

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

### ANAGRAFICA AZIENDALE

<b>Il Sottoscritto</b>					
<b>Rappresentante Legale dell'Azienda</b>					
con Sede Legale in Via/Località					
Comune		Prov.	Cap.		
Sito Web	E-mail	<b>Pec</b>			
<b>CUAA</b>		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**