

Il sottoscritto (nome e cognome)

Manuela Ferretti

con domicilio in via

via Ca' Baroni 4

Località

Villa Minozzo (Re)

Cellulare

3463951130

email

[info@agricolagaggiola.it](mailto:info@agricolagaggiola.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](http://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

Manuela Ferretti

Nome azienda/ragione sociale

Az.ag. La gacciola

Forma giuridica

ditta individuale

Anno inizio attività

2015

Indirizzo azienda: Via

Ca' Baroni 4

Località

villa Minozzo

CAP

42030

Provincia

RE

Partita IVA / Codice fiscale

02695000352

Cellulare

3463951130

Email

[info@agricolacaggiola.it](mailto:info@agricolacaggiola.it) <<mailto:info@agricolacaggiola.it>>

Referente azienda

Massimo

Cellulare ed email del referente

3463951130

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

Principale

2) Ubicazione della produzione aziendale

\* Montagna

3) Titolo di possesso dell'azienda:

Proprietà

4) Tipologia produzione:

\* Formaggi

1) I pagamenti vengono registrati attraverso:

\* Registro corrispettivi

2) Sei disponibile ad elaborare un'analisi dei costi fino alla costruzione del Prezzo Trasparente?

\* no

1) Numero collaboratori e/o dipendenti (esclusi i familiari):

1

2) Numero collaboratori familiari:

2

3) Tipo di contratto dei collaboratori

Tipologia Contratto Durata

determinato 1 anno

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?

\* Vendita diretta

1) La tua produzione aziendale è:

Totalmente Biologica

2) Eventuale Ente Certificatore Biologico

suolo salute

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

\* recupero produzioni/prodotti significativi

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?

\* Solare termico

1) Tipologia dei rifiuti prodotti:

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

2) Smaltimento dei materiali di scarto:

\* Raccolta differenziata

\* Conferimento centri autorizzati che ritirano i materiali di scarto

3) Collabori o hai già collaborato con i GAS?

no

FORMAGGI

FO1.0) Elenco

RAZZA PROVENIENZA CATEGORIA ANIMALI N° CAPI\*

capre italia sadnen 150

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

150

FO1.2) Che percentuale di rimonta?

30

FO2.0) UBICAZIONE DELLA STALLA

vicina all'azienda

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

xx

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

sadnen

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

allattamento naturale

FO5.4) Che tipo di latte viene somministrato?

\* latte materno

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

da 0 a 3 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 quale azienda e dove?

coop dragone Modena

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

1,5 kg/capo

FO6.6) Il foraggio?

Autoprodotto

FO6.7) Indicare la % di foraggio autoprodotta  
40%

FO7.1) STABULAZIONE

\* Pascola

FO7.1) Indicare il periodo stabulazione pascola  
da settembre ad aprile

FO7.4) Tipo di pascolo  
accompagnati

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

FO7.6) Spazio disponibile x capo:  
Stalla Pascolo

400 mq libero

FO8.1) Il latte viene lavorato giornalmente?  
2 volte alla settimana

FO8.2) Il latte viene lattato?

\* CRUDO

FO8.3) Quanti litri di latte al giorno vengono trasformati in formaggi?  
3/4 quintali

FO8.4) Si usano fermenti da

\* fermenti liofilizzati acquistati

FO8.5) Il Caglio è di origine?

\* vegetale (tipo il Cynara Cardunculus)

\* di vitello, capretto e agnello che viene creato dai succhi dell'abomaso dei piccoli macellati nei  
primissimi giorni di vita.

FO8.6) Qual è la quantità di latte prodotto a capo?  
circa 4 litri

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

\* frigoriferi se freschi

\* celle

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