

Il sottoscritto (nome e cognome)

Giacomo Ramazzotti

con domicilio in

via L'orto, 2

Località

Neviano degli arduini

Telefono

3497408412

email

casello_antreola@virgilio.it

Dichiara

- di essere a conoscenza della Carta dei Principi e dello Statuto dell'Associazione "Verso il DES del Territorio Parmense"
- di essere a conoscenza del progetto "Sistema di Garanzia Partecipata (PGS) del Distretto di Economia Solidale del Territorio Parmense"
- di autorizzare il trattamento dei dati forniti e la loro pubblicazione sul sito www.desparma.org ed eventuali altre forme di diffusione delle informazioni fornite ai sensi del D. Legge n.196-30/06/03

E si impegna

- a sottoscrivere la Carta dei Principi del DES parmense;
- ad aderire al Progetto Sistema di Garanzia Partecipata (PGS) del Distretto di Economia Solidale del Territorio Parmense rispettando gli impegni elencati;

Nome produttore

giacomo Ramazzotti

Nome azienda/ragione sociale

az. ag. Casello di ramazzotti e Triani

Forma giuridica

soc. semplice

Anno inizio attività

1998

Indirizzo azienda: Via

Via l'orto ,2

Località

neviano degli arduini

CAP

42024

Prov

PR

Partita IVA/CF

02016370344

Telefono

0521845009

Cellulare

3497408412

Emailcasello_antreola@virgilio.it**1) La tua azienda è la tua fonte di sostentamento :**

Principale

2) Ubicazione della produzione aziendale

- Collina

3) Titolo di possesso dell'azienda:

Proprietà

4) Tipo/i di produzione:

- Formaggi

1) I pagamenti vengono registrati attraverso:

- Ricevuta
- Fattura
- Registro corrispettivi

2) Sei disponibile ad elaborare un'analisi dei costi fino alla costruzione del Prezzo Trasparente?

- si

1) Numero collaboratori e/o dipendenti(esclusi i familiari):

1

2) Numero collaboratori familiari:

4

3) Tipo di contratto dei collaboratori

Tipologia Contratto	Durata	
indeterminato		

2) Indica la percentuale di auto-prodotti

75%-100%

3) Vendita: vendi anche prodotti di altre aziende, oltre alla tua produzione?

si

4) Se sì, indica la %:

25-50%

5) Quali sono i tuoi canali di vendita?

- Gas
- Diretta
- Grande distribuzione organizzata

1) La tua produzione aziendale è:

Parzialmente Biologica

2) Eventuale Ente Certificatore Biologico

suolo e salute

3) Anno dell'ultima certificazione biologica

2015

4) Fai analisi sui tuoi prodotti?

sì

1) La tua azienda sostiene prassi in grado di produrre ricadute positive sul territorio?

sì

2) Se sì, quali?

valorizzazione del territorio

3) La tua azienda collabora con attività etico/sociali e solidali?

no

5) Hai attivato sistemi di risparmio energetico e/o produzione di energia rinnovabile nella tua azienda?

no

1) Tipologia dei rifiuti prodotti:

- Riciclabili (carta, plastica, vetro, ferro, ecc.)
- Oli esausti
- Batterie

2) Smaltimento dei rifiuti:

- Raccolta differenziata
- Conferimento centri autorizzati che ritirano il rifiuto

3) Collabori o hai già collaborato con i GAS?

sì

4) Se sì, come collabori?

vendita prodotti aziendali

FORMAGGI

FO1.0) Elenco

RAZZA	PROVENIENZA	CATEGORIA ANIMALI	N° CAPI*
frisona bruna pezzata rossa	aziendale	bovini	150

FO1.1) Quanti capi in lattazione sono presenti in stalla ?

100

FO1.2) Che percentuale di rimonta?

20

FO2.0) UBICAZIONE DELLA STALLA

Vicina all'azienda

FO3.0) 3. Rapporto UBA(capi bestiame)/ettaro:

1.43

FO4.0) Sei registrato all' ASL di competenza come ALLEVAMENTO da LATTE?

SI

FP5.1) L'azienda

- usa l'inseminazione artificiale

FO5.2) Specificare la specie per l'inseminazione artificiale

bovina

FO5.3) Al momento del parto i piccoli vengono lasciati svezzare dalle madri o vengono subito staccati e isolati in un box?

box

FO5.4) Che tipo di latte viene somministrato?

- latte materno
- latte ricostituito

FO5.5) Indicare il periodo di somministrazione del latte materno

10 giorni

FO5.6) Indicare il periodo di somministrazione del latte ricostituito

5 mesi

FO5.7) La mungitura va eseguita

in modo meccanica

FO6.1) L'azienda somministra Cereali di propria produzione o acquistati?

acquistati

FO6.2) se acquistati, da che azienda e dove ?

consorzio agrario parma

FO6.5) In che quantità vengono somministrati pro capite?

7 kg/capo

FO6.6) Il foraggio?

Autoprodotto

FO6.7) Indicare la % di foraggio autoprodotta

100%

FO7.1) STABULAZIONE

- Libera

FO7.3) Indicare il periodo stabulazione libera

365 giorni

FO7.4) Tipo di pascolo

recinto

FO7.5) Nel caso si stabulazione libera è garantito un benessere degli animali?

si

FO7.6) Spazio disponibile x capo:

Stalla	Pascolo
7 mq	4mq

FO8.1) Il latte viene lavorato giornalmente?

si

FO8.2) Il latte viene lattesato?

- CRUDO

FO8.3) Quanti litri di latte al giorno vengono trasformati in formaggi?

1800

FO8.4) Si usano fermenti da

- siero innesto

FO8.5) Il Caglio è di origine?

- di vitello, capretto e agnello che viene creato dai succhi dell'abomaso dei piccoli macellati nei primissimi giorni di vita.

FO8.6) Qual è la quantità di latte prodotto a capo?

25litri

FO9.1) I formaggi prodotti dove sono stoccati in ?:

- cantine dedicate

FO10.1) Si usano prodotti antimuffa sulla superficie dei formaggi?

no

FO10.2) Si effettuano regolarmente controlli specifici per la qualità del latte?

SI

FO10.3) Cura degli animali?

- Trattamenti convenzionali
- Naturali
- Omeopatici