

autocertificazione e prezzo sorgente  
i salumi

###### 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 (convenzionale, integrato, biologico, biodinamico, con o senza certificazione, in conversione, altre particolarità):Tipo di allevamento (convenzionale, integrato, biologico, biodinamico, con o senza certificazione, in conversione, 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 salumi, 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:

###### I SALUMI

Varietà e tipologie salumi prodotti:Quantità prodotta/anno (specificare se di differenti tipologie):Proprietà dei capi (si/no):

Salume simbolo dell'azienda:Caratteristiche (biologico, biodinamico con o senza certificazione, altre particolarità):  
Allevamento in proprio (si/no):  
Provenienza delle carni (indicare produttore e zona):Tipo di alimentazione:  
Tipo di allevamento (alla catena, brado ecc):  
Cura delle malattie (farmacologia tradizionale, omeopatica, ecc):  
Consulenza veterinaria:  
Vaccinazioni (si/no e quali):

Macellazione (in proprio o esterna):Tempi di maturazione delle carni:Luoghi di conservazione delle carni:Modalità di trasformazione delle carni:Additivi utilizzati (quali e quantità):Aromi utilizzati (quali e quantità):Provenienza additivi e aromi:Evenutali certificazioni additivi e aromi:Tipologia macinazione (meccanica, manuale ecc):  
Provenienza e tipologia del budello:Stagionatura: luogo – tempo – temperatura – modalità:

Quantità ottenuta:Particolarità del prodotto:Luogo e modalità di confezionamento:Tipi di confezioni disponibili:Luogo e modalità di vendita (azienda, negozi, supermercati, etc.):

#### Descrizione organolettica e libera

I miei salumi sono:

#### PREZZO SORGENTE

Prezzo sorgente al kg (indicare se ivato o meno):Prezzo medio confezione:Costi di spedizione:

Eventuali altre considerazioni: