

autocertificazione e prezzo sorgente  
l’olio

###### IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Indirizzo (via, CAP, Comune, Provincia):Telefono:Fax:  
E-mail:Sito internet:

Proprietario:Possibilità di visitare l'azienda (si o no; se sì indicare in quali giorni):Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):  
Descrizione del nucleo famigliare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica):

Superficie coltivata totale (ettari):Superficie coltivata a oliveto (ettari): Tipo di conduzione (proprietà/affitto/altro):

Consulenti:  
Lavoratori fissi (indicare il numero):Lavoratori stagionali (indicare il numero):Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali:  
Ricorso a lavoro interinale (si o no, frequenza):

Numero totale di bottiglie/litri all’anno prodotte/i mediamente:Vendita diretta (specificare se in azienda, mercati, fiere, e la percentuale):Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare la percentuale e in quali catene, per esempio Coop, Eataly, ecc.):Totale vendite ultimo anno (solo olio, fatturato e vendita diretta):

Una breve storia dell’azienda:Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche):Condizioni ambientali del posto e dell’area di produzione (eventuali rischi ambientali):

I miei principi e idealità di produttore:

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

###### L’OLIO

Nome e/o Denominazione dell’olio:

Campagna olivicola (anno):

Comune/i di produzione:Varietà:Superficie uliveto:N° piante di olivo:Età degli olivi:Sesto di impianto e cultivar:Esposizione – altitudine:Quantità olive prodotte nell’ultima campagna olivicola:

Tipo di coltivazione (convenzionale, integrato, biologico, biodinamico, con o senza certificazione, altre particolarità):Eventuali società di certificazione:   
Eventuale laboratorio di analisi utilizzato:

Trattamenti eseguiti nell’ultima campagna olivicola (principio attivo e n° trattamenti):Concimazioni eseguite nell’ultima campagna olivicola (principio attivo e n° concimazioni):Lavorazioni eseguite nell’ultima campagna olivicola (decespugliatura, taglio dei polloni etc):Mesi della raccolta delle olive da/a dell’ultima campagna olivicola:Metodo di raccolta:

Nome e sede del frantoio utilizzato nell’ultima campagna olivicola:Distanza tra luogo di raccolta e il frantoio (distanza media):Tempi di consegna delle olive raccolte (giornaliero, altro):Modalità di stoccaggio delle olive (cassoni, piazzale coperto, area manovra dei mezzi):Modalità di estrazione/frangitura:

Tempi medi di trasformazione (da consegna olive a frangitura):Modalità di stoccaggio dell’olio extravergine molito:Quantità di olio extravergine di oliva prodotto nell’ ultima campagna olivicola:Luogo, modalità di stoccaggio dell’olio extravergine (silos, cisterne, interni, esterni, altro):

Caratteristiche organolettiche (dolce, piccante, ecc.):Caratteristiche chimiche (acidità, perossidi,):

Luogo e modalità di confezionamento:Tipo di confezione utilizzate (da 5, 3, 1 litro, lattine, vetro, altro):

#### Descrizione organolettica e libera

Il mio olio è:

#### PREZZO SORGENTE

Prezzo sorgente al litro:Prezzo medio confezione (imballo+etichetta):Prezzo totale (riferito alla confezione, specificare la dimensione):Costi di spedizione (da aggiungere al prezzo totale):

Eventuali altre considerazioni: