

Scheda Aziendale

(Scrivere in stampatello o computer o macchina da scrivere)

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

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

Vendita on-line: <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO Spaccio Aziendale: <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO Confezioni regalo: <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO

Produzione aziendale:		
<input type="checkbox"/> piante di olivo di proprietà	<input type="checkbox"/> Acquisto olive	<input type="checkbox"/> Acquisto olio
<input type="checkbox"/> frantoio di proprietà	<input type="checkbox"/> lavorazione conto terzi	
<input type="checkbox"/> imbottigliamento di proprietà	<input type="checkbox"/> imbottigliamento conto terzi	

Ecosostenibilità:		
<input type="checkbox"/> Bioedilizia	<input type="checkbox"/> Utilizzo di energie alternative	<input type="checkbox"/> Controllo di emissioni CO ₂
<input type="checkbox"/> Utilizzo residui della lavorazione	<input type="checkbox"/> Rifiuti differenziati	<input type="checkbox"/> Utilizzo di vetro leggero
<input type="checkbox"/> Altro (<i>specificare</i>) _____		

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

Terreno: <input type="checkbox"/> medio impasto; <input type="checkbox"/> ghiaioso; <input type="checkbox"/> roccioso; <input type="checkbox"/> limoso/argilloso; <input type="checkbox"/> sciolto/sabbioso <input type="checkbox"/> Altro	
Coltivazione oliveto: <input type="checkbox"/> alta pianura; <input type="checkbox"/> bassa collina; <input type="checkbox"/> media collina; <input type="checkbox"/> alta collina; <input type="checkbox"/> pedemontana; <input type="checkbox"/> montana	

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

Forma di allevamento: <input type="checkbox"/> vaso; <input type="checkbox"/> monocono; <input type="checkbox"/> globo; <input type="checkbox"/> cespuglio; <input type="checkbox"/> siepe; <input type="checkbox"/> palmetta; <input type="checkbox"/> ipsilon; <input type="checkbox"/> altro	
Varietà di olive: (<i>inserire per esteso il nome della varietà principali</i>): _____	

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

Scheda Olio Extra Vergine di Oliva

(Scrivere in stampatello o computer o macchina da scrivere)

CAMPIONE n. _____

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 Sensorybar 2015. Se non desiderate ricevere tali ulteriori comunicazioni, barrate qui di seguito la casella [].

Timbro e Firma dell'azienda per accettazione
