

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER CONCESSIONE DI N. 4 POSTEGGI AL MERCATO DI VENDITA PRODOTTI AGRICOLI "PRATA AGRIZERO".

Scheda descrittiva dell'azienda

Denominazione _____

Sito internet _____

1. Estensione aziendale

- I terreni dell'azienda sono ubicati in Comune di _____ (Prov. ____)

e identificati al Foglio _____ Mappale/i _____

misura in Ha _____

- nel Comune di _____ (Prov. ____) e identificati al Foglio _____

Mappale/i _____

misura in Ha _____

- nel Comune di _____ (Prov. ____) e identificati al Foglio _____

Mappale/i _____

misura in Ha _____

2. Breve descrizione dell'attività aziendale (allevamento e/o coltivazione) e della capacità produttiva

2. a) coltivazioni:

ortaggi _____

cereali _____

frutteto _____

vigneto e oliveto _____

piante – fiori e erbe _____

altro _____

2. b) allevamenti: (indicare le razze di animali che si allevano in fattoria e il n. di capi)

bovini da carne _____

bovini da latte _____

suini _____

ovini _____

caprini _____

animali da cortile _____

lagomorfi _____

- api _____
 altro _____

3. Produzioni ottenute presso la propria azienda disponibili per la vendita

4. Elenco dei prodotti trasformati che si intende porre in vendita:

5. L'azienda adotta metodo di coltivazione:

- biologico (reg. CE 2029/91 – reg. CE n. 834/2007)
 biodinamico
 in conversione
 di produzioni agroalimentari tradizionali (decreto MIPAF n. 350/99 e decreto Direttore Gen. Politiche agricole ed agroindustriali nazionali 18.7.2000)
 di produzioni tipiche (i prodotti a denominazione di origine, i prodotti ad indicazione geografica ed i prodotti a marchio AquA – L.R. n. 21/2002, Reg. CE 2081/92 e 2082/92, Legge 164/92, marchi DOP, IGP, DOCG e DOC : _____)

6. Ogni altra informazione che si ritiene di dover segnalare:

6. a) nel caso di prodotti orticoli e frutticoli:

- l'azienda utilizza per la propria produzione le seguenti serre: n. ____ serre di dimensioni _____ per la coltivazione di _____
 l'azienda effettua la coltivazione in campo aperto ;
 l'azienda utilizza per la conservazione della produzione le seguenti celle di mantenimento:
n. ____ celle di volume _____ per la conservazione di _____
 l'azienda NON utilizza per la conservazione della propria produzione alcuna cella di mantenimento, ma segue le seguenti procedure di conservazione: _____

6. b) caso di animali macellati oppure prodotti derivati dall'allevamento (es. salumi, formaggi, uova ecc.)

- l'azienda utilizza il laboratorio proprio autorizzato CE
 l'azienda utilizza il macatoio e il laboratorio autorizzato di terzi
 l'azienda utilizza il laboratorio proprio per la macellazione e lavorazione delle carni registrato PPL;

Luogo _____ data _____

Firma per esteso _____