

SCHEDA AZIENDALE

(Scrivere in stampatello o computer o macchina da scrivere)

Nome azienda: _____

Nome società (solo se diverso): _____

Tipo società: agricola commerciale cooperativa

Nome/Cognome del/i titolare/i: _____

Nome/Cognome fondatore: _____

Nome/Cognome dell'agronomo: _____

Nome/Cognome del resp. commerciale: _____

Anno di fondazione: _____ **N. soci** (solo Cooperative): _____

TIMBRO AZIENDA

Indirizzo azienda:

Via/P.zza: _____

Nazione: _____ **Città/Comune:** _____

Frazione/Località: _____

C.A.P.: _____ **Prov.:** _____ **Sigla Prov.:** _____

Tel. 1: _____ **Tel. 2:** _____ **Fax:** _____ **Cellulare:** _____

E-mail: _____ **Web:** _____

Partita IVA _____ **Codice Fiscale** _____

Vendita diretta:	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Vendita on-line:	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Confezioni regalo:	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		
Attività didattiche:	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		
Esportazione olio all'estero:	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		
Disponibilità di alloggio:	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	n. camere:	_____
Ristorante:	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	n. coperti:	_____
Agriturismo:	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	n. camere:	_____
Bed & Breakfast:	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	n. camere:	_____
Si accettano visitatori:	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	indicare giorno e ora	_____
Produzione olive da mensa:	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		
Altri prodotti:	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	quali:	_____

Produzione aziendale:

piante di olivo di proprietà Acquisto olive kg. _____ Acquisto olio

frantoio di proprietà lavorazione conto terzi

imbottigliamento di proprietà imbottigliamento conto terzi

IN GIALLO SONO EVIDENZIATI I DATI OBBLIGATORI

Eco - sostenibilità:

- Bioedilizia Utilizzo di energie alternative Controllo di emissioni CO₂
 Utilizzo residui della lavorazione Rifiuti differenziati Utilizzo di vetro leggero
 Altro (*specificare*) _____

Superficie a oliveto di proprietà: _____ (ha); **Superficie a oliveto in affitto:** _____ (ha)

Superficie totale aziendale: _____ (ha); **Numero totale piante di olivo:** _____

Coltivazione:

- | | | |
|---------------|---|--|
| Convenzionale | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO | n. ettari _____ |
| Biologica | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO | n. ettari biologico _____ n. ettari in conversione _____ |
| Biodinamica | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO | n. ettari biodinamica _____ n. ettari in riconversione _____ |
| DOP/IGP | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO | n. ettari _____ |

Terreno: medio impasto; ghiaioso; roccioso; limoso/argilloso; sciolto/sabbioso Altro

Coltivazione oliveto: alta pianura; bassa collina; media collina; alta collina; pedemontana; montana

Tipo Allevamento:

- Promiscuo (*olivi + altro*)
 Specializzato (*solo olivi*)
 Promiscuo e specializzato

Modalità di Raccolta:

- Brucatura a mano
 Meccanica
 Brucatura a mano e meccanica
 Bacchiatura
 Bacchiatura e brucatura a mano

Metodo di estrazione:

- Tradizionale a presse
 Sinolea
 ciclo continuo:
 2 fasi 3 fasi
 Ciclo continuo misto

Forma di allevamento: vaso; monocono; globo; cespuglio; siepe; palmetta; ipsilon; altro

Varietà di olive: (*inserire per esteso il nome della varietà principali*): _____

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio: _____ (kg) **Olive acquistate:** _____ (kg)

Produzione totale di olio: _____ (kg) - **Olio acquistato:** _____ (kg) **Resa media in olio:** _____ (%)

Conservazione olio:

vasche acciaio inox: SI NO vasche porcellanate: SI NO vasche cemento vetrificato: SI NO

Saturazione con gas inerti: SI NO azoto argon Altro, quali: _____

Filtrazione olio: SI NO

Sistema filtrazione: a cartoni a cotone altro quali: _____

IN GIALLO SONO EVIDENZIATI I DATI OBBLIGATORI

SCHEDA OLIO

(Scrivere in stampatello o computer o macchina da scrivere)

CAMPIONE n. _____

CATEGORIA DEL CONCORSO NELLA QUALE INTENDE PARTECIPARE (porre una X solo su una categoria)

- DOP/IGP**
 BIOLOGICO
 MONOARIETALE
 100% ITALIANO
 INTERNAZIONALE
 AROMATIZZATO
 EVOO TOP WINNERS

Nome dell'Olio Extra Vergine di oliva: _____

Quantità prodotta: _____ (chilogrammi) oppure _____ (litri)

DOP - IGP e sottozona (solo se in etichetta): _____

Da Agricoltura Biologica (certificata) **Organismo di Controllo:** _____

In conversione al biologico

Biodinamica

Aromatizzato per: macerazione infusione altro _____

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 _____

IN GIALLO SONO EVIDENZIATI I DATI OBBLIGATORI

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
