



SCHEDA DI AUTOCERTIFICAZIONE E GARANZIA PARTECIPATA

COMUNITÀ IN RESISTENZA CONTADINA JEROME LARONZE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

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 (sì o no; se sì indicare in quali giorni):

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

Superficie coltivata totale (ettari):

Superficie coltivata a oliveto (ettari):

Tipo di conduzione (proprietà/affitto/altro):

Breve storia del progetto:

PERSONALE

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole :

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 (sì o no, frequenza):

CANALI DI VENDITA

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.):

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

I miei principi e idealità di produttore:

L'OLIO

Nome e/o Denominazione dell'olio:

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:

Quantità di olio extravergine di oliva prodotto mediamente in un anno:

TECNICHE AGRONOMICHE E CERTIFICAZIONI

Tipo di coltivazione (convenzionale, integrato, certificata bio.....)

Ente certificatore (se c'è):

Laboratorio di analisi:

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

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

Sistema di irrigazione:

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:

FRANGITURA

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 estrazione/frangitura:

Tempi medi di trasformazione (da consegna olive a frangitura):

FILTRAGGIO

filtraggio: SI NO

se SI come viene fatto: direttamente dal frantoio

in azienda

con quale sistema:

STOCCAGGIO E CONFEZIONAMENTO

Modalità di stoccaggio dell'olio extravergine molito:

Luogo e modalità di confezionamento

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il mio olio è:

PREZZO SORGENTE

Prezzo sorgente al litro:

Costi di spedizione:

Eventuali altre considerazioni:

