



## SCHEDA AZIENDALE

(Scrivere in stampatello o computer)

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

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

**Tipo società:** [ ] agricola [ ] commerciale [ ] cooperativa

TIMBRO AZIENDA

**Anno di fondazione:** \_\_\_\_\_

**N. soci (solo Cooperative):** \_\_\_\_\_

**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 _____ 0,250 litri	Euro _____ 0,500 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