

Il sottoscritto (nome e cognome)

Marcella Sassi

con domicilio in

Via Ottoponti Bragagnina

Località

Viadana

Telefono

3385779997

email

azienda.pennona@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

Marcella Sassi

Nome azienda/ragione sociale

Società Agricola Pennona

Forma giuridica

Società semplice

Anno inizio attività

2017

Indirizzo azienda: Via

Via Ottoponti Bragagnina

Località

Viadana

CAP

46019

Prov

MN

Partita IVA/CF

02502010206

Telefono

no

Fax

no

Cellulare

3385779997

Email

azienda.pennona@gmail.com <<mailto:azienda.pennona@gmail.com>>

Referente azienda

Marcella

Cell/e mail referente

3385779997

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

Principale

2) Ubicazione della produzione aziendale

* Pianura

* Vicinanza colture convenzionali

3) Titolo di possesso dell'azienda:

Proprietà

4) Tipo/i di produzione:

* Ortofrutta

* Confetture, conserve, succhi

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:

0

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:

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

no

3) Anno dell'ultima certificazione biologica

no

4) Fai analisi sui tuoi prodotti?

no

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

no

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?

- * 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?

no

5) Se no, perchè?

Perchè i GAS da me

6) Indicare periodo ideale per visita in azienda

No estate

Puoi aggiungere, se vuoi, una descrizione della tua azienda

Coltiviamo pomodori e alcuni frutti senza l'uso di fertilizzanti di sintesi, erbicidi, pesticidi e maturanti. Trasformiamo una parte dei nostri prodotti con metodi artigianali senza l'uso di additivi e conservanti. La passata di pomodoro contiene solo pomodori. Le confetture e le mostarde oltre alla frutta, contengono succo di limone (acquistato da produttori BIO), zucchero grezzo di barbabietola (prodotto italiano a filiera corta) e gocce di senape.

PRODUZIONE VEGETALI

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

2

VG1.2) Ettari destinati alla produzione:

1,8

VG1.3) Esposizione principale dei terreni

- * Est
- * Sud

VG1.4) • Natura prevalente del terreno:

- * Sabbioso

VG1.5) Fai analisi del terreno:

no

VG1.6) Tipo di impianto:

- * In campo aperto

VG1.7) Sementi:

- * Autoprodotte, naturale
- * Acquistate, di origine convenzionale

VG1.8) Acquistate insieme ad altri produttori?

NO

VG1.9) Piantine:

- * Autoprodotte, naturale
- * Acquistate, di origine convenzionale

VG1.10) Acquistate insieme ad altri produttori?
NO

VG1.11) Fabbricati/Strutture disponibili:

- * Punto vendita
- * Locali per ricovero attrezzi
- * Altro

Specificare Altro:

Laboratorio per lavorazione

VG1.12) Lavorazione del terreno

- * Aratura leggera
- * Vangatura manuale
- * Pacciamatura

VG1.13) Semine/Trapianti:

- * Manuali

VG1.14) Irrigazione:

- * Localizzata goccia a goccia

VG1.15) Raccolta:

- * Manuale

VG1.16) Stoccaggio:

- * Ambiente a temperatura naturale

VG2.1) Apporto di nutrienti:

- * Fertirrigazione

VG2.2) Sostanze nutrienti impiegate:

- * Altro

VG2.3) Difesa della fertilità:

- * Altro

VG2.4) Prevenzione erosione del terreno:

- * Lavorazione superficiale
- * Pacciamatura
- * Inerbimento

VG2.5) Strategie di prevenzione;

- * Consociazioni

VG2.6) Controllo/Lotta:

- * Altro

VG2.7) Strategie di prevenzione:

- * Irrigazione senza bagnatura dell'apparato fogliare

VG2.8) • Controllo/Lotta:

- * Eradicazione

VG2.9) Indicare i nomi dei trattamenti utilizzati

x

VG2.10) Strategie di prevenzione:

- * Trapianto anziché semina diretta
- * Pacciamatura con film biodegradabile

VG2.11) • Controllo/Eliminazione:

- * Scerbatura 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:

- * Cintura di sicurezza (carraie, spazi incolti, ecc.)

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

- * Pozzo

VG2.18) Strategie risparmio idrico:

- * 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:

- * Compostaggio
- * Pacciamatura

CONFETTURE, CONSERVE E SUCCHI

CCS1.0) PROCESSO DI TRASFORMAZIONE:

misto (convenzionale/biologico)

CCS1.1) Disponibilità alla conversione:

SI

CSS2.0) Provenienza materie prime

PRODOTTO	AZIENDA DI PROVENIENZA DELLA MATERIA PRIMA	CERT. BIO sì-no
pomodori, frutta	Pennona	no

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

20

CSS4.0) Refrigerazione:

SI

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.?

- * Detergenti naturali