e PROGETTO CARTA D'IDENTITA' DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, e siano trattati dal personale a ciò incaricato, nonché siano trasmessi agli altri soggetti organizzatori e/o centri di ricerca scientifica, ai soli fini del sistema e progetto in oggetto. Titolare del trattamento dei dati Il Gestore, via G. Giusti, snc, 56017 Ghezzano (PI). Le persone giuridiche e/o fisiche cui si riferiscono i dati personali possono esercitare i diritti previsti dalla vigente normativa in materia di privacy.

Data: \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

SPAZIO RISERVATO AL GESTORE SISTEMA CDI OEVO

CODICE TERRITORIALE \_\_\_\_\_