

## Scheda Aziendale

(Scrivere in stampatello o computer o macchina da scrivere)

<b>Nome azienda:</b> _____ <b>Nome società (solo se diverso):</b> _____ <b>Nome/Cognome del/i titolare/i:</b> _____ <b>Nome/Cognome fondatore:</b> _____ <b>Anno di fondazione:</b> _____ <b>N. soci (solo Cooperative):</b> _____	TIMBRO AZIENDA
--	----------------

<b>Indirizzo azienda:</b>			
Via: _____			
Nazione: _____		Città/Comune: _____	
Frazione/Località: _____			
C.A.P.: _____	Prov.: _____	Sigla Prov.: _____	
Tel. 1: _____	Tel. 2: _____	Fax: _____	Cellulare: _____
E-mail: _____		Web: _____	

<b>Vendita on-line:</b> [ ] SI [ ] NO	<b>Spaccio Aziendale:</b> [ ] SI [ ] NO	<b>Confezioni regalo:</b> [ ] SI [ ] NO
---------------------------------------	---	---

<b>Produzione aziendale:</b>	[ ] Acquisto olive	[ ] Acquisto olio
[ ] piante di olivo di proprietà	[ ] lavorazione conto terzi	
[ ] frantoio di proprietà	[ ] imbottigliamento conto terzi	
[ ] imbottigliamento di proprietà		

<b>Ecosostenibilità:</b>	[ ] Utilizzo di energie alternative	[ ] Controllo di emissioni CO <sub>2</sub>
[ ] Bioedilizia	[ ] Rifiuti differenziati	[ ] Utilizzo di vetro leggero
[ ] Utilizzo residui della lavorazione		
[ ] Altro (specificare) _____		

<b>Superficie a oliveto di proprietà:</b> _____ (ha);	<b>Superficie a oliveto in affitto:</b> _____ (ha)
<b>Superficie totale aziendale:</b> _____ (ha);	<b>Numero totale piante di olivo:</b> _____

<b>Terreno:</b> [ ] medio impasto; [ ] ghiaioso; [ ] roccioso; [ ] limoso/argilloso; [ ] sciolto/sabbioso [ ] Altro
<b>Coltivazione oliveto:</b> [ ] alta pianura; [ ] bassa collina; [ ] media collina; [ ] alta collina; [ ] pedemontana; [ ] montana

<b>Tipo Allevamento:</b>	<b>Modalità di Raccolta:</b>	<b>Metodo di estrazione:</b>
[ ] Promiscuo ( <i>olivi + altro</i> )	[ ] Brucatura a mano	[ ] Tradizionale a presse
[ ] Specializzato ( <i>solo olivi</i> )	[ ] Meccanica	[ ] Sinolea
[ ] Promiscuo e specializzato	[ ] Brucatura a mano e meccanica	[ ] ciclo continuo:
	[ ] Bacchiatura	[ ] 2 fasi [ ] 3 fasi
	[ ] Bacchiatura e brucatura a mano	[ ] Ciclo continuo misto

<b>Forma di allevamento:</b> [ ] vaso; [ ] monocono; [ ] globo; [ ] cespuglio; [ ] siepe; [ ] palmetta; [ ] ipsilon; [ ] altro
<b>Varietà di olive:</b> ( <i>inserire per esteso il nome della varietà principali</i> ): _____

<b>Olive di proprietà destinate alla produzione di olio:</b> _____ (kg)	<b>Olive acquistate:</b> _____ (kg)
<b>Produzione totale di olio:</b> _____ (kg) - <b>Olio acquistato:</b> _____ (kg)	<b>Resa media in olio:</b> _____ (%)

## Scheda Olio Extra Vergine di Oliva

(Scrivere in stampatello o computer o macchina da scrivere)

**CAMPIONE n.** \_\_\_\_\_

CATEGORIA DEL CONCORSO NELLA QUALE INTENDE PARTECIPARE

DOP/IGP    BIOLOGICO    MONOVARIETALE    100% ITALIANO    BACINO MEDITERRANEO

Nome dell'Olio Extra Vergine: \_\_\_\_\_

Quantità prodotta: \_\_\_\_\_ (litri) oppure \_\_\_\_\_ (chilogrammi)

Dop - Igp e sottozona (solo se in etichetta): \_\_\_\_\_

Da agricoltura biologica (certificata)                      Ente di Certificazione: \_\_\_\_\_

In conversione al biologico

Biodinamica

Varietà di olive in percentuale (inserire per esteso il nome della varietà):

1 - \_\_\_\_\_ (..... %); 2 - \_\_\_\_\_ (..... %); 3 - \_\_\_\_\_ (..... %)

4 - \_\_\_\_\_ (..... %); 5 - \_\_\_\_\_ (..... %); 6 - \_\_\_\_\_ (..... %)

7 - \_\_\_\_\_ (..... %); 8 - \_\_\_\_\_ (..... %); 9 - \_\_\_\_\_ (..... %)

Intensità fruttato indicata dall'azienda:

Fruttato Leggero

Fruttato Medio

Fruttato Intenso

**Prezzo al pubblico:**

Euro \_\_\_\_\_ 0,250 litri

Euro \_\_\_\_\_ 0,500 litri

Euro \_\_\_\_\_ 0,750 litri

Euro \_\_\_\_\_ 1 litri

Euro \_\_\_\_\_ 3 litri

Euro \_\_\_\_\_ 5 Litri

**Prezzo al rivenditore (verrà rincarato del 50% nel catalogo):**

Euro \_\_\_\_\_ 0,250 litri

Euro \_\_\_\_\_ 0,500 litri

Euro \_\_\_\_\_ 0,750 litri

Euro \_\_\_\_\_ 1 litri

Euro \_\_\_\_\_ 3 litri

Euro \_\_\_\_\_ 5 Litri

**Tipo confezioni:**

vetro

latta

bag in box

altro \_\_\_\_\_

*Il trattamento dei dati viene svolto nell'ambito della banca elettronica dell'AIPO nel rispetto di quanto stabilito dal D.lgs. n. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali), che ha sostituito la legge n. 675/1996 sulla tutela dei dati personali. I vostri dati non saranno oggetto di diffusione o comunicazione se non per la realizzazione del Concorso Oleario Internazionale AIPO d'ARGENTO. Se non desiderate ricevere tali ulteriori comunicazioni, barrate qui di seguito la casella [ ].*

**Timbro e Firma dell'azienda per accettazione**

\_\_\_\_\_