

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)* GIULIANO PERSEGONA
- Domiciliata/o in via* PIEVE CUSIGNANO, 63
- Località PIVENZA
- Cellulare 3316231866
- Email* PERSEGONA GIULIANO @ ICLOUD .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* PERSEGONA
- Nome azienda/ragione sociale* SOC. AGR. PERSEGONA CARLO, MIBENA E GIULIANO
- Forma giuridica* SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE
- Inizio attività* 25/06/1988
- Indirizzo azienda: Via* PIEVE CUSIGNANO, 63
- Località* PIVENZA
- CAP* 43036
- Provincia* PARMA
- Partita IVA / Codice fiscale* 01813840343
- Telefono fisso 052462163
- Cellulare* 3316231866

- Email PEREGO@GIULIANO@GMAIL.COM
- Sito web WWW.PARDIGIANOBIO.EU
- Referente azienda se diverso dal titolare DIOMI MARTINA
- Cellulare ed email del referente 334 7084767

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 : 230 ETARI

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?
 - si
 - no

EQUITA'

- 1) Numero collaboratori e/o dipendenti (esclusi i familiari):* ¹
i
- 2) Numero collaboratori familiari:* ⁴
i
- 3) Tipo di contratto dei collaboratori *TEMPO INDETERMINATO*
- 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%
 - 75%-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)
 - si
 - no *ACQUE*
- 4) Se si, indica la % di prodotti di tre aziende messi in vendita:
 - 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
 - Aziende biologiche
 - Aziende convenzionali

- 6) Quali sono i tuoi canali di vendita?*
- Gas
- Vendita diretta
- Grande distribuzione organizzata
- Negozi
- Consorzi
- Baratto / Scambio
- Empori partecipativi (food coop)
- 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:
 - Biologica al 100%
 - 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 *ICBA*
- 3) Anno dell'ultima certificazione biologica *29/08/2021 ECADONRA 29/08/2024*
- 4) Fai analisi sui tuoi prodotti?*
- 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?*
- si
- no
- 2) Se sì, quali?
 - Valorizzazione del territorio
 - Utilizzo di manodopera locale
 - Progetti di inclusione sociale
 - Recupero produzioni/prodotti significativi
 - Avvio sperimentazioni

◀ Salvaguardia della biodiversità e fertilità dei terreni

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

 - si
 - no

- 4) Se sì, quali?
- 5) Hai attivato sistemi di risparmio energetico e/o produzione di energia rinnovabile nella tua azienda?*

 - si
 - no

- 6) Se sì quali?

 - Pannelli fotovoltaici
 - Solare termico
 - Mini-eolico *MAGARI !!! (CI ABBIAMO PROVATO)*
 - Risparmio idrico (irrigazione goccia a goccia, ...) R
 - Recupero scarti di lavorazione
 - 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:*

 - Raccolta differenziata
 - Conferimento a centri autorizzati
 - Compostaggio organico in azienda *LETAME AZIENDALE*
 - 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)

 - Vetro
 - Carta / Cartone
 - Imballaggi compostabili (tipo bioplastiche, mater-bi)
 - Poliaccoppiati
 - Plastica monomateriale riciclabile
 - Alluminio

COLLABORAZIONI TERRITORIALI

- 1) Collabori con i GAS?*

si

no

- 2) Se sì, come collabori? *COME FORNITORE E, TALVOLTA, PER PROGETTI DI AIUTO AI NEGO ABBIENTI*
- 3) Se no, quali sono i motivi della mancata collaborazione?

INDICAZIONI UTILI PER LA VISITA IN AZIENDA

- Indicare periodo ideale per visita in azienda *15/03 - ~~15~~ 30/05*
oppure
- Altre note particolari *1/8 - 15/10*
DISPONIBILI PER VISITE GUIDATE; DEGUSTAZIONI; VISITE GUIDATE PER SCOLARESCHI
- Puoi aggiungere, se vuoi, una descrizione della tua azienda

FORMAGGI

- Elenco* PARMIGIANO REGGIANO

| RAZZA | PROVENIENZA | CATEGORIA ANIMALI | N° CAPI* |
|--------------|-------------|-------------------|----------|
| FRISONA | AZIENDALE | BOVINI | 70 |
| METICCE | AZIENDALE | BOVINI | 120 |
| BRUNA ALPINA | AZIENDALE | BOVINI | 10 |
| MONTBEILARD | AZIENDALE | BOVINI | 30 |
| NORVEGHESE | AZIENDALE | BOVINI | 20 |
| DANESE | AZIENDALE | BOVINI | 20 |

- Quanti capi in lattazione sono presenti in stalla?* 120
- Che percentuale di rimonta?*
- UBICAZIONE DELLA STALLA*
 - vicina all'azienda
 - lontana dall'azienda
- Rapporto UBA (capi bestiame)/ettaro:* 1,085
- Sei registrato all' ASL di competenza come ALLEVAMENTO da LATTE?*
 - SI
 - NO

RIPRODUZIONE

- L'azienda*
 - effettua fecondazioni naturali con i maschi
 - usa l'inseminazione artificiale
- Al momento del parto i piccoli vengono lasciati svezzare dalle madri o vengono subito staccati e isolati in un box?*
- Che tipo di latte viene somministrato?*
- latte materno
- latte ricostituito
- La mungitura va eseguita*
 - in modo manuale
 - in modo meccanica

ALIMENTAZIONE

- L'azienda somministra cereali di propria produzione o acquistati?* ENTRAMBI
- se acquistati, da quale azienda e dove? MANGIMI CERTIFICATI BIOLOGICI - GENSI COBOLI
- da quale azienda e dove? GENSI CEREALI (RIBELLO)
- In che quantità vengono somministrati pro capite? CIRCA 3 kg CAPO GIORNO
- Il foraggio?*
 - Autoprodotto
 - Acquistato

STABILAZIONE

- STABILAZIONE*
 - Pascola
 - Fissa
 - Libera
- Tipo di pascolo*
 - recinto
 - accompagnati
- 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
- Spazio disponibile x capo:*

| | Stalla | Pascolo |
|-------------------|---|--------------------------|
| VACCHE DA LATTE → | 10 m ² /CAPO (CORRATA) # 300 m ² (CORRATO ESTERNO) 1000 m ² (TERRA BATTUTA) | 200 m ² /CAPO |
| MANZÈ | 10 m ² /CAPO (CORRATA) 400 m ² /CORRATO | 400 m ² /CAPO |

LAVORAZIONE DEL LATTE

- Il latte viene lavorato giornalmente?*
 - si
 - no
- Il latte viene lattesato?*
 - CRUDO
 - TERMIZZATO
 - PASTORIZZATO

- Quanti litri di latte al giorno vengono trasformati in formaggi?* CIRCA 2200
- Si usano fermenti da*
 - siero innesto
 - fermenti liofizzati acquistati
- 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.
- Qual è la quantità di latte prodotto a capo?* 20-22 LITRI CAPO GIORNO

STOCCAGGIO FORMAGGI

- I formaggi prodotti dove sono stoccati in ?:*
 - frigoriferi se freschi
 - celle
 - cantine dedicate
MAGAZZINI SPECIALIZZATI

METODI CONTROLLO MALATTIE:

- Si usano prodotti antimuffa sulla superficie dei formaggi?* NO
- Si effettuano regolarmente controlli specifici per la qualità del latte?*
 - SI
 - NO
- Cura degli animali?*
 - Trattamenti convenzionali
 - Naturali
 - Omeopatici

Note = SI UTILIZZAMO METODI CONVENZIONALI DI CURA DEGLI ANIMALI SOLO SE È IN PERICOLO LA VITA DELL'ANIMALE, ALTRIMENTI SI PREDILIGE SEMPRE LA CURA NATURALE E/O OMEOPATICA