

autocertificazione e prezzo sorgente

###### la carne e i salumi

###### IL PRODUTTORE

## Nome identificativo dell’azienda

## Comune (Provincia)

###### IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda:

## (Nome Produttore)

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 servizi in azienda (agriturismo, b&b, ristorazione…):  
Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):  
Eventuali prodotti acquistabili in azienda:Descrizione del nucleo famigliare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica):

Estensione terreni (ha):Superficie coltivata (ha, altitudine): Altre colture (quali):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.):Canali distributivi (specificare quali agenti/distributori, aree di interesse, e la percentuale):  
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

#### L’allevamento

N° capi e razza/e:

Tipo di allevamento (alla catena, stabulazione fissa, brado, semibrado):   
Dimensione e tipologia stalla:   
Pascolo (sì/no, giornaliero, altro):Allevamento in proprio (si/no, se no indicare produttore e luogo):  
Proprietà dei capi (si/no):

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:

Cura delle malattie (farmacologia tradizionale, omeopatica, ecc):  
Eventuali medicinali e/o integratori alimentari dati al bestiame:   
Vaccinazioni (si/no e quali):   
Consulenza veterinaria:

Macellazione (in proprio o esterna):Mattatoio utilizzato (nome e luogo):

#### La carne

Tagli e tipologie carni prodotte:Caratteristiche (biologico, biodinamico con o senza certificazione, altre particolarità):  
Quantità prodotta/anno (specificare se di differenti tipologie):

Carne simbolo dell'azienda:

Tempi di maturazione delle carni:Luoghi di conservazione delle carni:

#### I salumi

Nome e tipologie salumi prodotti:Caratteristiche (biologico, biodinamico con o senza certificazione, altre particolarità):  
Quantità prodotta/anno (specificare se di differenti tipologie):

Salume simbolo dell'azienda:

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:Eventuali certificazioni additivi e aromi:Tipologia macinazione (meccanica, manuale ecc):  
Provenienza e tipologia del budello:Stagionatura: luogo – tempo – temperatura – modalità:

Luogo e modalità di confezionamento:Tipi di confezioni disponibili:Luogo e modalità di vendita (azienda, negozi, supermercati, etc.):

#### Descrizione organolettica e libera

La mia carne/i miei salumi sono:

#### PREZZO SORGENTE

Prezzo sorgente al kg delle carni/salumi indicati:Prezzo medio confezione:Costi di spedizione:

Eventuali altre considerazioni: