

## Allegato 2 al Regolamento XIX Concorso

**l'Olio delle Colline®**

### PAESAGGI DELL'EXTRAVERGINE E BUONA PRATICA AGRICOLA

#### Denominazione dell'Azienda:

Titolare Nome: ..... Cognome: .....

Luogo e di data di nascita: .....

Via: ..... Località: .....

CAP: ..... Città ..... P.Iva: .....

Tel. azienda: ..... fax ..... E-mail: .....

Tel cellulare titolare: ..... Altri n. tel.: .....

Sito Internet: .....

#### Descrizione azienda

Altitudine metri s.l.m. Coordinate o Foglio catastale.....

Adesione al Biologico No Si Da che anno

Adesione al Biodinamico No Si Da che anno

Adesione programma regionale No Si Da che anno

Agroambientale (PSR);

Presenza di muretti a secco, terrazzamenti, cisterne casali e mulini; No Si Breve descrizione:

Stato di conservazione dei muretti secco, terrazzamenti, cisterne casali e mulini; Alto Medio Basso Breve descrizione:

Stato del terreno incolto lavorato sulla fila lavorato tra le file  
inerbimento sulla fila tra le file  
diserbo sulla fila tra le file

Sesto d'impianto

Irrigazione Si tipo  
No

Smaltimento acque superficiali buono scarso nullo

Inizio attività

Possesso del terreno origine (eredità, acquisto, donazione):

**INDIRIZZO PRODUTTIVO:**

Superficie totale:

Colture principali	1	Sup. Ha
	2	Sup. Ha
	3	Sup. Ha
	Altre	Sup. Ha

Numero piante di olivo .....

Varietà .....

n. di piante per varietà .....

età delle piante .....

&lt;10 anni .....

10-40 anni .....

&gt;40 anni .....

**REGISTRAZIONI DISPONIBILI**

Controlli fitosanitari	servizio assistenza	aziendale	pubblico	privato
	uso di trappole	Si	No	
Calendario di fertilizzazione	analisi del suolo	Si	No	
Strumentazione meteo		Si	No	
Analisi olio chimica		Si	No	
Analisi olio organolettica		Si	No	
Inizio raccolta				
Tempi di lavoro per la raccolta				

**CONDUZIONE DELL'OLIVETO**

Concimazione	Chimica	Quantità	.....	Periodo
	Organica	Quantità		Periodo
	Sovescio	Specie		
Potatura	Annuale	Biennale		Triennale    Altro
Lavorazione:	Tipo			Periodo
Problemi riscontrati:				

## RACCOLTA E CONSERVAZIONE DELLE OLIVE

Raccolta:	Manuale Manodopera	Meccanica Fissa	Stagionale	Mista Mista	
Trasporto:	Trasporto cassoni	Cassette		Sfuse	Sacchi
Conservazione:	al suolo in cassette	su stuoia in sacchi	in cassoni altro		
Durata (gg.)	< 1 giorno	1-2 giorni		3-5 giorni	Oltre 5

## TRASFORMAZIONE AZIENDALE

Tipo di frantoio:		continuo	tradizionale	altro
Metodo di molitura:		martelli	molazze	altro
Metodo di estrazione:		centrifuga	pressione	altro
Produzione olio:		2022	2021	2020

## CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Locali idonei		Si	No	
Temperatura		Min.	Max	
Modo di conservazione	vasche smaltate orci in terracotta	vasche piastrellate altro		vasche inox
Metodo di pulizia contenitori:				
Durata della conservazione:				
Tipo di conduzione:	lavoro familiare	Si	No	n.addetti:
	lavoro extrafamiliare	Si	No	numero:

## BREVE DESCRIZIONE DEL TERRITORIO (STATO DI COLTIVAZIONE DELLA ZONA)

.....

.....

.....

Data, .....

**Il Rilevatore**  
**La Commissione**