

Il sottoscritto (nome e cognome)

Stefano Catellani

con domicilio in

via Fornio, 49

Località

Fornio

Telefono

3477915772

email

info@iboschidifornio.it

Dichiara

* di essere a conoscenza della Carta dei Principi e dello Statuto dell'Associazione "DES Parma- Distretto di Economia Solidale -APS"

* 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 dell'art. 13 del Regolamento (UE) 679/2016

E si impegna

* a sottoscrivere la Carta dei Principi del DES parmense e ad associarsi all'associazione stessa;

* ad aderire al Progetto Sistema di Garanzia Partecipata (PGS)del Distretto di Economia Solidale del Territorio Parmense rispettando gli impegni elencati;

Nome produttore

I boschi di Fornio

Nome azienda/ragione sociale

I boschi di Fornio

Forma giuridica

Società Agricola Semplice

Anno inizio attività

2005

Indirizzo azienda: Via

Fornio, 49

Località

Fornio

CAP

43036

Prov

PR

Partita IVA/CF

02873740340

Telefono

3477915772

Cellulare

3477915772

Email

info@iboschidifornio.it <mailto:info@iboschidifornio.it>

Referente azienda

Stefano Catellani

Cell/e mail referente

3477915772

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:

* Ortofrutta

* Prodotti da forno

* Cereali

1) I pagamenti vengono registrati attraverso:

* Ricevuta

* Fattura

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:

0

3) Tipo di contratto dei collaboratori

Tipologia Contratto Durata

4) Se Cooperativa Sociale indicare:

N. soci lavoratori N. soci lavoratori svantaggiati N. dipendenti

2) Indica la percentuale di auto-prodotti

75%-100%

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

no

5) Quali sono i tuoi canali di vendita?

* Diretta

1) La tua produzione aziendale è:

Totalmente Biologica

2) Eventuale Ente Certificatore Biologico

Suolo e Salute

3) Anno dell'ultima certificazione biologica

2020

4) Fai analisi sui tuoi prodotti?

no

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?

Servizi sociali AUSL

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

si

6) Quali?

* 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?

Saltuariamente per fornitura prodotti

5) Se no, perchè?

6) Indicare periodo ideale per visita in azienda

da concordare

7) Altre noti particolari

Puoi aggiungere, se vuoi, una descrizione della tua azienda

PRODUZIONE VEGETALI

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

13

VG1.2) Ettari destinati alla produzione:

0,5

VG1.3) Esposizione principale dei terreni

- * Nord

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, biologiche
- * Acquistate, di origine biologica

VG1.8) Acquistate insieme ad altri produttori?

NO

VG1.9) Piantine:

- * Acquistate, di origine biologica

VG1.10) Acquistate insieme ad altri produttori?

NO

VG1.11) Fabbricati/Strutture disponibili:

- * Deposito prodotti a lunga conservazione

VG1.12) Lavorazione del terreno

- * Aratura leggera
- * Vangatura meccanica

VG1.13) Semine/Trapianti:

- * Manuali
- * Meccanizzate

VG1.14) Irrigazione:

- * Localizzata goccia a goccia

VG1.15) Raccolta:

- * Manuale
- * Meccanizzata

VG1.16) Stoccaggio:

- * Ambiente a temperatura naturale

VG2.1) Apporto di nutrienti:

- * Distribuzione ed interrimento di sostanze nutrienti

VG2.2) Sostanze nutrienti impiegate:

- * Letame

VG2.3) Difesa della fertilità:

- * Rotazione colturale

VG2.4) Prevenzione erosione del terreno:

- * Inerbimento

VG2.5) Strategie di prevenzione;

- * Rotazione culturale

VG2.6) Controllo/Lotta:

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

VG2.7) Strategie di prevenzione:

- * Rotazione culturale
- * Bassa intensità di impianto
- * Irrigazione senza bagnatura dell'apparato fogliare

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

VG2.10) Strategie di prevenzione:

- * Lavorazioni terreno (aratura, ecc.)

VG2.11) • Controllo/Eliminazione:

- * Lavorazioni del terreno (sarchiature, strigliature, ecc.)
- * Zappatura manuale

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:

- * Altro

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

- * Pozzo

VG2.18) Strategie risparmio idrico:

- * Irrigazione localizzata

VG2.19) Analisi dell'acqua:

SI

Quali analisi esegui?

chimica e microbiologica

VG2.20) Tipologia dei residui prodotti:

- * Scarti di lavorazione

VG2.20) Impiego dei residui:

- * Alimentazione animale

PRODOTTI DA FORNO

TFP1.1) Autoprodotte

SI

Percentuale di materie prime autoprodotte:

70

TFP1.2) Specificare le materie prime autoprodotte:

PRODOTTO PROVENIENZA Q.TA' ANNUALE TIPO CERTIF.

grano e farro aziendale 70q biologic

TFP1.3) Acquistate

SI

TFP1.4) Specificare le materie prime autoprodotte:

PRODOTTO PROVENIENZA Q.TA' ANNUALE TIPO CERTIF.

zucchero italia zuccheri 80 kg

Percentuale di materie prime acquistate:

30

TFP1.5) Additivi

NO

TFP1.6) Conservanti

NO

TFP1.7) Addensanti

NO

TFP1.8) Lieviti

NO

TFP1.9) Fermenti

NO

TFP1.10) Grassi

SI

Quali grassi?

olio burro

TFP1.11) Zuccheri

SI

Quali zuccheri?

zucchero di barbabietola

TFP1.12) Acqua

SI

TFP1.13) Altro

NO

TFP2.1: METODOLOGIA DI LAVORAZIONE

pane a pasta madre

TFP2.2: Le lavorazioni sono eseguite in proprio

SI

TFP2.3: Le lavorazioni sono eseguite da terzi

NO

TFP3.1: Descrizione degli impianti e delle macchine utilizzate per la trasformazione.

impastatrice, cella di lievitazione, forno, manutentore di lievito madre, frigorifero

TFP3.2: Descrizione dei processi di lavaggio e/o di igienizzazione.

Pulizia giornaliera delle superfici

TFP4.1: Tipologia dei residui prodotti:

* Sovraproduzione

TFP4.2: Impiego dei residui prodotti

alimentazione animale

CEREALI

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

10

CE1.1) Ettari destinati a cereale:

10

CE2.0) Tipi e quantità di cereale

Tipo di cereale Quantità macinate all'anno(kg)

grano tenero 30

farro 10

CE3.0) n° KG prodotti in azienda

.

CE3.1) n° KG prodotti acquistati

0

CE3.2) Se acquistati da quali aziende?

Tipo di cereale Azienda agricola Quantità macinate all'anno(kg)

.

CE3.3) Provenienza del seme

Autoprodotto

CS4.0) Come viene conservato il cereale:

* Sacconi

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

nessuno

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?

no

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

no

CS7.0) Tipo di confezionamento

carta

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

si

CS8.1) Disponibilità per analisi tossine prodotti

si