|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ALLEGATO 1: APPLICATION FORM** | | | | | | |
| Il progetto OASIS, supportato dal Consiglio Europeo per l'innovazione e dall'Agenzia esecutiva per le PMI (EISMEA) nell'ambito del Programma per il mercato unico (SMP), è realizzato da un consorzio formato da Turchia - Italia - Spagna sotto il coordinamento del Commodity Exchanges di Izmir (ICE). Il progetto, che avrà una durata di 36 mesi da maggio 2024 ad aprile 2027, mira a migliorare le competenze gestionali delle PMI nella produzione delle olive da tavola e dell'olio d'oliva, a introdurre l’uso di metodi tecnologici e migliorare la sostenibilità di tali Imprese attraverso la creazione di cluster. | | | | | | |
| 1. **Panoramica dell'azienda** | | | | | | |
| Nome completo dell'azienda |  | | | | | |
| Nome del marchio, se presente |  | | | | | |
| Anno di fondazione |  | | | | | |
| Principali gruppi di prodotti | Olive da tavola | | | Olio d'oliva | | |
| Indirizzo |  | | | | | |
| Provincia/Regione |  | | | | | |
| Paese | Italia | | Spagna | | Turchia | |
| Sito web |  | | | | | |
| Email: |  | | | | | |
| PEC: |  | | | | | |
| Telefono: |  | | | | | |
| Forma giuridica (es. Ditta individuale, Società di persone, Società di capitali, ecc.) |  | | | | | |
| Codice ATECO: |  | | | | | |
| 1. **Informazioni di contatto dell'azienda** | | | | | | |
| Referente |  | | | | | |
| Posizione lavorativa |  | | | | | |
| e-mail |  | | | | | |
| Numero di telefono |  | | | | | |
| 1. **Dimensioni delle PMI secondo la definizione di PMI dell'UE[[1]](#footnote-1)** | | | | | | |
| Categoria aziendale | Media | | Piccola | | Micro | |
| Numero di dipendenti | 50 to 250 | | 10 to 49 | | sotto 10 | |
| Fatturato | € 10+ to 50 Mio | | € 2+ to 10 Mio | | up to € 2 Mio | |
| Totale bilancio | € 10+ to 43 Mio | | € 2+ to 10 Mio | | up to € 2 Mio | |
| **Se non stai lavorando con olio d'oliva, vai direttamente alla Parte B.**  **Se stai lavorando con olio d'oliva e olive da tavola, compila le parti A e B.** | | | | | | |
| **PART A – PRODUZIONE DI OLIO D'OLIVA** | | | | | | |
| 1. **(A) Panoramica dell'impianto di produzione dell'olio d'oliva** | | | | | | |
| Capacità di produzione annuale di oli d'oliva (%) | Olio Extravergine di Oliva (EVOO) | % | | Olio di oliva vergine (VOO) | | % |
| Olio di oliva raffinato (ROO) | % | | Olio di oliva lampante (LOO) | | % |
| Olio di sansa di oliva (SOO) | % | | Altro | | % |
| Capacità annuale dell'impianto di lavorazione degli oli d'oliva (inclusi EVOO, VOO, ROO, LOO) (tonnellate/anno) | <80 tonnellata/anno  80 – 100 tonnellata/anno  >100 tonnellata/anno | | | | | |
| Capacità annuale di rendimento dell'olio d’oliva (%) | <10%  11-15%  >15% | | | | | |
| Varietà di olive destinate a olio | Coratina  Cima di Bitonto  Leccino  Frantoio  Cima di Melfi  Peranzana  Carolea  Picholine  Altro | | | | | |
| 1. **(A) Comprendere il processo** | | | | | | |
| Processo di estrazione | Processo discontinuo | | | Processo continuo | | |
| Tipo di processo di estrazione | Pressatura | | Centrifuga trifase | | Centrifuga bifase | |
| 1. **(A) Standard e certificazioni** | | | | | | |
| Standard relativi alla produzione | ISO 9001 Gestione della qualità | | | ISO 14001 Gestione Ambientale | | |
| ISO 50001 Gestione dell'energia | | | Altro: | | |
| Certificati | GMP (Buone pratiche di fabbricazione) | | | EU Agricoltura Biologica | | |
| Altro: | | | | | |
| 1. **(A) Efficienza delle risorse** | | | | | | |
| Energia: consumo energetico annuo (kWh) | <15.000 KWh  15.000 – 34.000 KWh  >34.000 KWh | | | | | |
| Acqua: consumo annuale di acqua (m3) | <330 m3  330 -770 m3  >770 m3 | | | | | |
| Tecnologia e innovazioni: hai implementato nuove tecnologie per migliorare l'efficienza delle risorse? | Si  No  Spiegare: | | | | | |
| Acque reflue: acque reflue annuali generate (m3/tonnellata oliva) | Ciclo tradizionale (discontinuo)  <0.4 m3/tonnellata/ oliva  0.4-0.6 m3/ tonnellata/ oliva  >0.6 m3/ tonnellata/ oliva  Ciclo bifase (continuo)  <1 m3/ tonnellata/ oliva  1-1.5 m3/ tonnellata/ oliva  >1.5 m3/ tonnellata/ oliva  Ciclo trifase (continuo)  <0.15 m3/ tonnellata/ oliva  0.15-0.25 m3/t tonnellata/ oliva  >0.25 m3/ tonnellata/oliva | | | | | |
| Utilizzo dei sottoprodotti | Sansa di oliva per alimentazione animale | | | Noccioli di oliva per combustibile | | |
| Scarti di olive per compost | | | Altro: | | |
| Quantità annuale di sottoprodotti (ri)utilizzati (tonnellate) | … tonnellate | | | | | |
| Fornite formazione ai dipendenti sull'efficienza delle risorse? | Si  No  Spiegare: | | | | | |
| Avete piani di miglioramento dell'efficienza delle risorse? | Si  No  Spiegare: | | | | | |
| 1. **(A) Buone pratiche** | | | | | | |
| Avete delle buone pratiche nel vostro processo? | Si  No  Spiegare: | | | | | |
| Buone pratiche è su | Ottimizzazione dei processi | | | Energia rinnovabile | | |
| Efficienza energetica | | | Efficienza idrica | | |
| Efficienza dei materiali | | | Gestione dei rifiuti solidi | | |
| Gestione delle acque reflue | | | Sistema di controllo / Laboratorio di qualità (ante e post processing) | | |
| **PART B - PRODUZIONE DI OLIVE DA TAVOLA** | | | | | | |
| 1. **(B) Panoramica dell'impianto di produzione delle olive da tavola** | | | | | | |
| Volume di olive lavorate annualmente (tonnellate) | </= 100 tonnellate  >100 – 1.000 tonnellate  >1.000 – 2.500 tonnellate  >2.500 – 50.000 tonnellate  >5.000 – 12.000 tonnellate  >12.000 tonnellate | | | | | |
| Varietà destinate a olive da tavola | Bella di Cerignola  Sant’Agostino  Termite di Bitetto  Pasola di Andria  Oliva Mele  Leccino  Nolca  Peranzana  Bella di Spagna  Altro | | | | | |
| Capacità produttiva annuale di olive da tavola (tonnellate) | Olive disidratate e/o raggrinzite | </= 100 tonnellate  >100 – 1.000 tonnellate  >1.000 – 2.500 tonnellate  >2,500 – 5.000 tonnellate  >5.000 –12.000 tonnellate  >12.000 tonnellate | | Olive verdi da tavola trattate | | < 100 tonnellate  >100 – 1.000 tonnellate  >1.000 – 2.500 tonnellate  >2.500 – 5.000 tonnellate  >5.000 – 12.000 tonnellate  >12.000 tonnellate |
| Olive nere da tavola naturali | < 100 tonnellate  >100 – 1.000 tonnellate  >1.000 – 2.500 tonnellate  >2.500 – 5.000 tonnellate  >5.000 – 12.000 tonnellate  >12.000 tonnellate | | Olive nere scurite dall'ossidazione | | < 100 tonnellate  >100 – 1.000 tonnellate  >1.000 – 2.500 tonnellate  >2.500 – 5.000 tonnellate  >5.000 – 12.000 tonnellate  >12.000 tonnellate |
| Capacità dell'impianto di lavorazione (tonnellate/anno) | < 100 tonnellate  >100 – 1.000 tonnellate  >1.000 – 2.500 tonnellate  >2.500 – 5.000 tonnellate  >5.000 – 12.000 tonnellate  >12.000 tonnellate | | | | | |
| 1. **(B) Comprendere il processo** | | | | | | |
| Tipo di processo principale | Alternativa 1: Olive disidratate e/o raggrinzite | | | Alternativa 2: Olive verdi da tavola trattate | | |
| Alternativa 3: Olive nere da tavola al naturale | | | Alternativa 4: Olive nere scure per ossidazione | | |
| Confezione | Barattoli di vetro | | | Lattine | | |
| Contenitori di plastica | | | Confezioni sottovuoto | | |
| Barili e tamburi | | | Altro: | | |
| 1. **(B) Standard e certificazioni** | | | | | | |
| Standard relativi alla produzione | ISO 9001 Gestione della qualità | | | ISO 14001 Gestione Ambientale | | |
| ISO 50001 Gestione dell'energia | | | Altro: | | |
| Certificazione | GMP (Buone pratiche di produzione) | | | EU Agricoltura Biologica | | |
| Altro: | | | | | |
| 1. **(B) Efficienza delle risorse** | | | | | | |
| Energia: consumo energetico annuo(kWh) | <= 200.000 kWh  >200.000 – 500.000kWh  >500.000 – 1.000.000 kWh  > 1.000.000 kWh | | | | | |
| Acqua: consumo annuale di acqua(m3) | <= 200m3  >200 – 500m3  >500– 1.000m3  > 1.000m3 | | | | | |
| Tecnologia e innovazioni: hai implementato nuove tecnologie per migliorare l'efficienza delle risorse? | Si  No  Spiegare: | | | | | |
| Rifiuti: rifiuti annui prodotti (tonnellate) | Olive | </=100 tonnellate  >100 – 300 tonnellate  >300 – 1.000 tonnellate  > 1.000 tonnellate | | Materiale di imballaggio | | </= 1 tonnellata  >1-5 tonnellate  >5-10 tonnellate  > 10 tonnellate |
| Altro | <=1 tonnellata  >1-5tonnelate  > 5-10 tonnellate  > 10 tonnellate | | | | |
| Acque reflue: acque reflue prodotte annualmente (m3) | <= 10m3  > 10 – 30m3  > 30 – 60m3  > 60m3 | | | | | |
| Utilizzo dei sottoprodotti | Mangime per animali  Noccioli di oliva per combustibile  Scarti di olive per compost  Altro | | | | | |
| Quantità annuale di sottoprodotti utilizzati (tonnellate) | </= 1 tonnellata  >1-5 tonnellate  >5-10 tonnellate  > 10 tonnellate | | | | | |
| Fornite formazione ai dipendenti sull'efficienza delle risorse? | Si  No  Spiegare: | | | | | |
| Hai piani di miglioramento dell'efficienza delle risorse? | Si  No  Spiegare: | | | | | |
| 1. **(B) Buone pratiche** | | | | | | |
| Avete delle buone pratiche nel vostro processo? | Si No  Spiegare: | | | | | |
| La buona pratica è su | Ottimizzazione dei processi | | | Energia rinnovabile | | |
| Efficienza energetica | | | Efficienza idrica | | |
| Efficienza dei materiali | | | Gestione dei rifiuti solidi | | |
| Gestione delle acque reflue | | | Sistema di controllo / Laboratorio di qualità (ante e post processing) | | |
| Altro | | |  | | |

1. <https://single-market-economy.ec.europa.eu/smes/sme-fundamentals/sme-definition_en> [↑](#footnote-ref-1)