



autocertificazione e prezzo sorgente

**P'olio**

## **INFORMAZIONI GENERALI**

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **az.agr.Damiano S.S.A**

Indirizzo: via IV Novembre 69 Chiusavecchia IM

Telefono: 0183 52717-333 1386864

Fax: 0183 52717

E-mail:

Sito internet:

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche) :

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica) : Maschio Femmina e 3 figli coinvolgimento totale.

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni) :

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti) :

Comune/i di produzione: Chiusavecchia Lucinasco Pontedassio

Superficie uliveto: 12 ha

N° piante di olivo: 4000 circa

Età degli olivi: secolari

Sesto di impianto e cultivar: terrazzamenti con muretti a secco. Cultivar taggiasca.

Esposizione – altitudine: dai 150m ai 500m.

Quantità olive prodotte nell'ultima campagna olivicola:

Tipo di conduzione (proprietà/affitto/altro) : proprietà ed affitto

Tipo di coltivazione (convenzionale, integrato, biologico, biodinamico, altro) : la migliore possibile

Eventuali società di certificazione:

Trattamenti eseguiti nell'ultima campagna olivicola (principio attivo e n° trattamenti): demetato 2 trattamenti

Concimazioni eseguite nell'ultima campagna olivicola (principio attivo e n° concimazioni) : 1 concimazione

Lavorazioni eseguite nell'ultima campagna olivicola (decespugliatura, taglio dei polloni etc) : tutte a rotazione

Mesi della raccolta delle olive da/a dell'ultima campagna olivicola: da Novembre a Gennaio

Metodo di raccolta: abbacchiatura

Numero lavoratori fissi (escluso il proprietario) : 2

Numero lavoratori stagionali o manodopera giornaliera utilizzata (indicare quante persone, la paga oraria) :

Nome e sede del frantoio utilizzato nell'ultima campagna olivicola:Tallone in Borgomaro  
Distanza tra luogo di raccolta e il frantoio (distanza media) :3 KM  
Tempi di consegna delle olive raccolte (giornaliero, altro) :giornaliero  
Modalità di stoccaggio delle olive (cassoni, piazzale coperto, area manovra dei mezzi):cassette plastiche  
Modalità di estrazione/frangitura:a freddo  
Tempi medi di trasformazione (da consegna olive a frangitura) :1 2 giorni  
Modalità di stoccaggio dell'olio extravergine molito:fusti acciaio  
Quantità di olio extravergine di oliva prodotto nell' ultima campagna olivicola:40 quintali  
Luogo, modalità di stoccaggio dell'olio extravergine (silos, cisterne, interni, esterni, altro) :botti acciaio

Caratteristiche organolettiche (dolce, piccante, ecc.) :leggermente piccante  
Caratteristiche chimiche (acidità, perossidi,) :0.2 0.3  
Eventuale laboratorio di analisi utilizzato:  
Luogo e modalità di confezionamento:laboratorio casalingo  
Tipo di confezione utilizzate (da 5, 3, 1 litro, lattine, vetro, altro) :0.75. 2litri.5 litri  
Luogo e modalità di vendita dell'olio extravergine di oliva (azienda, negozi, supermercati, per corrispondenza, altro) :mercati produttori o per corrispondenza

Prezzo sorgente al litro:12 euro  
Prezzo medio confezione (imballo+etichetta) :50 centesimi  
Prezzo totale (riferito alla confezione) :9.80 bottiglia 0.75  
Costi di spedizione (da aggiungere al prezzo totale) :

Condizioni ambientali del posto di produzione (eventuali rischi ambientali) :  
Condizioni ambientali dell'area (eventuali rischi ambientali, altro) :

Cosa penso degli ogm in agricoltura:

Principi e idealità cui si è ispirato:Nell'olio taggiasco vi è l'essenza della mia terra e della gente che la abitano.

Altro:no