

## Progetto “Per una pedagogia della terra”

### MANUALE DI VISITA SPG - rev 01 settembre 2012

Informazioni Preliminari	Sezione 1: Informazioni generali
Informazioni Preliminari	Sezione 2: Documentazione e Registri
Informazioni Preliminari	Dichiarazione del richiedente la certificazione
Gestione della Produzione (l'allevamento)	Sezione 3: gestione delle colture (incluso i mangimi e i foraggi per l'allevamento)
Gestione della Produzione	Sezione 4: gestione dei parassiti e delle malattie
Gestione della Produzione	Sezione 5: gestione dell'allevamento
Gestione della Produzione	Sezione 6: benessere animale
Gestione della Produzione	Sezione 7: sanità animale
Gestione della Produzione	Sezione 8: tracciabilità
Gestione della Produzione	Sezione 9: origine dei prodotti, certificazione NO OGM
Gestione dell'ambiente	Sezione 10: gestione della fertilità del suolo
Gestione dell'ambiente	Sezione 11: gestione della risorsa idrica
Gestione dell'ambiente	Sezione 12: gestione della biodiversità
Gestione dell'ambiente	Sezione 13: erosione dei suoli
Gestione dell'ambiente	Sezione 14: gestione dei residui organici
Gestione dell'ambiente	Sezione 15: contaminazione (protezione contro inquinanti esterni)
Gestione dell'ambiente	Sezione 16: fonti energetiche
Confezionamento e commercializzazione	Sezione 17: trasformazione e confezionamento
Confezionamento e commercializzazione	Sezione 18: pulizia e disinfezione
Equità, lavoro	Sezione 19: equità, lavoro
Sintesi Dati sintetici visita	
Raccomandazioni e decisioni del gruppo di visita e della commissione di certificazione	

**Sezione 1: Informazioni generali**

Nome

Ragione Sociale

Domicilio Fiscale

Codice Postale

Città

Indirizzo

(se diverso dal Domicilio Fiscale)

Codice Postale

Telefono

Cellulare

e-mail

Comitato locale di appartenenza

***Dichiarazione del richiedente la certificazione***

Io sottoscritto dichiaro che tutte le informazioni riportate in questo documento rispondono a verità.

Autorizzo il SPG "Pedagogia della terra" a utilizzare queste informazioni nell'ambito del SPG.

Autorizzo altresì l'accesso a tutti i membri del gruppo di visita del SPG nella mia azienda

(sia nelle zone di produzione che in quelle di trasformazione e confezionamento dei prodotti)

**Sezione 2: Documentazione e Registri**

**Domanda 1** Verificare (per quanto possibile anche nei giorni immediatamente antecedenti la visita) la disponibilità e/o l'aggiornamento dei seguenti documenti:

1. Dichiarazione di impegno ad essere certificato (con mappa catastale di localizzazione dell'azienda, parcelle proprie e quelle confinanti con le relative colture, così come le parcelle incolte, piano annuale di produzione)
2. Documenti contabili comprovanti l'acquisto e la ricezione dei fattori della produzione, incluse le sementi, i fertilizzanti, i prodotti impiegati per i processi produttivi e di trasformazione
3. Piano colturale, di raccolta e registro delle vendite
4. Registro delle produzioni e loro tracciabilità

I documenti ci sono tutti? Sono aggiornati? Manca qualche informazione? Perché?

---

---

---

---

---

---

---

---

**Sezione 3: gestione delle colture (incluso i foraggi per l'allevamento)**

**Domanda 1** Che colture sono presenti in azienda? Qual è il calendario di raccolta? Indicare la superficie.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Domanda 2** Quali sono le produzioni stimate. Indicare la resa produttiva locale

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Domanda 3** Indicare il piano colturale per i prossimi anni

---

---

---

---

---

---

---

---

**Domanda 4** Vengono impiegate differenti varietà della stessa specie? Se si quali?

---

---

---

---

---

---

---

---

**Domanda 5** Vengono impiegate sementi o piantine prodotte in azienda? Se no, quelle utilizzate sono certificate e dove vengono acquistate?

---

---

---

---

---

---

---

---

**Domanda 6 :** Si fa uso di consociazioni colturali?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Sezione 4: gestione dei parassiti e delle malattie**

**Domanda 1** Che strategie di prevenzione utilizza contro i parassiti?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Domanda 2** Che strategie e che prodotti impiega per contrastare gli attacchi di malattie e dei parassiti?

---

---

---

---

---

---

---

**Sezione 5: gestione dell'allevamento**

Domanda 1 Che animali alleva? Quanti per ogni specie? Riportare le razze allevate e la loro origine

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Domanda 2 Tipo di alimento impiegato e sua origine per ogni specie allevata

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Domanda 3 Realizza incroci tra razze? Se si quali?

---

---

---

---

---

---

---

---

Domanda 4 Illustrare il piano di riproduzione animale che viene adottato in azienda

---

---

---

---

---

---

---

---

Domanda 5 Indicare eventuali operazioni che si effettuano sugli animali: taglio della coda, limatura delle corna...

---

---

---

---

---

---

---

---

### Sezione 6: benessere animale

Domanda 1 Indicare i ricoveri per gli animali e le relative specie che accolgono, indicare l'accesso alle zone di alimentazione

---

---

---

---

---

---

---

---

Domanda 2 Che tipo di lettiera viene utilizzata per l'allevamento? Specificarne l'origine

---

---

---

---

---

---

---

---



Domanda 3 I ricoveri per gli animali sfruttano la luce naturale?

---

---

---

---

---

---

---

---

Domanda 4 I ricoveri per gli animali sono provvisti di illuminazione artificiale? Se si per quante ore/giorno?

---

---

---

---

---

---

---

---

Domanda 5 I ricoveri per gli animali sono provvisti di impianti di ventilazione naturale? Se no specificare come vengono areati i locali

---

---

---

---

---

---

---

---

Domanda 6 Indicare il numero di abbeveratoi e la loro ubicazione nell'azienda

---

---

---

---

---

---

---

---

**Sezione 7: sanità animale**

Domanda 1 Specificare la profilassi sanitaria che si esegue sugli animali

---

---

---

---

---

---

---

---

Domanda 2 Impiega trattamenti e rimedi omeopatici?

---

---

---

---

---

---

---

**Sezione 8: tracciabilità**

**Domanda 1** Sono previsti sistemi di tracciabilità dei prodotti? Quali sono le informazioni prese in considerazione?

---

---

---

---

---

---

---

---

**Domanda 2** Dettagliare le modalità o gli eventuali codici di tracciabilità stabiliti per le produzioni in esame

---

---

---

---

---

---

---

---

## Sezione 9: origine dei prodotti

**Domanda 1** Vengono utilizzate materie prime esterne all'azienda? (processi di trasformazione)

Se la risposta è no passare alla sezione 10. Se sì, Quali? Indicare l'origine

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Domanda 2** Esiste una certificazione per garantire l'assenza di OGM nelle materie prima esterne all'azienda?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Sezione 10: gestione della fertilità del suolo

**Domanda 1** Descrivere il metodo di fertilizzazione del suolo adottato

---

---

---

---

---

---

---

---

**Domanda 2** Viene prodotto del compost in azienda?

---

---

---

---

---

---

---

---

**Domanda 3** Viene utilizzato del letame? Se sì qual'è la sua provenienza? (specificare se da allevamenti con pascolo oppure su grigliato, oppure su lettiera però con paddock esterno oppure da allevamenti da carne in ingrasso) Quanto (quintali/ettaro)?\*

---

---

---

---

---

---

---

---

*\* La letamazione è pratica ottimale, ma non fondamentale per le aziende bio. E' preferibile il letame bio, ma per non essere troppo rigidi, il regolamento permette l'uso di letame proveniente da allevamenti estensivi (al pascolo e con limitato carico di bestiame ex 1.5 bovini a ettaro), o perlomeno NON INDUSTRIALI. Ovvero animali che vengono allevati a stabulazione libera, con area di riposo con lettiera vegetale (grigliato meglio di no, se c'è solo nella corsia di alimentazione – dove stanno le mangiatoie - e accesso al pascolo o libero al paddock. Infine dev'essere un allevamento legato alla terra, ovvero che si produce parte del foraggio necessario.*

**Domanda 4** quali sono i prodotti che vengono somministrati al terreno?

---

---

---

---

---

---

---

---

**Domanda 5** Si ricorre alla pacciamatura? Se si con quali materiali? in che epoca dell'anno?

---

---

---

---

---

---

---

---

**Domanda 6** Le colture vengono ricoperte con teli antigrandine, teli ombreggianti, film plastici, o altri materiali? Se si quali e in che epoca dell'anno?

---

---

---

---

---

---

---

---

**Domanda 7** Sono state realizzate analisi del terreno? Quando? Con quali risultati?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Domanda 8** Si sono somministrati fertilizzanti minerali al terreno? Quando? Quali e in che dosi?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### **Sezione 11: gestione della risorsa idrica**

**Domanda 1** Qual è l'origine dell'acqua impiegata in azienda?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Domanda 2** Se è presente un pozzo è regolarmente registrato?

---

---

---

---

---

---

---

---

**Domanda 3** Si sono effettuate analisi delle acque? Se si con quali risultati?

---

---

---

---

---

---

---

---

**Domanda 4** Che strategie vengono utilizzate per limitare il consumo idrico?

---

---

---

---



---

---

---

## Sezione 12: gestione della biodiversità

**Domanda 1** Ci sono superfici incolte e/o non edificate nell'azienda?

---

---

---

---

---

---

---

---

**Domanda 2** Vengono raccolti frutti o altre produzioni da queste superfici?

---

---

---

---

---

---

---

---

**Domanda 3** L'azienda è provvista di spazi/dotazioni che favoriscono la presenza di fauna ausiliare (punti d'acqua, zone di ombra, siepi, muri in pietra, etc..)?

---

---

---

---

---

---

---

---

### Sezione 13: erosione dei suoli

**Domanda 1** Sono previste delle colture vegetali tipo erbai, cover crops\* e prati? Se si quali?

---

---

---

---

---

---

---

---

**\*SPIEGAZIONE....**

**Domanda 2** Indicare i metodi utilizzati per la raccolta se esistono coperture vegetali

---

---

---

---

---

---

---

**Domanda 3** Quali tipi di lavorazioni vengono praticate? In quali parcelle? In che periodo e per quali colture?

---

---

---

---

---

---

---

---

**Sezione 14: gestione dei residui organici**

**Domanda 1** Che residui vengono prodotti nell'attività produttiva?

---

---

---

---

---

---

---

---

**Domanda 2** I residui sono reimpiegati nell'azienda?

---

---

---

---

---

---

---

---

**Domanda 3** Si realizzano attività non agricole nell'azienda? Che prodotti vengono impiegati per queste attività? Come vengono gestiti gli eventuali residui?

---

---

---

---

---

---

---

---

**Sezione 15: contaminazione**

**Domanda 1** Ci sono aziende convenzionali confinanti? Come viene evitata la contaminazione diffusa?

---

---

---

---

---

---

---

**Domanda 2** Ci sono fonti di contaminazione e inquinamento (strade, industrie, etc..) limitrofe all'azienda?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### Sezioni 16: fonti energetiche

**Domanda 1** L'azienda ha un suo parco macchine? Come è composto? (indicare non solo il trattore ma anche macchinari a motore, e attrezzature trainate)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Domanda 2** Quale fonte di energia è utilizzata per l'illuminazione e i macchinari?

---

---

---

---

---

---

---

**Domanda 3** I fabbricati e gli edifici sono stati concepiti e costruiti con criteri di bioedilizia?

---

---

---

---

---

---

---

---

### **Sezione 17: trasformazione e confezionamento**

**Domanda 1** Che tipo di recipienti vengono impiegati? Sono riciclabili? Come vengono igienizzati?

---

---

---

---

---

---

---

---

**Domanda 2** Vengono utilizzati dei macchinari per la trasformazione e il confezionamento? Se sì come vengono igienizzati?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Domanda 3** Come vengono gestiti eventuali residui della trasformazione e del confezionamento dei prodotti?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### Sezione 18: pulizia e disinfezione

**Domanda 1** Da chi vengono raccolti e confezionati i prodotti?

---

---

---

---

---

---

---

---

**Domanda 2** Descrivere l'area dedicata al confezionamento e alla igienizzazione

---

---

---

---

---

---

---

---

**Domanda 3** Lista dei prodotti utilizzati per la pulizia e la disinfezione

---

---

---

---

---

---

---

---

**Domanda 4** Descrivere il procedimento di igienizzazione dei contenitori e di altri eventuali materiali/recipienti

---

---

---

---



---

---

---

**Domanda 5** Sono presenti dei servizi (bagni, spogliatoi ect..) per coloro che lavorano in azienda?

---

---

---

---

---

---

---

---

**Sezione 19: equità**

**Domanda 1** Chi lavora in azienda? L'azienda si avvale del lavoro di personale dipendente? Di personale in reinserimento socio-lavorativo?

---

---

---

---

---

---

---

---

**Domanda 2**    Quante persone lavorano in azienda nell'arco di un anno?    Indicare la fascia di età e se si tratta di contratti di lavoro fissi o temporanei

---

---

---

---

---

---

---

---

**Domanda 3**    Qualcuno dei dipendenti risiede nell'azienda?

---

---

---

---

---

---

---

## Sintesi della visita e raccomandazioni per la Commissione di Certificazione

### AZIENDA

Nome del responsabile:

Indirizzo:

Telefono

Mail:

### GRUPPO DI VISITA

Produttore (nome, cognome, comitato locale di appartenenza)

Consumatore (nome, cognome, comitato locale di appartenenza)

Tecnico (nome, cognome)

### VISITA

Data delle visita

Ora di inizio

Ora di conclusione

Luoghi visitati (indicare le localizzazioni catastali)

### Prodotti per i quali si richiede il Marchio di Garanzia SPG "Pedagogia della terra"

Prodotti per i quali si richiede il Marchio di Garanzia SPG "Pedagogia della terra"		
Coltura / animali / Prodotti trasformati	Superficie / numero / quantità	Caratteristiche

**Suggerimenti dell'operatore e dei componenti del gruppo di visita**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Osservazioni generali**

---

---

---

---

---

---

---

---

***Firma del responsabile dell'azienda***

---

***Firma dei componenti del gruppo di visita***

---

---

---

**Raccomandazioni per la commissione di certificazione**

Opinioni del gruppo di visita (opinioni generali e lista delle non conformità riscontrate)

---

---

---

---

---

---

---

---

Redatto in:

Data:

Firma dei componenti del gruppo di visita

---

---

---

**Decisione della Commissione di Certificazione**

(suggerimenti, raccomandazioni, notifiche, sanzioni, etc...)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Data:

Nome e firma dei componenti

---

---

---

