

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	MD 15.08 Informazioni fornite dal Molitore “Olio extravergine di oliva Toscano IGP”	00	01/09/2016	1 di 1

ANAGRAFICA AZIENDALE

Il Sottoscritto					
Rappresentante Legale dell'Azienda					
con Sede Legale in Via/Località					
Comune		Prov.	Cap.		
Sito Web	E-mail	Pec			
CUAA		P. IVA			
N° Tel	n° Fax	Tel. Mobile			

Da compilare solo se la sede Aziendale è diversa dalla sede Legale

con sede Aziendale in via/Loc.			
Comune	CAP		
Provincia	Tel/Fax		

Attività: Molitore, Imbottigliatore

CARATTERISTICHE IMPIANTO DI FRANGITURA *:

Aziendale Conto Terzi

Tipologia impianto: Continuo , Tradizionale

Lavaggio olive: Si , No

Defogliazione: Si , No

Capacità lavorativa (Kg olive/in 8 ore): Kg.

Capacità massima di stoccaggio olio: Kg.

CARATTERISTICHE IMPIANTO DI CONFEZIONAMENTO *:

Capacità di confezionamento (n° pezzi /ora):

* Da compilare solo se la Ragione Sociale, C. fiscale / P.IVA e sede Legale/Operativa della struttura di Molitura/Confezionamento sono gli stessi dell'azienda agricola sopra descritta.

Data Firma.....

NB: Modulo da ripresentare in caso di variazione dei dati sopra dichiarati entro e non oltre i 30 giorni dal loro accadimento