

Il sottoscritto (nome e cognome)

Alberto Libè

con domicilio in

Via De Amicis 77

Località

Podenzano

Telefono

3392384222

email

info@buonoebio.com

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

Alberto Libè

Nome azienda/ragione sociale

Buono e Bio di Alberto Libè

Forma giuridica

Ditta Individuale

Anno inizio attività

2010

Indirizzo azienda: Via

De Amicis 77

Località

Podenzano

CAP

29027

Prov

PC

Partita IVA/CF

015171770336

Cellulare

3392384222

Email

info@buonoebio.com

Sito web

http://www.buonoebio.com/?page_id=7

Referente azienda

Alberto Libè

Cell/e mail referente

3392384222

1) La tua azienda è la tua fonte di sostentamento :

Principale

2) Ubicazione della produzione aziendale

- Pianura

3) Titolo di possesso dell'azienda:

Proprietà

4) Tipo/i di produzione:

- Confetture, conserve, succhi
- Cereali

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):

0

2) Numero collaboratori familiari:

1

3) Tipo di contratto dei collaboratori

Tipologia Contratto	Durata	

Collaborazione	Indeterminata	
----------------	---------------	--

2) Indica la percentuale di auto-prodotti

50-75%

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

no

5) Quali sono i tuoi canali di vendita?

- Gas
- Diretta
- Negozi
- Baratto/scambio

1) La tua produzione aziendale è:

Totalmente Biologica

2) Eventuale Ente Certificatore Biologico

xxxxx

3) Anno dell'ultima certificazione biologica

xxxxx

4) Fai analisi sui tuoi prodotti?

si

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

si

2) Se sì, quali?

valorizzazione del territorio

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

si

4) Se sì, quali?

"La pietra scartata", "Madre Terra" (Rimini)

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

si

6) Quali?

- Pannelli fotovoltaici
- Solare termico

1) Tipologia dei rifiuti prodotti:

- Riciclabili (carta, plastica, vetro, ferro, ecc.)

2) Smaltimento dei rifiuti:

- Raccolta differenziata

3) Collabori o hai già collaborato con i GAS?

si

4) Se sì, come collabori?

Fornitore

6) Indicare periodo ideale per visita in azienda

Maggio/Giugno

7) Altre noti particolari

La maggior parte delle materie prime vengono prodotte in compartecipazione con azienda agricola "Il Giarone Bio" di Massimo Libè.

Puoi aggiungere, se vuoi, una descrizione della tua azienda

L'azienda agr. "Il Giarone Bio" sita in Podenzano è interamente gestita da mio fratello Massimo ed è interamente biologica certificata dal 1998.

CEREALI

CE1.0) Estensione dell'azienda (ha):

7

CE1.1) Ettari destinati a cereale:

3

CE2.0) Tipi e quantità di cereale

Tipo di cereale	Quantità macinate all'anno(kg)
Granotenero Bologna	10000

CE3.0) n° KG prodotti in azienda

10000

CE3.1) n° KG prodotti acquistati

2000

CE3.2) Se acquistati da quali aziende?

Tipo di cereale	Azienda agricola	Quantità macinate all'anno(kg)
Mais Marano, Grano tenero	Sarx Muradello(Pontenure), Molino Zapparoli (MN)	34000 (compartecipazione), 2000 (acquistati)

CE3.3) Provenienza del seme

Acquistato

CE3.4) Se acquistato in quale %

50

CS4.0) Come viene conservato il cereale:

- Sacconi

CS5.0) Concimazioni: tipo fertilizzante usato e quantità per ettaro

Fertorganico 800 kg/ha

CS6.0) Sistema di macinatura

- pietra naturale

CS6.1) Macinatura per conto terzi

si

CS6.2) Se si, in quale %

100

CS6.3) il cereale viene inumidito prima della macinatura?

si

CS6.4) Il germe ed il semolino vengono tolti dalla farina?

no

CS7.0) Tipo di confezionamento

carta e e plastica

CS8.0) Disponibilità per campionatura del cereale (umidità, ruggini, fusariosi, ecc..)

si

CS8.1) Disponibilità per analisi tossine prodotti

si

CONFETTURE, CONSERVE E SUCCHI

CCS1.0) PROCESSO DI TRASFORMAZIONE:

Biologico

CCS1.1) Disponibilità alla conversione:

NON HA RISPOSTO

CSS2.0) Provenienza materie prime

PRODOTTO	AZIENDA DI PROVENIENZA DELLA MATERIA PRIMA	CERT. BIO sì-no
Zucchine e Pomodori	az.agr. Il Giarone Bio	si

CSS3.0) Locali adibiti a trasformazione (MQ):

La trasformazione è in contolavorazione terzi

CSS4.0) Refrigerazione:

NO

CSS5.0) Uso di additivi:

NO

CSS7.0) Si effettua conto lavorazione?

SI

CSS8.1) Che materiali si usano per il confezionamento?

Vetro

CSS8.2) Il vuoto è a rendere?

NO

CSS9.1) Che tipi di detersivi si usano x igienizzare i locali di lavorazione, gli utensili, i panni, etc.?

- Detersivi chimici
- Detersivi naturali