

Ragione sociale _____

situata in _____

Fornitore	Data e orario di conferimento*	Quantità di olive lavorate (in kg)	tipo di olive		Data e ora di lavorazione*	Sistema di concia impiegato**	Tipo ed identificativo dei contenitori	Data successiva lavorazione	Tipologia lavorazione***	Tipo ed identificativo dei contenitori	Lotto di trasformazione			
			Verde	Nera							Lotto	Data	N. id. recipienti	Kg
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
* l'orario di conferimento e di lavorazione possono essere omessi nel caso in cui la data di raccolta, conferimento e lavorazione sia la medesima														
** Sistemi di concia ammessi: Olive verdi: A - fermentazione lattica (sistema sivigliano); B - cangianti al naturale; C - sistema castelvetrano. Olive nere: D - maturate senza trattamneto in mezzo alcalino; E con trattamento in mezzo alcalino														
** Olive con metodo di concia “al naturale” e sivigliano” schiacciata, snocciolata, affettata, incisa e condita ; olive nere con metodo di concia “senza trattamenti in mezzo alcalino” anche in salamoia naturale, in salamoia all’aceto, disidratazione al sale secco, infornatura ; limitatamente alle olive con trattamento inn mezzo alcalino è consetito sil sistema californiano al sale secco														

Il Sottoscritto _____ consapevole delle conseguenze civili e penali per chi rende dichiarazioni non veritiere, dichiara sotto la sua responsabilità che le notizie fornite sono complete e conformi al vero.

Luogo e data _____

Timbro e firma del legale rappresentante _____