

Il sottoscritto (nome e cognome)

Elisa Belometti

con domicilio in

via maiatico 48

Località

sala baganza

Telefono

3382701811

email

maiatico48@icloud.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

Elisa Belometti

Nome azienda/ragione sociale

AZ AGR SCHIANO LOMOR

Forma giuridica

responsabilita personale

Anno inizio attività

2015

Indirizzo azienda: Via

VIA MAIATICO 48

Località

sala baganza

CAP

43038

Prov

PR

Partita IVA/CF

02679850343

Telefono**Fax****Cellulare**

3382701811

Email

maiatico48@icloud.com

Sito web**Referente azienda**

Elisa Belometti

Cell/e mail referente**1) La tua azienda è la tua fonte di sostentamento :**

Secondaria

2) Ubicazione della produzione aziendale

- Collina

3) Titolo di possesso dell'azienda:

Proprietà

4) Tipo/i di produzione:

- Ortofrutta
- Vino
- Uova e pollame

1) I pagamenti vengono registrati attraverso:

- Ricevuta
- 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:

2

3) Tipo di contratto dei collaboratori

Tipologia Contratto	Durata	
Operaio agricolo	tempo determinato	

2) Indica la percentuale di auto-prodotti

75%-100%

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

no

4) Se sì, indica la %:

5) Quali sono i tuoi canali di vendita?

- Gas
- Diretta
- Negozi

1) La tua produzione aziendale è:

pratica un'agricoltura non intensiva, non invasiva, basata sull'osservazione degli elementi dell'ecosistema agricolo e sulle interazioni tra di essi, che persegue la preservazione della biodiversità, il riciclo dei nutrienti, l'ottimizzazione dell'uso delle risorse locali, l'autosufficienza economica dell'azienda

2) Eventuale Ente Certificatore Biologico

3) Anno dell'ultima certificazione biologica

4) Fai analisi sui tuoi prodotti?

no

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?

sì

4) Se sì, quali?

gas

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

sì

6) Quali?

- Recupero scarti di lavorazione

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?

si

4) Se sì, come collabori?

vendita prodotti ortofrutta-uov

6) Indicare periodo ideale per visita in azienda

giugno

PRODUZIONE VEGETALI

VG1.1) Estensione dell'azienda (ha):

4

VG1.2) Ettari destinati alla produzione:

2

VG1.3) Esposizione principale dei terreni

- Sud
- Ovest

VG1.4) • Natura prevalente del terreno:

- Argilloso

VG1.5) Fai analisi del terreno:

no

VG1.6) Tipo di impianto:

- In campo aperto

VG1.7) Sementi:

- Autoprodotte, naturale
- Acquistate, di origine biologica

VG1.8) Acquistate insieme ad altri produttori?

Altro

VG1.9) Piantine:

- Acquistate, di origine biologica

- Acquistate, di origine convenzionale

VG1.10) Acquistate insieme ad altri produttori?

NO

VG1.11) Fabbricati/Strutture disponibili:

- Locali per ricovero attrezzi

VG1.12) Lavorazione del terreno

- Vangatura meccanica
- Rincalzatura
- Pacciamatura

VG1.13) Semine/Trapianti:

- Manuali

VG1.14) Irrigazione:

- Localizzata goccia a goccia
- Nebulizzazione

VG1.15) Raccolta:

- Manuale

VG1.16) Stoccaggio:

- Ambiente a temperatura naturale

VG2.1) Apporto di nutrienti:

- Distribuzione ed interrimento di sostanze nutrienti

VG2.2) Sostanze nutrienti impiegate:

- Compost
- Concime organico (guano, macerati, infusi, ecc.)

VG2.3) Difesa della fertilità:

- Rotazione colturale

VG2.4) Prevenzione erosione del terreno:

- Regimentazione acque
- Inerbimento
- Siepi

VG2.5) Strategie di prevenzione;

- Nessuna necessità di prevenzione

VG2.6) Controllo/Lotta:

- Impiego di prodotti naturali (piretrine, infusi, macerati, polveri, ecc.)

VG2.7) Strategie di prevenzione:

- Rotazione culturale
- Irrigazione senza bagnatura dell'apparato fogliare
- Adozione di varietà resistenti

VG2.8) • Controllo/Lotta:

- Impiego di prodotti naturali ammessi dal disciplinare biologico / o non riconosciuti dal disciplinare (piretrine, infusi, macerati, polveri, ecc.)

VG2.9) Indicare i nomi dei trattamenti utilizzati

xx

VG2.10) Strategie di prevenzione:

- Trapianto anziché semina diretta
- Pacciamatura con film plastico non biodegradabile

VG2.11) • Controllo/Eliminazione:

- Zappatura manuale
- Scerbatura manuale
- Piro diserbo

VG2.12) Colture convenzionali

maggiore di 50m

VG2.13) Strade di grande scorrimento

maggiore di 500m

VG2.14) Discariche

maggiore di 500m

VG2.15) Aziende vicine molto inquinanti

maggiore di 500m

VG2.16) Accorgimenti adottati:

- Siepi

VG2.17) Origine dell'acqua d'irrigazione:

- Acquedotto
- Piovana

VG2.18) Strategie risparmio idrico:

- Immagazzinamento acque piovane
- Irrigazione localizzata

VG2.19) Analisi dell'acqua:

NO

VG2.20) Tipologia dei residui prodotti:

- Scarti di lavorazione
- Residui colturali
- Estirpazione infestanti

VG2.20) Impiego dei residui:

- Alimentazione animale
- Pacciamatura
- Interramento

UOVA E POLLAME**UP1.0) Elenco**

SPECIE	PROVENIENZA	CATEGORIA ANIMALI	N° CAPI
ovaiole romagnola	Podere Stuard	pollame	

UP1.1) Rapporto UBA(capi bestiame)/ettaro:**UP1.2) Tipo di pascolo:**

all'aperto, frutteto recintato

UP2.0) CONDUZIONE ALLEVAMENTO:

Biologico

UP2.1) Disponibilità alla conversione :

SI

UP2.2) Certificato dal :

0000

UP2.3) Ente certificatore:

0000

UP3.0) TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO:

- all'aperto*

UP3.1) E' garantito un benessere degli animali?:

SI

UP3.2) Spazio disponibile x capo:

6 m2

UP4.1) con distribuzione di cereali:

Acquistato

UP4.2) il cereale è biologico?

si

UP4.3) con distribuzione di mangime:

Acquistato

UP4.2) il mangime è biologico?

si

UP5.1) Farmaci tradizionali

Altro

UP5.2) Tipo di cure e marche medicinali utilizzate:

000

UP6.1) Periodo di finissaggio e alimentazione:

0000

UP6.2) Età di macellazione:

1,5-2 anni

UP6.4) certificazione BIO

NO

UP7.1) Registrazione numero di stalla:

000

UP7.2) Vaccinazioni

000

UP7.3) n° autorizzazione laboratorio:

0000

UP7.4) Tipo di autorizzazione:

000

UP7.6) Acqua abbeverata:

SI

UP7.7) Ricette per acquisto farmaci:

NO

UP7.8) L'azienda aderisce salmone al piano nazionale salmonella

NO

UP7.9) E' presente un veterinario responsabile?

NO

VINO

VI1.0) Nome del vitigno

malvasia candia - sauvignon

VI1.2) Estensione dell'azienda (ha):

VI1.3) Ettari coltivati a vigneto (ha):

1,2

VI1.4) Esposizione principale dei filari

- SUD
- OVEST

VI1.5) Natura prevalente del terreno

Argilloso

VI1.6) Fai analisi del terreno:

NO

VI1.8) Tipo di impianti:

- In campo aperto

VI1.14) Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo)?

Davide Camoni

VI2.1) Portainnesto/i:

Kober

VI2.2) Forma di allevamento:

Guyot

VI2.3) Età media delle viti:

1 anno

VI2.4) Densità d'impianto (ceppi/ha):

4000

VI2.5) Produzione per ceppo (kg/pianta):

000

VI2.6) Produzione per ettaro (q/ha):

000

VI3.1) Modalità di diraspatura e pigiamatura:

meccanica-deraspatore

VI3.2) Modalità di pressatura:

torchio

VI3.3) Macerazione (durata e se eseguita):

botte

VI3.4) Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta):

00

VI3.5) Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm):

00

VI3.6) Filtraggi (se sì, tipologia):

cotone

VI3.7) Chiarificazioni del vino (se sì, tipologia):

00

VI3.8) Tipo di fermentazione;

naturale in bottiglia

VI3.9) Eventuale affinamento in acciaio (durata):

4 mesi

VI3.10) Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi):

00

VI3.11) Eventuale affinamento in bottiglia (durata):

4 mesi

VI3.12) Eventuali correzioni:

00

VI3.13) Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato:

00

VI3.14) Resa uva/vino (%):

00

VI3.15) Numero di bottiglie prodotte:

a regime 7000

VI3.16) Tappo in (materiale):

plastica

VI3.17) Destinazione delle vinacce:

00

VI3.19) Luogo e modalità di distillazione:

cantina

VI3.18) Produzione di grappe o distillati

NO

VI4.1) Sementi:

Altro

VI4.2) Acquistate insieme ad altri produttori?

NO

VI4.3) Piantine:

Acquistate, di origine convenzionale

VI4.4) Acquistate insieme ad altri produttori?

NO

VI4.5) Potatura

manuale

VI5.1) Fabbricati/Strutture disponibili

- Locali per ricovero attrezzi

VI6.1) Lavorazione del terreno

- Aratura leggera

VI6.2) Semine/Trapianti

- Meccanizzate

VI6.3) Irrigazioni

- Altro

VI6.4) Raccolta

- Manuale

VI6.5) Modalità di vendemmia

- Manuale

VI6.6) Tipologia vendemmia naturale

- in cassetta

VI7.1) Apporto di nutrienti

Sovescio

VI7.2) Sostanze nutrienti impiegate:

Concime organico (guano, macerati, infusi, ecc.)

VI7.3) Prevenzione erosione del terreno:

Regimentazione acque

VI7.4) Strategie di prevenzione:

Altro

VI7.5) Controllo/Lotta:

Impiego di prodotti naturali (piretrine, infusi, macerati, polveri, ecc.)

VI7.6) Strategie di prevenzione:

altro

VI7.7) Controllo/Lotta:

Impiego di prodotti naturali ammessi dal disciplinare biologico / o non riconosciuti dal disciplinare (piretrine, infusi, macerati, polveri, ecc.)

VI7.8) Indicare i nomi dei trattamenti utilizzati

verde rame-zolfo

VI7.9) Strategie di prevenzione

Lavorazioni terreno (aratura, ecc.)

VI7.10) Controllo/Eliminazione:

Scerbatura manuale

VI7.11) Colture convenzionali

maggiore di 50m

VI7.12) Strade di grande scorrimento:

VI7.13) Discariche

VI7.14) Aziende vicine molto inquinanti

VI7.15) Accorgimenti adottati

VI7.16) Origine dell'acqua d'irrigazione

VI7.17) Strategie risparmio idrico

VI7.18) Analisi dell'acqua

VI7.19) Tipologia dei residui prodotti

VI7.20) impiego dei residui:

VI8.1) Titolo alcolometrico:

12,1

VI8.2) Acidità (g/l):

0,36

VI8.3) Ph:

3,39

VI8.4) Estratto secco (g/l):

21,8

VI8.5) Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento):

5

VI8.6) Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento)

30