

Il sottoscritto (nome e cognome)

Marco Castellazzi

con domicilio in

Berceto

Località

Castellonchio di Berceto

Telefono

3468231367

email

mulinovaccarezza@gmail.com

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

Marco Castellazzi

Nome azienda/ragione sociale

Az. Agr. Mulino Vaccarezza

Forma giuridica

Società agricola

Anno inizio attività

2015

Indirizzo azienda: Via

Località Mulino Vaccarezza

Località

Castellonchio di Berceto

CAP

43042

Prov

PR

Partita IVA/CF

02777180346

Telefono

3468231367

Cellulare

3468231367

Email

mulinovaccarezza@gmail.com <mailto:mulinovaccarezza@gmail.com>

Referente azienda

Marco Castellazzi

Cell/e mail referente

3468231367

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

Principale

2) Ubicazione della produzione aziendale

* Montagna.

3) Titolo di possesso dell'azienda:

Proprietà

4) Tipo/i di produzione:

* Formaggi

* Carne e salumi

1) I pagamenti vengono registrati attraverso:

* Fattura

* Autofattura

* 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

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:

Parzialmente Biologica

2) Eventuale Ente Certificatore Biologico

Icea

3) Anno dell'ultima certificazione biologica

2020

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?

Praticamente tutti

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?

si

6) Quali?

- * Pannelli fotovoltaici
- * Risparmio idrico
- * Recupero scarti di lavorazione

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?

Produttore e gasista

6) Indicare periodo ideale per visita in azienda

Primavera, estate, autunno

7) Altre note particolari

.

Puoi aggiungere, se vuoi, una descrizione della tua azienda

-

CARNE E SALUMI

CS1.0: Elenco

RAZZA	PROVENIENZA	CATEGORIA ANIMALI	N° CAPI
-------	-------------	-------------------	---------

Suini meticci	Parma	Magroncelli	8/12
---------------	-------	-------------	------

Meticci	Parma	Capretti	30/50
---------	-------	----------	-------

Meticci	Parma	Capre	2/4
---------	-------	-------	-----

CS1.1) Rapporto UBA(capi bestiame)/ettaro:

Non lo so

CS1.2) Tipo di pascolo:

Semi brado

CS2.0) CONDUZIONE ALLEVAMENTO

Biologico

CS2.1) Disponibilità alla conversione :

SI

CS2.2) Certificato dal

2015

CS2.3) Ente certificatore

Icea

CS3.0) STABULAZIONE

- * LIBERA

CS3.3) In caso di Libera- da
Inizio ciclo Maggio

CS3.3) In caso di Libera- a
Fine ciclo Gennaio

CS3.4) Nel caso si stabulazione libera è garantito un benessere degli animali?

* si

CS3.5) Spazio disponibile x capo
Molto

CS4.1) con distribuzione di foraggio:

* autoprodotta

* acquistata

CS4.2) il foraggio è biologico?

* SI

* NO

CS4.3) con distribuzione di mangime:

* acquistata

CS4.4) il mangime è biologico?

* SI

CS4.5) Allattamento dei piccoli con latte:

* materno

CS5.1) Farmaci tradizionali :
Misto

CS5.2) Tipo di cure e marche medicinali utilizzate:
Solitamente nulla

CS6.1) Periodo di finissaggio e alimentazione:
Da settembre

CS6.2) Età di macellazione:
8-11 mesi

CS6.3) Luogo di macellazione:
Macello Noceto

CS6.4) certificazione BIO:
NO

CS6.5) Periodo di frollatura:
Dipende dal prodotto

CS7.1) Registrazione numero di stalla
IT004PR115

CS7.2) Vaccinazioni
Obbligatorie

CS7.3) n° autorizzazione laboratorio

Ce l'ho ma non sotto mano

CS7.4) Tipo di autorizzazione

Lavorazione carni e formaggi

CS7.5) Trasporto autorizzato

SI

CS7.6) Acqua abbeverata

SI

CS7.7) Ricette per acquisto farmaci

SI

CS7.8) NOTE

Questo paragrafo non riesco a compilarlo bene, poichè capre e maiali non li gestisco nella stessa maniera. Dovrei sapere cosa intendete per mangimi, io credo di non darne ma il campo è obbligatorio.

FORMAGGI

FO1.0) Elenco

RAZZA	PROVENIENZA	CATEGORIA ANIMALI	N° CAPI*
-------	-------------	-------------------	----------

Saanen camosciate	Autoprodotte	Caprini	29
-------------------	--------------	---------	----

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

24

FO1.2) Che percentuale di rimonta?

10-20 %

FO2.0) UBICAZIONE DELLA STALLA

Vicina all'azienda

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

1 ettaro a capra

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

SI

FP5.1) L'azienda

* effettua fecondazioni naturali con i maschi

FO5.1) Specificare la specie per la fecondazione naturale

Saanen camosciata

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

Svezzati dalla madre

FO5.4) Che tipo di latte viene somministrato?

* latte materno

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

2-3-4 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 ?

Fanin - Verona

FO6.4) da quale azienda e dove?

Fanin - Verona

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

Da 0 a 300 gr

FO6.6) Il foraggio?

Autoprodotto

FO6.7) Indicare la % di foraggio autoprodotta

100

FO7.1) STABULAZIONE

* Pascola

* Libera

FO7.1) Indicare il periodo stabulazione pascola

Sempre tempo permettendo

FO7.3) Indicare il periodo stabulazione libera

Quando piove

FO7.4) Tipo di pascolo

accompagnati

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

si

FO7.6) Spazio disponibile x capo:

Stalla Pascolo

4 metri 1 ettaro

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?

40-50

FO8.4) Si usano fermenti da

* fermenti liofilizzati acquistati

FO8.5) Il Caglio è di origine?

* vegetale (tipo il Cynara Cardunculus)

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

2 litri circa

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

* frigoriferi se freschi

* celle

* 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