

autocertificazione e prezzo sorgente
il latte e i formaggi

###### IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Indirizzo (via, CAP, Comune, Provincia):Telefono:Fax:
E-mail:Sito internet:

Proprietario:Possibilità di visitare l'azienda (si o no; se sì indicare in quali giorni):Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):
Descrizione del nucleo famigliare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica):

Estensione terreni (ha, proprietà/affito):Superficie coltivata (ha, altitudine): Tipo di conduzione (proprietà/affitto/altro):Tipo di coltivazione e/o allevamento (convenzionale, integrato, biologico, biodinamico, con o senza certificazione, altre particolarità):Eventuali società di certificazione:
Eventuale laboratorio di analisi utilizzato:

Consulenti:
Lavoratori fissi (indicare il numero):Lavoratori stagionali (indicare il numero):Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali:
Ricorso a lavoro interinale (si o no, frequenza):

Vendita diretta (specificare se in azienda, mercati, fiere, e la percentuale):Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare la percentuale e in quali catene, per esempio Coop, Eataly, ecc.):Totale vendite ultimo anno (solo formaggi, fatturato e vendita diretta):

Una breve storia dell’azienda:Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche):Condizioni ambientali del posto e dell’area di produzione (eventuali rischi ambientali):

I miei principi e idealità di produttore:

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

###### IL LATTE E I FORMAGGI

#### L’allevamento

N° capi e razza/e:Tipo di allevamento (stabulazione fissa, brado, semibrado):Dimensione e tipologia stalla:Pascolo (giornaliero, altro):Periodo di asciutta:

Luogo di nascita dell’animale (se in stalla):Nome dell’azienda da cui si acquistano i capi:
Numero medio dei capi allevati:
Numero medio dei capi abbattuti:Macellazione (in proprio o esterna, se esterna specificare dove):

Alimentazione animali adulti:Alimentazione piccoli:Colture foraggere praticate e particolarità:
Foraggio prodotto in proprio (tipologia, percentuale):
Eventuale tipo di mangime utilizzato:
Ditta fornitrice di mangime:
Tipo di cure e interventi veterinari:Eventuali tipi di medicinali e/o integratori alimentari:

#### Il latte

Metodologia mungitura:Quantità prodotta/anno (specificare se di differenti tipologie):Ricorso ad acquisto esterno:
Distanza tra il luogo di produzione e il luogo di conservazione:Destinazione del latte (caseificio, vendita diretta, consorzi, ecc. specificare le percentuali):
Particolarità del prodotto (biologico, biodinamico, con o senza certificazione, crudo, pastorizzato, ecc.):
Luogo e modalità di confezionamento:Tipi di confezioni disponibili:

#### Il formaggio

*(le informazioni che seguono si riferiscono ad una tipologia di formaggio, ma è possibile compilare la scheda più volte, per più tipologie)*

Nome e tipologia prodotti:Quantità prodotta/anno:

Metodo coagulazione:Tipologia siero innesto:Tipologia caglio:Gradi di cottura della cagliata:Latte crudo:Latte pastorizzato:Maturazione, metodi e luoghi di affinamento:Utilizzo di conservanti/additivi/muffe/lieviti/etc.:

#### Descrizione organolettica e libera

I miei formaggi sono:

#### PREZZO SORGENTE

Prezzo sorgente dei formaggi indicati:
Costi di spedizione (da aggiungere al prezzo totale):