



AGENZIA REGIONALE PER LO SVILUPPO AGRICOLO,  
RURALE E DELLA PESCA  
ARSARP  
Legge Regionale del 26 Marzo 2015, n. 4

Gentile Produttore,

i dati che Le chiediamo servono per presentare al meglio la sua azienda e la campagna olearia 2023–2024 sull’opuscolo che andremo a realizzare per i partecipanti al concorso Goccia d’Oro (sezione professionisti). A tale proposito è indispensabile la compilazione di tutte le voci, presupposto necessario per fare una descrizione dettagliata e standard di tutte le aziende partecipanti.

**DATI ANAGRAFICI**

Nome azienda .....

Via .....

Frazione .....

Cap ..... Comune ..... Prov .....

Regione ..... Tel. .... Cell. (pubblicare in opuscolo Sì  No  )

.....

E-mail ..... Altra E-mail

.....

Sito web .....

E-commerce .....

Anno di fondazione azienda .....

**DATI AZIENDALI**

Nome del/i titolare/i .....

Azienda agricola

Cooperativa

Frantoio/oleificio

Vende in azienda    Sì     No

Vende in internet    Sì     No

Spedisce piccoli ordini (min. 6 bottiglie) Sì     No

Altre attività

Ristorazione       Pernottamento       Turismo rurale       Fattoria didattica   
Altro (specificare)

Ettari olivati in proprietà ..... n. piante ..... età media..... altitudine  
.....

Ettari olivati in affitto ..... n. piante ..... età media..... altitudine  
.....

### NOTIZIE SULLA COLTIVAZIONE

Metodo di coltivazione:

Integrato Biologico       certificato Biodinamico       certificato       Irrigazione Sì       No

Concimi Organici (compost, letame...)       Minerali Organo-minerali       Nessun concime   
Inerbimento Sì       No

Principale metodo di raccolta tra:      Brucatura a mano       Agevolatori   
Meccanica (scuotitore al tronco)

Tempo tra raccolta e molitura: In giornata       Entro 24 ore       Entro 48 ore       Oltre

È seguito da un agronomo Sì       No       (Se sì, indicare nome e cognome)  
.....

Cultivar allevate  
.....

### NOTIZIE SULLA PRODUZIONE

Frantoio Aziendale       Cooperativo       Consortile di altri  (nome del frantoio)  
.....

Lavorazione con tecnologia: Tradizionale       Continua a due fasi       Continua a tre fasi

Metodo di conservazione olio: Azoto       Argon       Altro (specificare) .....

Locale condizionato: Sì       No

Produzione in quintali di olive ..... q. Indicare la percentuale di olive proprie .....%

Indicare la percentuale di olive acquistate..... % Da dove provengono: Provincia   
Regione       fuori regione (indicare) .....

Produzione totale in ettolitri di olio .....hl.

L'azienda produce altro? Sì       No       Se sì, cosa (olive in salamoia, patè di olive...)  
.....

Il frantoio utilizza energia da fonti rinnovabili (solare, eolica, geotermica) Sì  No

CAMPIONE PRESENTATO A GOCCIA D'ORO

Olio Extravergine di Oliva Denominato

.....

Monovarietale

Miscela di oli dello stesso produttore da olive raccolte in epoche diverse Olivaggio

Taglio  CON QUALE OLIO?.....

Denocciolato Sì  No  Filtrato Sì  No  Decantato Sì  No

Quantità prodotta .....

L'olio è stato imbottigliato presso

.....

Confezioni e prezzo indicativo applicato in azienda ai privati, iva inclusa

Lt. 0,250 € ..... Lt. 0,500 € ..... Lt. 0,750 € ..... Lt. 1 € .....

STORIA Aziendale (breve descrizione storica dell'azienda anche con un report fotografico – formato digitale - che verrà utilizzato per la presentazione dell'azienda)

Il trattamento dei dati che Vi riguardano viene svolto nell'ambito della nostra banca dati e nel rispetto di quanto stabilito dalla legge RE.UE679/2016 sulla tutela dei dati personali: informativa sulla Privacy. I Vostri dati non saranno oggetto di diffusione o comunicazione.

Data

Timbro e firma