

## Scheda Aziendale

(Scrivere in stampatello o computer o macchina da scrivere)

<b>Nome azienda:</b> _____ <b>Nome società (solo se diverso):</b> _____ <b>Tipo società:</b> [ ] agricola [ ] commerciale [ ] cooperativa <b>Nome/Cognome del/i titolare/i:</b> _____ <b>Nome/Cognome fondatore:</b> _____ <b>Nome/Cognome dell'agronomo:</b> _____ <b>Nome/Cognome del resp. commerciale:</b> _____ <b>Anno di fondazione:</b> _____ <b>N. soci (solo Cooperative):</b> _____	<div style="border: 2px dashed black; border-radius: 15px; padding: 10px; text-align: center;">         TIMBRO AZIENDA       </div>
---	---

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

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

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

**Eco - sostenibilità:**

- Bioedilizia  Utilizzo di energie alternative  Controllo di emissioni CO<sub>2</sub>  
 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  SI  NO n. ettari \_\_\_\_\_  
 Biologica  SI  NO n. ettari biologico \_\_\_\_\_ n. ettari in conversione \_\_\_\_\_  
 Biodinamica  SI  NO n. ettari biodinamica \_\_\_\_\_ n. ettari in riconversione \_\_\_\_\_  
 DOP/IGP  SI  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: \_\_\_\_\_

## Scheda Olio Extra Vergine di Oliva

(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             EVOO TOP WINNERS

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

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

DOP - IGP e sottozona (*solo se in etichetta*): \_\_\_\_\_

Da Agricoltura Biologica (*certificata*)            Organismo di Controllo: \_\_\_\_\_

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:		Prezzo al rivenditore (verrà rincarato del 50% nel catalogo):	
Euro _____ 0,250 litri	Euro _____ 0,500 litri	Euro _____ 0,250 litri	Euro _____ 0,500 litri
Euro _____ 0,750 litri	Euro _____ 1 litri	Euro _____ 0,750 litri	Euro _____ 1 litri
Euro _____ 3 litri	Euro _____ 5 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**

\_\_\_\_\_