

Il sottoscritto (nome e cognome)	
	Oswaldo
con domicilio in	
	Negri
Località	
	Frazione Verano 4
email	
	info@aziendamonastero.it
Dichiara	
	<ul style="list-style-type: none"> • 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	
	<ul style="list-style-type: none"> • 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	
	Oswaldo Negri
Nome azienda/ragione sociale	
	Az. Agricola Monatero
Forma giuridica	
	Ditta individuale
Anno inizio attività	
	1932
Indirizzo azienda: Via	
	frazione verano 4
Località	
	podenzano
CAP	

Prov

pc

Partita IVA/CF

235480332

Cellulare

3493732529

Emailinfo@aziendamonastero.it**1) La tua azienda è la tua fonte di sostentamento :**

Principale

2) Ubicazione della produzione aziendale

- Pianura

3) Titolo di possesso dell'azienda:

Affitto

4) Tipo/i di produzione:

- Ortofrutta
- Confetture, conserve, succhi
- Cereali
- Miele e prodotti dell'alveare
- Uova e pollame

1) I pagamenti vengono registrati attraverso:

- 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):

5

2) Numero collaboratori familiari:

3

3) Tipo di contratto dei collaboratori**2) Indica la percentuale di auto-prodotti**

75%-100%
3) Vendita: vendi anche prodotti di altre aziende, oltre alla tua produzione?
si
4) Se si, indica la %:
0-25%
5) Quali sono i tuoi canali di vendita?
<ul style="list-style-type: none"> • Gas • Diretta • Negozi
1) La tua produzione aziendale è:
Totalmente 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 si, quali?
<ul style="list-style-type: none"> • valorizzazione del territorio • utilizzo di manodopera locale
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:
<ul style="list-style-type: none"> • Riciclabili (carta, plastica, vetro, ferro, ecc.)
2) Smaltimento dei rifiuti:
<ul style="list-style-type: none"> • Raccolta differenziata
3) Collabori o hai già collaborato con i GAS?
si

4) Se sì, come collabori?	
Vendita	
6) Indicare periodo ideale per visita in azienda	
Giugno/Luglio	
SCHEMA APICOLTURA	
AP1.a) Numero di arnie totali:	
	100
AP1.b) Numero arnie stanziali:	
	50
AP1.c) Numero Arnie Mobili:	
	50
AP1.d) Tipo di arnia utilizzata	
standard a cubo	
AP1.e) Ubicazione alveari	
sud	
AP1.f) Tipi e quantità di miele prodotto	
AP2) Rimpiazzo regine	
Allevamento proprio	
AP2.a) Frequenza delle sostituzioni	
	2
AP3) Costituzione dell'apiario	
Nuclei propri	
specificare la razza e l'azienda di provenienza della regina	
Ligustica	
AP4) Fogli cerei	
<ul style="list-style-type: none"> Trasformazione cera propria 	
AP4.1) Alimentazione	
<ul style="list-style-type: none"> Di invernamento 	
AP4.2) Specificare i prodotti utilizzati	
candito pida	
AP5.1) Metodi e prodotti utilizzati contro la varroa	

acido salico (api bioxal)
AP6.1) Tipo di disopercolatura
meccanica
AP6.2) Tipo di estrazione
centrifuga a freddo
AP6.3) Uso della pompa
NO
AP6.4) Tipo di filtro
decantazione
AP6.5) Modalità di decantazione
riposo nel maturatore
AP6.6) Modalità di stoccaggio
maturatori e secchi da 25 Kg
AP6.7) Modalità di invasettamento
Manuale
AP7) Disponibilità per campionatura del miele e della cera (propoli,.. ecc.):
SI
PRODUZIONE VEGETALI
VG1.1) Estensione dell'azienda (ha):
60
VG1.2) Ettari destinati alla produzione:
55
VG1.3) Esposizione principale dei terreni
<ul style="list-style-type: none"> • Sud • Nord
VG1.4) • Natura prevalente del terreno:
<ul style="list-style-type: none"> • limoso (medio impasto)
VG1.5) Fai analisi del terreno:
si
Quali analisi esegui?
Tipologia e elementi prevalenti
VG1.6) Tipo di impianto:

<ul style="list-style-type: none"> • In campo aperto • Tunnel freddo • Copertura ombreggiante 	
Metri quadrati di Tunnel Freddo:	
	100
Metri quadrati di copertura ombreggiante:	
	100
VG1.7) Sementi:	
<ul style="list-style-type: none"> • Acquistate, di origine biologica 	
VG1.8) Acquistate insieme ad altri produttori?	
	NO
VG1.9) Piantine:	
<ul style="list-style-type: none"> • Acquistate, di origine biologica 	
VG1.10) Acquistate insieme ad altri produttori?	
	NO
VG1.11) Fabbricati/Strutture disponibili:	
<ul style="list-style-type: none"> • Punto vendita • Deposito prodotti a lunga conservazione • Cella frigorifera • Locali per ricovero attrezzi 	
VG1.12) Lavorazione del terreno	
<ul style="list-style-type: none"> • Aratura leggera • Vangatura meccanica • Estirpatura • Sarchiatura • Erpicatura • Rincalzatura • Pacciamatura 	
VG1.13) Semine/Trapianti:	
<ul style="list-style-type: none"> • Manuali • Meccanizzate 	
VG1.14) Irrigazione:	
<ul style="list-style-type: none"> • A pioggia (aspersione) • Localizzata goccia a goccia 	
VG1.15) Raccolta:	
<ul style="list-style-type: none"> • Manuale • Meccanizzata 	
VG1.16) Stoccaggio:	

- Ambiente a temperatura naturale
- Ambiente a temperatura controllata

VG2.1) Apporto di nutrienti:

- Distribuzione ed interrimento di sostanze nutrienti
- Sovescio
- Fertirrigazione

VG2.2) Sostanze nutrienti impiegate:

- Letame

VG2.3) Difesa della fertilità:

- Rotazione colturale
- Maggese

VG2.4) Prevenzione erosione del terreno:

- Lavorazione superficiale
- Pacciamatura
- Inerbimento

VG2.5) Strategie di prevenzione;

- Rotazione colturale

VG2.6) Controllo/Lotta:

- Impiego di prodotti biologici (es. Bacillus, ecc.)
- Impiego di prodotti di sintesi biologici

VG2.7) Strategie di prevenzione:

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

VG2.8) • Controllo/Lotta:

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

VG2.10) Strategie di prevenzione:

- Lavorazioni terreno (aratura, ecc.)
- Falsa semina
- Trapianto anziché semina diretta
- Pacciamatura con film biodegradabile

VG2.11) • Controllo/Eliminazione:

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

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:
<ul style="list-style-type: none"> • Cintura di sicurezza (carraie, spazi incolti, ecc.)
VG2.17) Origine dell'acqua d'irrigazione:
<ul style="list-style-type: none"> • Pozzo • Lago/Stagno
VG2.18) Strategie risparmio idrico:
<ul style="list-style-type: none"> • Immagazzinamento acque piovane • Irrigazione localizzata • Pacciamatura
VG2.19) Analisi dell'acqua:
SI
Quali analisi esegui?
multiresiduali
VG2.20) Tipologia dei residui prodotti:
<ul style="list-style-type: none"> • Scarti di lavorazione • Residui colturali
VG2.20) Impiego dei residui:
<ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione animale • Interramento
UOVA E POLLAME
UP1.0) Elenco
UP1.1) Rapporto UBA(capi bestiame)/ettaro:
0.2
UP1.2) Tipo di pascolo:
aperto
UP2.0) CONDUZIONE ALLEVAMENTO:

Biologico
UP2.1) Disponibilità alla conversione :
SI
UP2.2) Certificato dal :
2018
UP2.3) Ente certificatore:
icea
UP3.0) TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO:
<ul style="list-style-type: none"> • all'aperto*
UP3.1) E' garantito un benessere degli animali?:
SI
UP3.2) Spazio disponibile x capo:
4 mq
UP4.1) con distribuzione di cereali:
Autoprodotto
UP4.2) il cereale è biologico?
si
UP4.3) con distribuzione di mangime:
Autoprodotto
UP4.2) il mangime è biologico?
si
UP5.1) Farmaci tradizionali
nessun trattamento
UP5.2) Tipo di cure e marche medicinali utilizzate:
nessuna
UP6.1) Periodo di finissaggio e alimentazione:
20 giorni
UP6.2) Età di macellazione:
18 mesi
UP6.4) certificazione BIO
SI
UP7.1) Registrazione numero di stalla:

it035pc060	
UP7.2) Vaccinazioni	
no	
UP7.3) n° autorizzazione laboratorio:	
0IT033pc018	
UP7.4) Tipo di autorizzazione:	
centro confezionamento	
UP7.6) Acqua abbeverata:	
SI	
UP7.7) Ricette per acquisto farmaci:	
SI	
UP7.8) L'azienda aderisce salmone al piano nazionale salmonella	
SI	
UP7.9) E' presente un veterinario responsabile?	
SI	
CEREALI	
CE1.0) Estensione dell'azienda (ha):	
	55
CE1.1) Ettari destinati a cereale:	
	12
CE2.0) Tipi e quantità di cereale	
CE3.0) n° KG prodotti in azienda	
	350
CE3.1) n° KG prodotti acquistati	
	0
CE3.2) Se acquistati da quali aziende?	
CE3.3) Provenienza del seme	
Acquistato	
CE3.4) Se acquistato in quale %	
	100%

CS4.0) Come viene conservato il cereale:	
	• Sacconi
CS5.0) Concimazioni: tipo fertilizzante usato e quantità per ettaro	
	fertorganico 30 Kg/Ha
CS6.0) Sistema di macinatura	
	• pietra naturale
CS6.1) Macinatura per conto terzi	
	no
CS6.3) il cereale viene inumidito prima della macinatura?	
	si
CS6.4) Il germe ed il semolino vengono tolti dalla farina?	
	si
CS7.0) Tipo di confezionamento	
	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:	
	SI
CSS2.0) Provenienza materie prime	
CSS3.0) Locali adibiti a trasformazione (MQ):	
	250
CSS4.0) Refrigerazione:	
	SI
CSS5.0) Uso di additivi:	
	NO

CSS7.0) Si effettua conto lavorazione?		
NO		
CSS8.1) Che materiali si usano per il confezionamento?		
bottiglie di 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.?		
<ul style="list-style-type: none"> • Detergenti naturali 		
Tipologia Contratto		Durata
Contratto Agricolo		12 mesi
Tipo di miele	Quantità	Kg.
ACACIA	200	
MILLEFIORI	150	
TIGLIO	150	
SPECIE	PROVENIENZA	CATEGORIA ANIMALI
hyline	italia	galline ovaiole
N° CAPI	1200	
Tipo di cereale	Quantità macinate all'anno(kg)	
grano tenero	350	
Tipo di cereale	Azienda agricola	Quantità macinate all'anno(kg)
grano tenero	monastero	350
PRODOTT O	AZIENDA DI PROVENIENZA DELLA MATERIA PRIMA	CERT. BIO sì- no
pomodoro	az Monastero	si