

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 (nome e cognome)*simeoni alessio
- Domiciliata/o in via*romolo valli 10
- Località castelnovo ne monti
- Cellulare 334 809 7641
- Email*az.agricolailgermoglio@gmail.com

- Dichiaro*
 - 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 "DES Parma - Distretto di Economia Solidale - APS"
 - 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

- Si impegna*
 - a sottoscrivere la Carta dei Principi del DES Parma - Distretto di Economia Solidale - APS e associarsi;
 - ad aderire al Progetto Sistema di Garanzia Partecipata (PGS) del DES Parma - Distretto di Economia Solidale - APS del rispettando gli impegni elencati;

ANAGRAFICA

- Nome produttore* il germoglio
- Nome azienda/ragione sociale*il germoglio
- Forma giuridica* azienda agricola
- Inizio attività* via predolo 10 c.monti
- Indirizzo azienda: Via*predolo 10 c.monti
- Località*castelnovo ne monti
- CAP* 42035
- Provincia* Reggio Emilia
- Partita IVA / Codice fiscale* 02581390354
- Telefono fisso
- Cellulare* 334 809 7641
- Email az.agricolailgermoglio@gmail.com

- Sito web www.agricolailgermoglio.it
- Referente azienda se diverso dal titolare
- Cellulare ed email del referente

IDENTIFICAZIONE AZIENDALE

- 1) L'azienda è la tua fonte di sostentamento:
 - X Principale
 - Secondaria
- 2) Ubicazione della produzione aziendale*
 - X 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
 - X Proprietà
 - Comodato d'uso
 - Uso gratuito
 -
- 4) Cosa produce l'azienda:*
 - X Ortofrutta
 - Vino
 - X Confetture, conserve, succhi
 - Formaggi
 - X Cereali
 - X Miele e prodotti dell'alveare
 - Carne e salumi
 - X 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 : 10

TRASPARENZA

- 1) I pagamenti vengono registrati attraverso:*
 - Documento commerciale
 - X Fattura elettronica
 - Autofattura

- Registro corrispettivi
- 2) Sei disponibile ad elaborare un'analisi dei costi di produzione per costruire il Prezzo Trasparente?
 - si
 - no

EQUITA'

- 1) Numero collaboratori e/o dipendenti (esclusi i familiari):*
i 1
- 2) Numero collaboratori familiari:*
i 4
- 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%
 - X 75%-99%
 - x 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)
 - X si
 - no
- 4) Se si, indica la % di prodotti di tre aziende messi in vendita:
 - X 0-25%
 - 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
 - X Aziende biologiche
 - Aziende convenzionali

- 6) Quali sono i tuoi canali di vendita?*
- X Gas
- X Vendita diretta
- Grande distribuzione organizzata
- Negozi
- Consorzi
- X Baratto / Scambio
- Empori partecipativi (food coop)
- X Mercati 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:
 - X Biologica al 100%
 - Parzialmente biologica
 - X Biodinamica
 - In conversione al biologico
 - X 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
 - X Convenzionale al momento ma con l'impegno ad approdare a una agricoltura sostenibile e naturale
- 2) Ente Certificatore Biologico se presente bios srl
- 3) Anno dell'ultima certificazione biologica 2013/ 2022
- 4) Fai analisi sui tuoi prodotti?*
- X si
- 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?*
- X si
- no
- 2) Se si, quali?
 - X Valorizzazione del territorio
 - X Utilizzo di manodopera locale

- X Progetti di inclusione sociale
- X Recupero produzioni/prodotti significativi
- Avvio sperimentazioni
- X Salvaguardia della biodiversità e fertilità dei terreni
- 3) La tua azienda collabora con attività etico/sociali e solidali?*
- X si
- no
- 4) Se sì, quali? Woofing
- 5) Hai attivato sistemi di risparmio energetico e/o produzione di energia rinnovabile nella tua azienda?*
- X si
- no
- 6) Se sì quali?
- Pannelli fotovoltaici
- Solare termico
- Mini-eolico
- X Risparmio idrico (irrigazione goccia a goccia, ...) R
- Recupero scarti di lavorazione
- X Compostaggio aerobico in azienda
- Compostaggio anaerobico in azienda

MATERIALI DI SCARTO

- 1) Tipologia dei materiali di scarto prodotti:*
- Riciclabili (organico, carta, plastica, vetro, ferro, ecc.)
- Oli esausti
- 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
- Carta / Cartone
- X Imballaggi compostabili (tipo bioplastiche, mater-bi)
- Poliaccoppiati
- Plastica monomateriale riciclabile
- Alluminio

COLLABORAZIONI TERRITORIALI

- 1) Collabori con i GAS?*
- X si
- no
- 2) Se sì, come collabori? Rivalta
- 3) Se no, quali sono i motivi della mancata collaborazione?

INDICAZIONI UTILI PER LA VISITA IN AZIENDA

- Estate ;;; 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:* 15
- AP1.b) Numero arnie stanziali:*
- AP1.c) Numero Arnie Mobili:*
- AP1.d) Tipo di arnia utilizzata* davanti
- AP1.e) Ubicazione alveari*predolo azienda.
- AP1.f) Tipi e quantità di miele prodotto* castagno acacia millefiori saraceno tarassaco melata

Tipo di miele

Quantità

Kg.

- AP2) Rimpiazzo regine*
- Spontaneo

- XAllevamento proprio
 - XAcquisto
 - AP2.a) Frequenza delle sostituzioni* 2 anni o autoselezione
0 di 2 numero massimo di caratteri
 - AP3) Costituzione dell'apiario*
 - X Nuclei propri
 - Nuclei acquistati
 - AP4) Fogli cerei*
 - Autoprodotti
 - X Trasformazione cera propria
 - XAcquistati
 - AP4.1) Alimentazione*
 - Di sviluppo
 - X Di invernamento
 - Altro
 - AP4.2) Specificare i prodotti utilizzati miele
-
- AP5) *Lotta antiparassitaria*
 - AP5.1) Metodi e prodotti utilizzati contro la varroa* acido ossalico
 - 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* coltello
 - AP6.2) Tipo di estrazione* centrifuga a mano
 - AP6.3) Uso della pompa
 - SI
 - NO
 - AP6.4) Tipo di filtro* acciaio inox
 - AP6.5) Modalità di decantazione* acciaio
 - AP6.6) Modalità di stoccaggio* vasi vetro
 - AP6.7) Modalità di invasettamento* dal decantatore
 - 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):* 10 circa
- VG1.2) Ettari destinati alla produzione:*5
- VG1.3) Esposizione principale dei terreni*
 - X EST
 - SUD
 - OVEST
 - Nord
- VG1.4) • Natura prevalente del terreno:*
 - X Limoso (medio impasto)
 - X Calcareo
 - X Argilloso
 - X Sabbioso
 - Humifero
 - Altro
- VG1.5) Fai analisi del terreno:*
 - si
 - X no
- VG1.6) Tipo di impianto:*
 - X In campo aperto
 - Tunnel freddo
 - Tunnel riscaldato
 - Copertura ombreggiante
 - Copertura antigrandine
 - Altro

7- APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME

- VG1.7) Sementi:*
 - X Autoprodotte, biologiche
 - Autoprodotte, naturali
 - Autoprodotte, convenzionali
 - Acquistate, di origine biologica
 - Acquistate, di origine convenzionale
 - Altro
- VG1.8) Acquistate insieme ad altri produttori?

- SI
- NO

- VG1.9) Piantine:*

 - X Autoprodotte, biologiche
 - Autoprodotte, naturali
 - Autoprodotte, convenzionali
 - Acquistate, di origine biologica
 - Acquistate, di origine convenzionale
 - Altro

- VG1.10) Acquistate insieme ad altri produttori?

 - SI
 - NO

DOTAZIONI MOBILI ED IMMOBILI DELL'AZIENDA AGRICOLA I

- VG1.11) Fabbricati/Strutture disponibili:*

 - X Punto vendita
 - Deposito prodotti a lunga conservazione
 - Cella frigorifera
 - Locali per ricovero attrezzi
 - Altro

TECNICHE AGRONOMICHE ADOTTATE

- VG1.12) Lavorazione del terreno*

 - XAratura leggera
 - Aratura profonda
 - Vangatura manuale
 - Vangatura meccanica
 - Estirpatura
 - XSarchiatura
 - Erpicatura
 - Rincalzatura
 - XPacciamatura
 - XNessuna lavorazione meccanica
 - Altro

- VG1.13) Semine/Trapianti:*

 - XManuali
 - XMeccanizzate
 - Misto
 - 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
- XMeccanizzata
- Mista
- Altro
- VG1.16) Stoccaggio:*
- Ambiente a temperatura naturale
- X Ambiente a temperatura controllata

- Con conservanti/maturanti
- Altro

-
- 2. ASPETTI ECOLOGICI ED AMBIENTALI**
-

-
- Gestione della fertilità del terreno**

- VG2.1) Apporto di nutrienti:*
- Distribuzione ed interrimento di sostanze nutrienti
- Sovescio
- Fertirrigazione
- Macerazione nebulizzazione Altro

- VG2.2) Sostanze nutrienti impiegate:*
- Letame
- Compost
- Concime organico (guano, macerati, infusi, ecc.)
- Concime minerale naturale (farine di roccia, ecc.)
- Concime inorganico (di sintesi)
- Altro Macerati
- VG2.3) Difesa della fertilità:*
- X Rotazione colturale
- Maggese
- Altro
- VG2.4) Prevenzione erosione del terreno:*
- Lavorazione superficiale
- Regimentazione acque
- X Pacciamatura
- X Inerbimento
- X Siepi
- Altro

Gestione degli insetti parassiti

- VG2.5) Strategie di prevenzione;*
- Nessuna necessità di prevenzione
- Reti od altri mezzi meccanici
- X Rotazione culturale
- Fauna ausiliaria
- X Consociazioni
- Solarizzazione
- Altro
- VG2.6) Controllo/Lotta:*
- Impiego di prodotti biologici (es. Bacillus, ecc.)
- X Impiego 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:*
- X Rotazione culturale
- Bassa intensità di impianto
- Irrigazione senza bagnatura dell'apparato fogliare
- Adozione di varietà resistenti
- Solarizzazione
- Altro
- VG2.8) 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.)
- Eradicazione
- Macerati Altro
- VG2.9) Indicare i nomi dei trattamenti utilizzati

Gestione delle infestanti (malerbe, ecc.)

- VG2.10) Strategie di prevenzione:*
- Macerati Lavorazioni terreno (aratura, ecc.)
- Falsa semina
- Trapianto anziché semina diretta
- Sfalcio pre-fioritura

- Pacciamatura vegetale (paglia, ecc.)
- Pacciamatura con film biodegradabile
- X Pacciamatura con film plastico non biodegradabile

- Altro
- VG2.11) • Controllo/Eliminazione:*
 - Lavorazioni del terreno (sarchiature, strigliature, ecc.)

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

 - X Siepi
 - Altro
- **Gestione risorse idriche**
- VG2.17) Origine dell'acqua d'irrigazione:*
 - Acquedotto
 - Pozzo
 - Canale
 - Torrente/Fiume
 - Lago/Stagno
 - Sorgente
 - X Piovana
 - Altro
- VG2.18) Strategie risparmio idrico:*
 - Recupero acque reflue

- X Immagazzinamento acque piovane
- Irrigazione localizzata
- X Pacciamatura
- Altro
- VG2.19) Analisi dell'acqua:*
 - SI
 - X NO
- **Gestione dei residui di lavorazione/produzione**
- VG2.20) Tipologia dei residui prodotti:*
 - Sovrapproduzione
 - Scarti di lavorazione
 - Residui colturali
 - X Estirpazione infestanti
 - Altro
- VG2.20) Impiego dei residui:*
 - Alimentazione animale
 - X Compostaggio
 - X Pacciamatura
 - Interramento
 - 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

- CS1.1) Rapporto UBA (capi bestiame)/ettaro:*
- CS1.2) Tipo di pascolo:*
- CS2.0) CONDUZIONE ALLEVAMENTO*
 - Biologico
 - Altra autocertificazione
 - Convenzionale
- CS2.1) Disponibilità alla conversione :*
 - SI
 - 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
 - LIBERA
- CS3.4) Nel caso si stabulazione libera è garantito un benessere degli animali?*
- si
- no
- CS3.5) Spazio disponibile x capo*
- **4. ALIMENTAZIONE:**
- CS4.1) con distribuzione di foraggio:*
- autoprodotta
- acquistata
- CS4.2) il foraggio è biologico?*

- SI
- NO
- CS4.3) con distribuzione di mangime:*
 - autoprodotta
 - acquistata
- CS4.4) il mangime è biologico?*
- SI
- NO
- CS4.5) Allattamento dei piccoli con latte:*
 - materno
 - ricostituito
- **5. METODI CONTROLLO MALATTIE:**
- CS5.1) Farmaci tradizionali :*
 - Omeopatia
 - Misto
 -
- CS5.2) Tipo di cure e marche medicinali utilizzate:*
- **6. MACELLAZIONE::**
- CS6.1) Periodo di finissaggio e alimentazione:*
- CS6.2) Età di macellazione:*
- CS6.3) Luogo di macellazione:*
- CS6.4) certificazione BIO:*
- SI
- NO
- CS6.5) Periodo di frollatura:*
- **7. LEGALITA':**
- CS7.1) Registrazione numero di stalla*
- CS7.2) Vaccinazioni*
- CS7.3) n° autorizzazione laboratorio*
- CS7.4) Tipo di autorizzazione*
- CS7.5) Trasporto autorizzato*
 - SI
 - NO
- CS7.6) Acqua abbeverata*
 - SI
 - NO
- CS7.7) Ricette per acquisto farmaci*
 - SI
 - NO
- CS7.8) NOTE

CEREALI

- CE1.0) Estensione dell'azienda (ha):*
- CE1.1) Ettari destinati a cereale:*
- CE2.0) Tipi e quantità di cereale*
-

Tipo di cereale	Quantità macinate all'anno(kg)	
Grani mentana	200	

- **3)Provenienza materia prima**
- CE3.0) n° KG prodotti in azienda* x
- 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*
 - X Autoprodotto
 - Acquistato
- CS4.0) Come viene conservato il cereale:*
- Magazzino
- X Sacconi
- Silos
- CS5.0) Concimazioni: tipo fertilizzante usato e quantità per ettaro*
- CS6.0) Sistema di macinatura*
 - pietra naturale
 - smerigliato e agglomerato chimico
 - laminatoi d'acciaio
- CS6.1) Macinatura per conto terzi*
 - X si
 - no
- CS6.3) il cereale viene inumidito prima della macinatura?*

- si
- X no
- CS6.4) Il germe ed il semolino vengono tolti dalla farina?*
- si
- X no
- CS7.0) Tipo di confezionamento*
- X carta
- X plastica riciclabile
- plastica
-
- CS8.0) Disponibilità per campionatura del cereale (umidità, ruggini, fusariosi, ecc..)*
- X si
- 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 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:*

- XBiologico
- Misto (convenzionale/biologico)
- Convenzionale
- CCS1.1) Disponibilità alla conversione:*
 - SI
 - NO
- CSS2.0) Provenienza materie prime

PRODOTTO	AZIENDA DI PROVENIENZA DELLA MATERIA PRIMA	CERT. BIO sì-no	
----------	---	-----------------	--

Confetture succhi e miele	Medesima	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):*
- CSS4.0) Refrigerazione:*
 - SI
 - NO
- CSS5.0) Uso di additivi:*
 - SI
 - NO
- CSS7.0) Si effettua conto lavorazione?*
- SI
- NO
- **8. Confezionamento**
- CSS8.1) Che materiali si usano per il confezionamento?* vetro
- CSS8.2) Il vuoto è a rendere?*
- SI
- Z NO
- **9.0 Pulizia**
- CSS9.1) Che tipi di detersivi si usano x igienizzare i locali di lavorazione, gli utensili, i panni, etc.?*
- X Detersivi chimici
- X Detersivi 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)