

# DOMANDA DI ADESIONE PGS 2022

Domanda di adesione al Sistema di Garanzia Partecipata del Distretto di Economia Solidale di Parma (DES).

- **DICHIARAZIONE DI IMPEGNO AD ADERIRE AL SISTEMA DI GARANZIA PARTECIPATA (PGS)**  
DELL'ASSOCIAZIONE "DES PARMA - Distretto di Economia Solidale - APS"

## **CONOSCENZA E RISPETTO DELLA NORME DI PARTECIPAZIONE**

- La/Il sottoscritta/o (Francesco Querzola)
- Domiciliata/o in via\* Loc. Casembola, 86
- Località Borgo Val di Taro
- Cellulare 3334633235
- Email\* info@querzola.it
  
- Dichiaro\*  
Xdi essere a conoscenza della Carta dei Principi e dello Statuto dell'Associazione "DES Parma - Distretto di Economia Solidale - APS"  
  
Xdi essere a conoscenza del progetto "Sistema di Garanzia Partecipata (PGS) del "DES Parma - Distretto di Economia Solidale - APS"  
  
Xdi 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
  
- Si impegna\*  
Xa sottoscrivere la Carta dei Principi del DES Parma - Distretto di Economia Solidale - APS e associarsi;  
Xad aderire al Progetto Sistema di Garanzia Partecipata (PGS) del DES Parma - Distretto di Economia Solidale - APS del rispettando gli impegni elencati;

## **ANAGRAFICA**

- Nome produttore\* Francesco Querzola
- Nome azienda/ragione sociale\* soc. Agricola Querzola Francesco
- Forma giuridica\* ss
- Inizio attività\* 1998
- Indirizzo azienda: Via\* loc casembola
- Località\* borgo val di taro
- CAP\* 43043
- Provincia\* parma
- Partita IVA / Codice fiscale\* 02376150344
- Telefono fisso 0525998210
- Cellulare\* 3334633235
- Email info@querzola.it
- Sito web [prodottibiologiciquerzola.it](http://prodottibiologiciquerzola.it)
- Referente azienda se diverso dal titolare
- Cellulare ed email del referente

## IDENTIFICAZIONE AZIENDALE

- 1) L'azienda è la tua fonte di sostentamento:  
 Principale  
Secondaria
- 2) Ubicazione della produzione aziendale\*  
 Montagna  
Pianura  
Collina  
Vicinanza a una strada trafficata/autostrada (meno di 100 metri)  
Vicinanza a un centro densamente abitato  
Vicinanza a colture intensive (meno di 50 metri)  
Vicinanza ad altre fonti di inquinamento
- 3) Titolo di possesso dell'azienda:.\*  
 Affitto  
 Proprietà  
Comodato d'uso  
 Uso gratuito
- 4) Cosa produce l'azienda:.\*  
 Ortofrutta  
Vino  
 Confetture, conserve, succhi  
Formaggi  
 Cereali  
Miele e prodotti dell'alveare  
 Carne e salumi  
Uova e pollame  
Pesce e prodotti ittici

## GRAZIE DI COMPILARE QUI SOTTO LE SEZIONI DEDICATI AI DIVERSI PRODOTTI DELLA VOSTRA AZIENDA

- 5) Superficie dei terreni destinati alla produzione : 4 ha frutta 2/3 cereali 10 ha prato pascolo

### TRASPARENZA

- 1) I pagamenti vengono registrati attraverso:.\*  
Documento commerciale  
 Fattura elettronica  
Autofattura  
Registro corrispettivi
- 2) Sei disponibile ad elaborare un'analisi dei costi di produzione per costruire il Prezzo Trasparente?  
 Sì sarei contento di avere un metodo ma penso sia un esercizio quasi fine a se stesso perchè le situazioni continuano a cambiare  
  
no

## EQUITA'

- 1) Numero collaboratori e/o dipendenti (esclusi i familiari):.\* attualmente siamo in  $\frac{3}{4}$

impegnati in azienda ma tutti facciamo parte della stessa comunità come se fossimo in famiglia

- i
- 2) Numero collaboratori familiari:\*
- i
- 3) Tipo di contratto dei collaboratori
- 4) Se Cooperativa Sociale indicare:

**N. soci lavoratori**

**N. soci lavoratori  
svantaggiati**

**N. dipendenti**

## **PRODOTTI**

- 2) Indica la percentuale di auto-prodotti
  - 0-25%
  - 25-50%
  - 50-75%
  - X75%-99%
  - 100%
- 3) Vendita: vendi anche prodotti di altre aziende, oltre i tuoi?\*(Si chiede se la vendita includa solamente prodotti propri oppure se vengono venduti anche prodotti di altre aziende)
  - Xsi del circuito delle aziende legate all'OMG
  - no
- 4) Se si, indica la % di prodotti di tre aziende messi in vendita:
  - X0-25%
  - 25-50%
  - 50-75%
  - 75-100%
- 5) Tipologia aziende di cui si vendono i prodotti  
(Si chiede di indicare la tipologia delle aziende di cui si vendono i prodotti)
  - Aziende PGS
  - XAziende biologiche
  - XAziende convenzionali
- 6) Quali sono i tuoi canali di vendita?\*(
  - XGas
  - XVendita diretta
  - Grande distribuzione organizzata
  - XNegozi
  - ConSORZI
  - Baratto / Scambio
  - XEmpori partecipativi (food coop)
  - XMercati locali
  - Altri produttori del circuito solidale

## **PROCESSO**

*(Per processo si intende la serie completa di operazioni di acquisto, produzione, trasformazione che caratterizzano il percorso dalla materia prima al prodotto finale).*

- 1) La produzione aziendale è:
  - XBiologica al 100%    però il mirtillo non viene certificato perchè in vaso
  - Parzialmente biologica
  - Biodinamica
  - In conversione al biologico
  - 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
  - Convenzionale al momento ma con l'impegno ad approdare a una agricoltura sostenibile e naturale
- 2) Ente Certificatore Biologico se presente ICEA
- 3) Anno dell'ultima certificazione biologica 2022
- 4) Fai analisi sui tuoi prodotti?\*
- Xsi fatte ufficiali da ASL
- no

## **PROGETTO**

*(Per Progetto si intende la serie di azioni coordinate, condivise ed innovative atte a migliorare, sotto diversi aspetti, la relazione tra i produttori e i consumatori e il proprio territorio).*

- 1) La tua azienda sostiene prassi in grado di produrre ricadute positive sul territorio?\*
- Xsi
- no
- 2) Se sì, quali?
  - XValorizzazione del territorio
  - Utilizzo di manodopera locale
  - XProgetti di inclusione sociale
  - XRecupero produzioni/prodotti significativi
  - XAvvio sperimentazioni
  - XSalvaguardia della biodiversità e fertilità dei terreni
- 3) La tua azienda collabora con attività etico/sociali e solidali?\*
- Xsi
- no
- 4) Se sì, quali? Operazione Mato Grosso
- 5) Hai attivato sistemi di risparmio energetico e/o produzione di energia rinnovabile nella tua azienda?\*
- Xsi
- no
- 6) Se sì quali?
  - XPannelli fotovoltaici
  - XSolare termico
  - Mini-eolico
  - XRisparmio idrico (irrigazione goccia a goccia, ...)    R
  - XRecupero scarti di lavorazione
  - Compostaggio aerobico in azienda
  - Compostaggio anaerobico in azienda

### **MATERIALI DI SCARTO**

- 1) Tipologia dei materiali di scarto prodotti:\*
  - XRiciclabili (organico, carta, plastica, vetro, ferro, ecc.)
  - XOli esausti
  - XBatterie
  - Altro
- 2) Gestione dei materiali di scarto:\*
  - XRaccolta differenziata
  - XConferimento a centri autorizzati
  - XCompostaggio organico in azienda
  - XRiutilizzo, riuso, riciclo
- 3) Imballaggi utilizzati  
(Si chiede di indicare le tipologie di imballaggio che vengono utilizzate in azienda per la preparazione e la vendita)
  - XVetro
  - XCarta / Cartone
  - XImballaggi compostabili (tipo bioplastiche, mater-bi)
  - Poliaccoppiati
  - Plastica monomateriale riciclabile
  - Alluminio

### **COLLABORAZIONI TERRITORIALI**

- 1) Collabori con i GAS?\*
- Xsì
- no
- 2) Se sì, come collabori? Se è una collaborazione, di tipo commerciale
- 3) Se no, quali sono i motivi della mancata collaborazione? Mi sembra che siano “scoppiati”

### **INDICAZIONI UTILI PER LA VISITA IN AZIENDA**

- Indicare periodo ideale per visita in azienda
- Altre note particolari
- Puoi aggiungere, se vuoi, una descrizione della tua azienda

## **● SCHEDA APICOLTURA**

- AP1) Tipo di conduzione:
- AP1.a) Numero di arnie totali:\*
- AP1.b) Numero arnie stanziali:\*
- AP1.c) Numero Arnie Mobili:\*
- AP1.d) Tipo di arnia utilizzata\*

- AP1.e) Ubicazione alveari\*
- AP1.f) Tipi e quantità di miele prodotto\*

**Tipo di miele**                      **Quantità**                      **Kg.**

- AP2) Rimpiazzo regine\*
    - Spontaneo
    - Allevamento proprio
    - Acquisto
  - AP2.a) Frequenza delle sostituzioni\*  
0 di 2 numero massimo di caratteri
  - AP3) Costituzione dell'apiario\*
    - Nuclei propri
    - Nuclei acquistati
  - AP4) Fogli cerei\*
    - Autoprodotti
    - Trasformazione cera propria
    - Acquistati
  - AP4.1) Alimentazione\*
    - Di sviluppo
    - Di invernamento
    - Altro
  - AP4.2) Specificare i prodotti utilizzati
- 
- AP5) *Lotta antiparassitaria*
  - AP5.1) Metodi e prodotti utilizzati contro la varroa\*
  - AP5.2) Altri trattamenti di controllo della varroa:
  - AP5.3) Trattamenti utilizzati per peste americana
  - AP5.4) Trattamenti utilizzati per altre patologie:
  - AP6) Metodologia di produzione
  - AP6.1) Tipo di disopercolatura\*
  - AP6.2) Tipo di estrazione\*
  - AP6.3) Uso della pompa
    - SI
    - NO
  - AP6.4) Tipo di filtro\*
  - AP6.5) Modalità di decantazione\*
  - AP6.6) Modalità di stoccaggio\*
  - AP6.7) Modalità di invasettamento\*
  - AP6.8) Altre informazioni
  - AP7) Disponibilità per campionatura del miele e della cera (propoli,.. ecc.):
    - SI
    - NO

# PRODUZIONE VEGETALI

## 1. DATI GENERALI DELL'AZIENDA AGRICOLA

- VG1.1) Estensione dell'azienda (ha):\* 37
- VG1.2) Ettari destinati alla produzione:\* 17
- VG1.3) Esposizione principale dei terreni\*
  - EST
  - XSUD
  - OVEST
  - Nord
- VG1.4) • Natura prevalente del terreno:\*
  - XLimoso (medio impasto)
  - Calcareo
  - XArgilloso
  - Sabbioso
  - Humifero
  - Altro
- VG1.5) Fai analisi del terreno:\*
  - Xsi all'inizio poi basta
  - no
- VG1.6) Tipo di impianto:\*
  - XIn campo aperto
  - XTunnel freddo
  - Tunnel riscaldato
  - Copertura ombreggiante
  - Copertura antigrandine
  - Altro

## 7- APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME

- VG1.7) Sementi:\*
  - XAutoprodotte, biologiche
  - Autoprodotte, naturali
  - Autoprodotte, convenzionali
  - XAcquistate, di origine biologica

- XAcquistate, di origine convenzionale
  - Altro
- VG1.8) Acquistate insieme ad altri produttori?
  - SI
  - XNO
- VG1.9) Piantine:\*
  - Autoprodotte, biologiche
  - Autoprodotte, naturali
  - Autoprodotte, convenzionali
  - XAcquistate, di origine biologica
  - XAcquistate, di origine convenzionale
  - Altro
- VG1.10) Acquistate insieme ad altri produttori?
  - SI
  - XNO

#### **DOTAZIONI MOBILI ED IMMOBILI DELL'AZIENDA AGRICOLA I**

- VG1.11) Fabbricati/Strutture disponibili:\*
  - XPunto vendita
  - XDeposito prodotti a lunga conservazione
  - XCella frigorifera
  - XLocali per ricovero attrezzi
  - Altro

#### **TECNICHE AGRONOMICHE ADOTTATE**

- VG1.12) Lavorazione del terreno\*
  - Aratura leggera
  - Aratura profonda
  - Vangatura manuale
  - Vangatura meccanica
  - XEstirpatura
  - Sarchiatura
  - Erpicazione
  - XRincalzatura
  - XPacciamatura
  - Nessuna lavorazione meccanica
  - Altro
- VG1.13) Semine/Trapianti:\*
  - XManuali
  - Meccanizzate
  - XMisto
  - Nessuna lavorazione meccanica
  - Altro
- VG1.14) Irrigazione:\*
  - A scorrimento
  - A pioggia (aspersione)
  - Localizzata con canna
  - XLocalizzata goccia a goccia

- Nebulizzazione
- Subirrigazione
- Altro
- VG1.15) Raccolta:\*
  - XManuale
  - Meccanizzata
  - Mista
  - Altro
- VG1.16) Stoccaggio:\*
  - XAmbiente a temperatura naturale
  - XAmbiente a temperatura controllata
  - Con conservanti/maturanti
  - Altro
- 
- 
- **2. ASPETTI ECOLOGICI ED AMBIENTALI**
- 
- **Gestione della fertilità del terreno**
- VG2.1) Apporto di nutrienti:\*
  - XDistribuzione ed interrimento di sostanze nutrienti
  - XSovescio
  - Fertirrigazione
  - Altro
- VG2.2) Sostanze nutrienti impiegate:\*
  - XLetame
  - Compost
  - Concime organico (guano, macerati, infusi, ecc.)
  - Concime minerale naturale (farine di roccia, ecc.)
  - Concime inorganico (di sintesi)
  - Altro
- VG2.3) Difesa della fertilità:\*
  - XRotazione colturale
  - XMaggese
  - Altro
- VG2.4) Prevenzione erosione del terreno:\*
  - XLavorazione superficiale
  - XRegimentazione acque
  - XPacciamatura
  - XInerbimento
  - Siepi
  - Altro

### **Gestione degli insetti parassiti**

- VG2.5) Strategie di prevenzione;\*
  - Nessuna necessità di prevenzione
  - XReti od altri mezzi meccanici
  - XRotazione culturale
  - XFauna ausiliaria
  - XConsociazioni
  - Solarizzazione
  - Altro
- VG2.6) Controllo/Lotta:\*
  - XImpiego di prodotti biologici (es. Bacillus, ecc.)

XImpiego di prodotti naturali (piretrine, infusi, macerati, polveri, ecc.)  
Impiego di prodotti di sintesi biologici

Impiego di prodotti di sintesi convenzionali

Altro

- 
- **Gestione delle malattie (funghi, virosi, ecc.)**
- VG2.7) Strategie di prevenzione:\*
  - XRotazione colturale
  - Bassa intensità di impianto
  - XIrrigazione senza bagnatura dell'apparato fogliare
  - XAdozione di varietà resistenti
  - Solarizzazione
  - Altro
- VG2.8) Controllo/Lotta:\*
  - XImpiego 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.)
  - XEradicazione
  - Altro

- VG2.9) Indicare i nomi dei trattamenti utilizzati

#### **Gestione delle infestanti (malerbe, ecc.)**

- VG2.10) Strategie di prevenzione:\*
  - XLavorazioni terreno (aratura, ecc.)
  
  - XFalsa semina
  - XTrapianto anziché semina diretta
  
  - XSfalcio pre-fioritura
  - Pacciamatura vegetale (paglia, ecc.)
  - XPacciamatura con film biodegradabile
  - Pacciamatura con film plastico non biodegradabile
  - Altro
- VG2.11) • Controllo/Eliminazione:\*
  - XLavorazioni del terreno (sarchiature, strigliature, ecc.)
  
  - XZappatura manuale
  - XZappatura a macchina
  - Scerbatura manuale
  - Erbicidi naturali (es. farina di glutine di mais)
  - Piro diserbo
  - Altro

#### **Gestione delle possibili fonti di inquinamento)**

- **Possibili fonti di inquinamento e distanza dall'azienda** non penso di avere questo

- problema
- VG2.12) Colture convenzionali\*
  - a distanza inferiore ai 50 metri
  - a distanza superiore ai 50 metri
- VG2.13) Strade di grande scorrimento\*
  - a distanza inferiore ai 500 metri
  - a distanza superiore ai 500 metri
- VG2.14) Discariche\*
  - a distanza inferiore a 500 metri
  - a distanza superiore a 500 metri
- VG2.15) Aziende vicine molto inquinanti\*
  - a distanza inferiore ai 500 metri
  - a distanza superiore ai 500 metri
- VG2.16) Accorgimenti adottati:\*
  - Cintura di sicurezza (carraie, spazi incolti, ecc.)

Siepi  
Altro

- **Gestione risorse idriche**
- VG2.17) Origine dell'acqua d'irrigazione:\*
  - Acquedotto
  - XPozzo
  - Canale
  - Torrente/Fiume
  - Lago/Stagno
  - Sorgente
  - Piovana
  - Altro
- VG2.18) Strategie risparmio idrico:\*
  - Recupero acque reflue
  - XImmagazzinamento acque piovane
  - XIrrigazione localizzata
  - XPacciamatura
  - Altro
- VG2.19) Analisi dell'acqua:\*
  - SI
  - XNO
- **Gestione dei residui di lavorazione/produzione**
- VG2.20) Tipologia dei residui prodotti:\*
  - XSovrapproduzione
  - XScarti di lavorazione
  - XResidui colturali
  - XEstirpazione infestanti
  - Altro
- VG2.20) Impiego dei residui:\*
  - XAlimentazione animale
  - Compostaggio
  - Pacciamatura
  - XInterramento
  - Altro

## ● UOVA E POLLAME

- UP1.0) Elenco\*
-

SPECIE	PROVENIENZA	CATEGORIA ANIMALI	N° CAPI	

- UP1.1) Rapporto UBA (capi bestiame)/ettaro:\*
- UP1.2) Tipo di pascolo:\*
- UP2.0) CONDUZIONE ALLEVAMENTO:\*
- Biologico
- Altra autocertificazione
- Convenzionale
- UP2.1) Disponibilità alla conversione :\*
- SI
- NO
- UP2.2) Certificato dal :
- UP2.3) Ente certificatore:
- UP3.0) TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO:\*
- \* nel caso di allevamento all'aperto è prevista la disponibilità di acqua fresca per la bevuta
- all'aperto\*
- in gabbia
- a terra (interno)
- UP3.1) E' garantito un benessere degli animali?:\*
- SI
- NO
- UP3.2) Spazio disponibile x capo:
- **4. Alimentazione**
- UP4.1) con distribuzione di cereali:\*
- Autoprodotto
- Acquistato
- UP4.2) il cereale è biologico?\*
- si
- no
- UP4.3) con distribuzione di mangime:\*
- Autoprodotto
- Acquistato
- UP4.2) Il mangime è biologico?\*
- si
- no
- **5. METODI CONTROLLO MALATTIE:**
- UP5.1) Farmaci tradizionali\*
- Omeopatia
- Misto
- UP5.2) Tipo di cure e marche medicinali utilizzate:\*
- **6. MACELLAZIONE:**
- UP6.1) Periodo di finissaggio e alimentazione:\*

- UP6.2) Età di macellazione:\*
- UP6.4) certificazione BIO\*
  - SI
  - NO
- **7. LEGALITA':**
- UP7.1) Registrazione numero di stalla:\*
- UP7.2) Vaccinazioni\*
- UP7.3) n° autorizzazione laboratorio:\*
- UP7.4) Tipo di autorizzazione:\*
- UP7.6) Acqua abbeverata:\*
- SI
- NO
- UP7.7) Ricette per acquisto farmaci:\*
- SI
- NO
- UP7.8) L'azienda aderisce al piano nazionale salmonella?\*
- SI
- NO
- UP7.9) E' presente un veterinario responsabile?\*
- SI
- NO
- UP7.10) Note

## ● CARNE E SALUMI

- CS1.0: Elenco\*

RAZZA	PROVENIENZA	CATEGORIA ANIMALI	N° CAPI	
Suini incroci	Italia	Grassi	40	
Bovini incroci	italia	da vitelli a scottone	19	

- CS1.1) Rapporto UBA (capi bestiame)/ettaro:\* 0,8
- CS1.2) Tipo di pascolo:\* ?
- CS2.0) CONDUZIONE ALLEVAMENTO\*
  - Biologico
  - Altra autocertificazione
  - XConvenzionale
- CS2.1) Disponibilità alla conversione :\*
  - SI
  - XNO al momento no
- CS2.2) Certificato dal
- CS2.3) Ente certificatore
- CS3.0) STABULAZIONE\*
 

\* nel caso di pecore, capre o vacche è previsto l'accesso all'ombra per riposarsi durante le ore più calde, nel caso di maiali sono previste pozze di fango refrigeranti mantenute costantemente e disponibilità di acqua fresca e pulita e di un riparo dove rifugiarsi dalle intemperie con paglia abbondante e pulita!

FISSA  
XLIBERA sempre accesso al pascolo

- CS3.4) Nel caso si stabulazione libera è garantito un benessere degli animali?\*
- Xsi
- no
- CS3.5) Spazio disponibile x capo\* 1000 m2 suini 1 ha bovini
- **4. ALIMENTAZIONE:**
- CS4.1) con distribuzione di foraggio:\*
- Xautoprodotta
- Xacquistata
- CS4.2) il foraggio è biologico?\*
- XSI
- XNO
- CS4.3) con distribuzione di mangime:\*
- Xautoprodotta
- Xacquistata
- CS4.4) il mangime è biologico?\*
- XSI
- XNO
- CS4.5) Allattamento dei piccoli con latte:\*
- materno
- Xricostituito
- **5. METODI CONTROLLO MALATTIE:**
- CS5.1) Farmaci tradizionali :\*
- Omeopatia
- Xmisto fondamentalmente non usiamo medicinali
  
- CS5.2) Tipo di cure e marche medicinali utilizzate:\*
- **6. MACELLAZIONE::**
- CS6.1) Periodo di finissaggio e alimentazione:\* non c'è finissaggio
- CS6.2) Età di macellazione:\* 1 anno suini 24/36 mesi bovini
- CS6.3) Luogo di macellazione:\* albareto
- CS6.4) certificazione BIO:\*
- SI
- XNO
- CS6.5) Periodo di frollatura:\* 7/15 gg suini – 1mese bovini
- **7. LEGALITA':**
- CS7.1) Registrazione numero di stalla\* 006PR189
- CS7.2) Vaccinazioni\* nessuna
- CS7.3) n° autorizzazione laboratorio\*
- CS7.4) Tipo di autorizzazione\*
- CS7.5) Trasporto autorizzato\*
- XSI
- NO
- CS7.6) Acqua abbeverata\*
- XSI
- NO
- CS7.7) Ricette per acquisto farmaci\*
- XSI
- NO
- CS7.8) NOTE

# CEREALI

- CE1.0) Estensione dell'azienda (ha):\*
- CE1.1) Ettari destinati a cereale:\* 2/3
- CE2.0) Tipi e quantità di cereale\* frumento tenero e orzo
- 

Tipo di cereale	Quantità macinate all'anno(kg)	
frumento	3400	

- **3)Provenienza materia prima**
- CE3.0) n° KG prodotti in azienda\* 3400
- CE3.1) n° KG prodotti acquistati\*
- CE3.2) Se acquistati da quali aziende?\*
- 

Tipo di cereale	Azienda agricola	Quantità macinate all'anno (kg)	

- CE3.3) Provenienza del seme\*
  - XAutoprodotto
  - XAcquistato
- CS4.0) Come viene conservato il cereale:\*
  - XMagazzino
  - Sacconi
  - Silos
- CS5.0) Concimazioni: tipo fertilizzante usato e quantità per ettaro\* letame e pollina
- CS6.0) Sistema di macinatura\*
  - pietra naturale
  - Xsmerigliato e agglomerato chimico
  - laminatoi d'acciaio
- CS6.1) Macinatura per conto terzi\*
  - si
  - Xno
- CS6.3) il cereale viene inumidito prima della macinatura?\*

- si
  - Xno
- CS6.4) Il germe ed il semolino vengono tolti dalla farina?\*
- si
  - Xno
- CS7.0) Tipo di confezionamento\*
- Xcarta
  - plastica riciclabile
  - plastica
- CS8.0) Disponibilità per campionatura del cereale ( umidità, ruggini, fusariosi, ecc..)\*
- Xsi
  - no
- CS8.1) Disponibilità per analisi tossine prodotti\*
- Xsi
  - No

## ● FORMAGGI

- FO1.0) Elenco\*

RAZZA	PROVENIENZA	CATEGORIA ANIMALI	N° CAPI*	

- FO1.1) Quanti capi in lattazione sono presenti in stalla?\*
- FO1.2) Che percentuale di rimonta?\*
- FO2.0) UBICAZIONE DELLA STALLA\*
- vicina all'azienda
  - lontana dall'azienda
- FO3.0) 3. Rapporto UBA (capi bestiame)/ettaro:\*
- FO4.0) Sei registrato all' ASL di competenza come ALLEVAMENTO da LATTE?\*
- SI
  - NO
- **5. RIPRODUZIONE**
- FP5.1) L'azienda\*
- effettua fecondazioni naturali con i maschi
  - usa l'inseminazione artificiale
- FO5.3) Al momento del parto i piccoli vengono lasciati svezzare dalle madri o vengono subito staccati e isolati in un box?\*
- FO5.4) Che tipo di latte viene somministrato?\*

latte materno  
latte ricostituito

- FO5.7) La mungitura va eseguita\*  
in modo manuale  
in modo meccanica
- **6. ALIMENTAZIONE**
- FO6.1) L'azienda somministra cereali di propria produzione o acquistati?\*
- FO6.2) se acquistati, da quale azienda e dove?
- FO6.4) da quale azienda e dove?
- FO6.5) In che quantità vengono somministrati pro capite?
- FO6.6) Il foraggio?\*

  - Autoprodotto
  - Acquistato

- **7. STABULAZIONE**
- FO7.1) STABULAZIONE\*

  - Pascola
  - Fissa
  - Libera

- FO7.4) Tipo di pascolo\*

  - recinto
  - accompagnati

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

  - \* nel caso di pecore, capre o le vacche è previsto l'accesso all'ombra per riposarsi durante le ore più calde, nel caso di maiali sono previste pozze di fango refrigeranti mantenute costantemente e disponibilità di acqua fresca e pulita e di un riparo dove rifugiarsi dalle intemperie con paglia abbondante e pulita?
  - si
  - no

- FO7.6) Spazio disponibile x capo:\*

Stalla	Pascolo	

- **8. LAVORAZIONE DEL LATTE**
- FO8.1) Il latte viene lavorato giornalmente?\*

  - si
  - no

- FO8.2) Il latte viene lattesato?\*

  - CRUDO
  - TERMIZZATO
  - PASTORIZZATO

- FO8.3) Quanti litri di latte al giorno vengono trasformati in formaggi?\*
- FO8.4) Si usano fermenti da\*

  - siero innesto
  - fermenti liofilizzati acquistati

- FO8.5) Il Caglio è di origine?\*
- vegetale (tipo il Cynara Carduncolus)
- 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?\*
- **9. STOCCAGGIO FORMAGGI**
- FO9.1) I formaggi prodotti dove sono stoccati in ?:\*
- frigoriferi se freschi
- celle
- cantine dedicate
- **10. METODI CONTROLLO MALATTIE:I**
- FO10.1) Si usano prodotti antimuffa sulla superficie dei formaggi?\*
- FO10.2) Si effettuano regolarmente controlli specifici per la qualità del latte?\*
- SI
- NO
- FO10.3) Cura degli animali?\*
- Trattamenti convenzionali
- Naturali
- Omeopatici
- FO10.4) Note =

## ● CONFETTURE, CONSERVE E SUCCHI

- CCS1.0) PROCESSO DI TRASFORMAZIONE:\*
- Biologico
- XMisto (convenzionale/biologico) convenzionale per mirtillo
- Convenzionale
- CCS1.1) Disponibilità alla conversione:\*
- SI
- NO
- CSS2.0) Provenienza materie prime

PRODOTTO	AZIENDA DI PROVENIENZA DELLA MATERIA PRIMA	CERT. BIO sì-no	
Albicocca	Fattorie estensi Ferrara	si	

- CSS2.1) Listino
- In alternativa allegare il proprio listino con specificati i prodotti con materie prime non proprie, relativa provenienza e certificazione.
- CSS3.0) Locali adibiti a trasformazione (MQ):\* 50
- CSS4.0) Refrigerazione:\*
- XSI

- NO
- CSS5.0) Uso di additivi:\*
  - SI
  - XNO
- CSS7.0) Si effettua conto lavorazione?\*
- XSI
  - NO
- **8. Confezionamento**
- CSS8.1) Che materiali si usano per il confezionamento?\* vetro, cartone
- CSS8.2) Il vuoto è a rendere?\*
- XSI facoltativo
  - NO
- **9.0 Pulizia**
- CSS9.1) Che tipi di detersivi si usano x igienizzare i locali di lavorazione, gli utensili, i panni, etc.?\*
- Detersivi chimici
  - XDetersivi naturali

## ● VINO

- VI1.0) Nome del vitigno\*
- VI1.2) Estensione dell'azienda (ha):\*
- VI1.3) Ettari coltivati a vigneto (ha):\*
- VI1.4) Esposizione principale dei filari\*
- NORD
  - SUD
  - EST
  - OVEST
- VI1.5) Natura prevalente del terreno\*
- Limoso (medio impasto)
  - Calcareo
  - Argilloso
  - Sabbioso
  - Humifero
- VI1.6) Fai analisi del terreno:\*
- SI
  - NO
- VI1.8) Tipo di impianti:\*
- In campo aperto
  - Tunnel freddo
  - Tunnel riscaldato
  - Copertura ombreggiante
  - Copertura antigrandine
  - Altro
- VI1.14) Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo)?
- 
- VI2.1) Portainnesto/i:\*
- VI2.2) Forma di allevamento:\*
- VI2.3) Età media delle viti:\*
- VI2.4) Densità d'impianto (ceppi/ha):\*

- VI2.5) Produzione per ceppo (kg/pianta):\*
- VI2.6) Produzione per ettaro (q/ha):\*
- **ENOLOGIA**
- VI3.1) Modalità di diraspatura e pigiamatura:\*
- VI3.2) Modalità di pressatura:\*
- VI3.3) Macerazione (durata e se eseguita):\*
- VI3.4) Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta):\*
- VI3.5) Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm):\*
- VI3.6) Filtraggi (se sì, tipologia):\*
- VI3.7) Chiarificazioni del vino (se sì, tipologia):\*
- VI3.8) Tipo di fermentazione;\*
- naturale in bottiglia
- autoclave
  
- VI3.9) Eventuale affinamento in acciaio (durata):\*
- VI3.10) Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi):\*
- VI3.11) Eventuale affinamento in bottiglia (durata):\*
- VI3.12) Eventuali correzioni:\*
- VI3.13) Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato:\*
- VI3.14) Resa uva/vino (%):\*
- VI3.15) Numero di bottiglie prodotte:\*
- VI3.16) Tappo in (materiale):\*
- VI3.17) Destinazione delle vinacce:\*
- VI3.19) Luogo e modalità di distillazione:\*
- VI3.18) Produzione di grappe o distillati\*
- SI
- NO
  
- VI4.1) Sementi:\*
- Autoprodotte, biologiche
- Autoprodotte, naturale
- Autoprodotte, convenzionali
- Acquistate, di origine biologica
- Acquistate, di origine convenzionale
  
- VI4.2) Acquistate insieme ad altri produttori?\*
- SI
- NO
- VI4.3) Piantine:\*
- Autoprodotte, biologiche
- Autoprodotte, convenzionali
- Acquistate, di origine biologica
- Acquistate, di origine convenzionale
  
- VI4.4) Acquistate insieme ad altri produttori?\*
- SI
- NO
- VI4.5) Potatura\*
- manuale
- meccanica
  
- 
- VI5.1) Fabbricati/Strutture disponibili\*
- Punto vendita

Deposito prodotti a lunga conservazione  
Cella frigorifera  
Locali per ricovero attrezzi  
Altro

- 
- VI6.1) Lavorazione del terreno\*
  - Aratura leggera
  - Aratura profonda
  - Vangatura manuale
  - Vangatura meccanica
  - Estirpatura
  - Sarchiatura
  - Erpicatura
  - Rincalzatura
  - Pacciamatura
  - Nessuna lavorazione meccanica
- Altro
- VI6.2) Semine/Trapianti\*
  - Manuali
  - Meccanizzate
  - Misto
  - Altro
- VI6.3) Irrigazioni\*
  - A scorrimento
  - A pioggia (aspersione)
  - Localizzata con canna
  - Localizzata goccia a goccia
  - Nebulizzazione
  - Subirrigazione
  - Altro
- VI6.4) Raccolta\*
  - Manuale
  - Meccanizzata
  - Mista
  - Altro
- VI6.5) Modalità di vendemmia\*
  - Manuale
  - Meccanizzata
- **Gestione della fertilità del terreno**
- VI7.1) Apporto di nutrienti\*
  - Distribuzione ed interrimento di sostanze nutrienti
  - Sovescio
  - Fertirrigazione
- VI7.2) Sostanze nutrienti impiegate: \*
  - Letame
  - Compost
  - Concime organico (guano, macerati, infusi, ecc.)
  - Concime minerale naturale (farine di roccia, ecc.)
  - Concime inorganico (di sintesi)

- VI7.3) Prevenzione erosione del terreno:\*

  - Lavorazione superficiale
  - Regimentazione acque
  - Pacciamatura
  - Inerbimento
  - Siepi

  
- **Gestione degli insetti parassiti**
- VI7.4) Strategie di prevenzione:\*

  - Rotazione culturale
  - Fauna ausiliaria
  - Consociazioni
  - Solarizzazione

  
- VI7.5) Controllo/Lotta:\*

  - Impiego di prodotti biologici (es. Bacillus, ecc.)
  - Impiego di prodotti naturali (piretrine, infusi, macerati, polveri, ecc.)
  - Impiego di prodotti di sintesi ammessi in agricoltura biologica

  
- **Gestione delle malattie (funghi, virosi, ecc.)**
- VI7.6) Strategie di prevenzione:\*

  - Rotazione culturale
  - Bassa intensità di impianto
  - Irrigazione senza bagnatura dell'apparato fogliare
  - Adozione di varietà resistenti
  - Solarizzazione

  
- VI7.7) 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.)

  
- VI7.8) Indicare i nomi dei trattamenti utilizzati\*
- **Gestione delle infestanti (malerbe, ecc.)**
- VI7.9) Strategie di prevenzione\*

  - Lavorazioni terreno (aratura, ecc.)
  - Falsa semina
  - Trapianto anziché semina diretta
  - Sfalcio pre-fioritura
  - Pacciamatura vegetale (paglia, ecc.)
  - Pacciamatura con film biodegradabile
  - Pacciamatura con film plastico non biodegradabile
  - Irrigazione localizzata

  
- VI7.10) Controllo/Eliminazione:\*

  - Lavorazioni del terreno (sarchiature, strigliature, ecc.)
  - Zappatura manuale
  - Zappatura a macchina
  - Scerbatura manuale
  - Erbicidi naturali (es. farina di glutine di mais)
  - Piro diserbo

  
- **Gestione delle possibili fonti di inquinamento**

  - Possibili fonti di inquinamento e distanza dall'azienda:

- VI7.11) Colture convenzionali\*  
minore di 50 m  
maggiore di 50m
- VI7.12) Strade di grande scorrimento:\*  
minore di 500 m  
maggiore di 500m
- VI7.13) Discariche\*  
minore di 500 m  
maggiore di 500m
- VI7.14) Aziende vicine molto inquinanti\*  
minore di 500 m  
maggiore di 500m
- VI7.15) Accorgimenti adottati\*  
Cintura di sicurezza (carraie, spazi incolti, ecc.)  
Siepi

- **Gestione risorse idriche**

- VI7.16) Origine dell'acqua d'irrigazione\*  
Acquedotto  
Pozzo  
Canale  
Torrente/Fiume  
Lago/Stagno  
Sorgente  
Piovana
- VI7.17) Strategie risparmio idrico\*  
Recupero acque reflue  
Immagazzinamento acque piovane  
Irrigazione localizzata  
Pacciamatura
- VI7.18) Analisi dell'acqua\*  
SI  
NO

- **Gestione dei residui di lavorazione/produzione**

- VI7.19) Tipologia dei residui prodotti\*  
Sovraproduzione  
Scarti di lavorazione  
Residui colturali  
Estirpazione infestanti
- VI7.20) impiego dei residui:\*  
Alimentazione animale  
Compostaggio  
Pacciamatura  
Interramento

- **8. LE CARATTERISTICHE CHIMICHE (DA VALUTARE)**

- VI8.1) Titolo alcolometrico:
- VI8.2) Acidità (g/l):
- VI8.3) Ph:

- VI8.4 Estratto secco (g/l):
- VI8.5 Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento):
- VI8.6 Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento)