

Il sottoscritto (nome e cognome)

Olinto Malpeli

con domicilio in via
delle Terme, 6

Località

Lesignano de' Bagni

Cellulare

3286184004

email

olinto.malpeli@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

Olinto Malpeli

Nome azienda/ragione sociale

Az. Agr. Ciribibi di Malpeli Olino

Forma giuridica

Impresa individuale

Anno inizio attività

2018

Indirizzo azienda: Via

via per Ticchiano, 10

Località

Ticchiano

CAP

43010

Provincia

PR

Partita IVA / Codice fiscale

02879470348

Telefono

3286184004

Cellulare

3286184004

Email

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

Sito web

<https://www.ciribibi.com/>

Referente azienda

Olinto Malpeli

Cellulare ed email del referente

3286184004

1) L'azienda è la tua fonte di sostentamento:

Principale

2) Ubicazione della produzione aziendale

* Montagna

3) Titolo di possesso dell'azienda:

Affitto

4) Tipologia produzione:

* Prodotti da forno

1) I pagamenti vengono registrati attraverso:

* Ricevuta

* 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:

2

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

* Vendita 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?

* valorizzazione del territorio

3) La tua azienda collabora con attività etico/sociali e solidali?

si

4) Se sì, quali?

Supermercato partecipativo Oltrefood

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

no

1) Tipologia dei rifiuti prodotti:

* Riciclabili (carta, plastica, vetro, ferro, ecc.)

2) Smaltimento dei materiali di scarto:

* Raccolta differenziata

3) Collabori o hai già collaborato con i GAS?

si

4) Se sì, come collabori?

Produttore

6) Indicare periodo ideale per visita in azienda

Qualsiasi

PRODOTTI DA FORNO

TFP1.1) Autoprodotte

SI

Percentuale di materie prime autoprodotte:

99%

TFP1.2) Specificare le materie prime autoprodotte:

PRODOTTO	PROVENIENZA	Q.TA' ANNUALE	TIPO CERTIF.
grano aziendale	20 qli	bio in conversione	

TFP1.3) Acquistate

SI

TFP1.4) Specificare le materie prime autoprodotte:

PRODOTTO	PROVENIENZA	Q.TA' ANNUALE	TIPO CERTIF.
grano aziendale	20 qli	bio in conversione	

Percentuale di materie prime acquistate:

1%

TFP1.5) Additivi

NO

TFP1.6) Conservanti

NO

TFP1.7) Addensanti

NO

TFP1.8) Lieviti

SI

Quali lieviti?

Saccaromices cerevisiae

TFP1.9) Fermenti

SI

Quali fermenti?

Madre kiquida integrale

TFP1.10) Grassi

NO

TFP1.11) Zuccheri

NO

TFP1.12) Acqua

SI

TFP1.13) Altro

SI

Specificare Altro

Sale integrale di cervia

TFP2.1: METODOLOGIA DI LAVORAZIONE

Impasto tradizionale a lievito 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 e forno a gas

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

TFP4.1: Tipologia dei residui prodotti:

* Sovrapproduzione

TFP4.2: Impiego dei residui prodotti

Autoconsumo