

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 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
- 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:*
 - X Riciclabili (organico, carta, plastica, vetro, ferro, ecc.)
 - X Oli esausti
 - X Batterie
 - Altro
- 2) Gestione dei materiali di scarto:*
 - X Raccolta differenziata
 - X Conferimento a centri autorizzati
 - X Compostaggio organico in azienda
 - X Riutilizzo, riuso, riciclo
- 3) Imballaggi utilizzati
(Si chiede di indicare le tipologie di imballaggio che vengono utilizzate in azienda per la preparazione e la vendita)
 - X Vetro
 - X Carta / Cartone
 - X Imballaggi compostabili (tipo bioplastiche, mater-bi)
 - Poliaccoppiati
 - Plastica monomateriale riciclabile
 - Alluminio

COLLABORAZIONI TERRITORIALI

- 1) Collabori con i GAS?*
- X sì
- 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 – 1 mese 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 lätterato?*
- CRUDO
TERMIZZATO
PASTORIZZATO
- FO8.3) Quanti litri di latte al giorno vengono trasformati in formaggi?*
- FO8.4) Si usano fermenti da*
- siero innesto
fermenti liofizzati 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)