

autocertificazione e prezzo sorgente

###### il latte e i formaggi

###### 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 strutture ricettive (tipologia e n° posti):Eventuali servizi in azienda (agriturismo, b&b, ristorazione…):  
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 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 (sì/no, 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:

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

Abbattimento (sì/no):  
Macellazione (in proprio o esterna):Mattatoio utilizzato (nome e luogo):

#### 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 (specificare se di differenti tipologie):

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):