

## SCHEDA AZIENDALE

(Scrivere in stampatello o computer)

**Nome azienda:** \_\_\_\_\_

**Nome società (solo se diverso):** \_\_\_\_\_

**Tipo società:** ☐ agricola ☐ commerciale ☐ cooperativa

**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** \_\_\_\_\_

**SDI per fattura elettronica** \_\_\_\_\_

**Vendita diretta:** ☐ SI ☐ NO **Vendita on-line:** ☐ SI ☐ NO

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

**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

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

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

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

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

## SCHEDA OLIO/OLIVE

(Scrivere in stampatello o computer)

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

CATEGORIA DEL CONCORSO NELLA QUALE INTENDE PARTECIPARE (porre una X sulle categorie a cui si partecipa)

☐ DOP/IGP      ☐ BIOLOGICO      ☐ MONOVARIETALE      ☐ EXTRAVERGINE  
☐ EVOO TOP WINNERS    ☐ AROMATIZZATO    ☐ OLIVE DA CONSUMO    ☐ PATE' DI OLIVE

Nome del prodotto: \_\_\_\_\_

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

☐ DOP/IGP e sottozona (solo se in etichetta): \_\_\_\_\_

☐ BIOLOGICO (certificata)    Organismo di Controllo: \_\_\_\_\_

☐ IN CONVERSIONE al biologico

☐ BIODINAMICO

AROMATIZZATO PER: ☐ macerazione ☐ infusione ☐ altro \_\_\_\_\_

OLIVE DA CONSUMO: ☐ olive in salamoia ☐ olive sott'olio ☐ olive condite (concia) ☐ olive disidratate

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

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

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

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

Intensità fruttato (solo per l'olio extra vergine di oliva) indicata dall'azienda:

☐ Fruttato Leggero                      ☐ Fruttato Medio                      ☐ Fruttato Intenso

Prezzo al pubblico (facoltativo):		Prezzo al rivenditore (facoltativo) (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    ☐ vasetto    ☐ sacchetto    ☐ \_\_\_\_\_ ☐ 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**

\_\_\_\_\_