



DISCIPLINARE INTERNO DI PRODUZIONE OPEN FARM per vendere i tuoi prodotti tramite E-commerce

CHIARE REGOLE PER UNA QUALITÀ MIGLIORE

Un gesto di consapevolezza e responsabilità.

Il progetto *Disciplinare interno di produzione Open Farm* nasce da una necessità di **valorizzare** il Made in Italy, da una volontà di **Seminare Conoscenza** e dal desiderio di **differenziare** il vero prodotto italiano da quello estero, senza combatterlo, ma sfruttando le nostre reali e concrete opportunità.

*8 italiani su 10 sono disposti a pagare di più i prodotti alimentari
pur di avere la certezza di un prodotto totalmente italiano*
fonte: Ministero dell'Agricoltura

Uno dei principali valori che intendiamo promuovere è la TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI nell'intera catena produttiva (il luogo di produzione e il luogo di trasformazione della materia prima).
Dai paesi lontani arrivano prodotti con diverse condizioni sanitarie e produttive, oltre a diverse normative e disciplinari di Legge.

Per valorizzare il prodotto finale il produttore deve essere di stimolo verso i suoi fornitori tramite la QUALITÀ CERTIFICATA DELLE MATERIE PRIME per l'alimentazione umana e animale.
La ricerca deve essere orientata verso i primi produttori, richiedere che abbiano ove è possibile la certificazione di tracciabilità, di qualità, Iso, HACCP e comunicarlo ai consumatori.

UN'IDEA, UN CONSIGLIO, UN SUGGERIMENTO

Si incoraggiano i produttori agricoli, nel caso in cui non l'avessero già effettuata, ad **analizzare il terreno** con appositi **carotaggi** suddivisi per lotti e con campioni omogenei, in modo da verificare lo stato della fertilità del suolo.

Dopo aver redatto un **piano di concimazione**, considerando gli asporti della coltura che si va a seminare, poter quindi intervenire con le concimazioni senza sprechi e nel rispetto oculato del territorio, scegliendo il fertilizzante e tempi più idonei.



DISCIPLINARE INTERNO DI PRODUZIONE OPEN FARM per vendere i tuoi prodotti tramite E-commerce

SEI UN AGRICOLTORE?

Compila il seguente modulo:

Nome Azienda (ragione sociale) _____

Indirizzo completo Azienda _____

Tipologia Azienda _____

Tipologia Coltura _____

Ettari per Coltura _____

Firmando il presente *Disciplinare interno di produzione* si attesta che:

- l'Azienda si occupa esclusivamente di prodotti agricoli del Settore Primario, anche ottenuti a seguito di trasformazione o manipolazione tramite aziende agricole limitrofe, purché non superi il 50% della produzione propria, senza contaminazione di prodotto proveniente dall'Estero
- l'Azienda dichiara con precisione la propria geolocalizzazione
- l'Azienda rispetta i requisiti generali di Legge in materia di igiene
- l'Azienda si assicura che i prodotti primari e i prodotti delle attività connesse sono protetti da possibili contaminazioni
- l'Azienda, ove richiesto, adotta il regolamento del sistema HACCP e Rintracciabilità
- l'Azienda in materia igienico sanitaria, prevede un autocontrollo come strumento di garanzia per la sicurezza alimentare
- l'Azienda fa un corretto uso dei prodotti fitofarmaci
- l'Azienda utilizza prodotti fitosanitari registrati per la coltura da trattare, rispettando le modalità di utilizzo e i tempi di carenza previsti dalle schede tecniche (dal momento del trattamento a quello della raccolta)
- l'Azienda compila un registro dei trattamenti dove sono riportati in ordine cronologico tutti i trattamenti effettuati sulle varie colture, rispettando rigorosamente:
 - dosi / colture autorizzate / parassiti o patogeni verso cui è possibile utilizzare il prodotto / numero massimo di trattamenti per anno o ciclo colturale / tempi di carenza
- gli operatori dell'Azienda che utilizzino prodotti dove è richiesto, sono in possesso del patentino per l'acquisto e l'utilizzo dei prodotti fitosanitari
- l'Azienda è OGM FREE
- la fase di raccolta in Azienda è preferibilmente la più vicina alla maturazione per consentire al prodotto di avere le maggiori sostanze nutritive
- l'Azienda, nel caso si tratti di frutta e/o verdura si indica la categoria di appartenenza: Cat.1 - Cat.2

Data

Firma



DISCIPLINARE INTERNO DI PRODUZIONE OPEN FARM per vendere i tuoi prodotti tramite E-commerce

SEI UN ALLEVATORE?

Compila il seguente modulo:

Nome Azienda (ragione sociale) _____

Indirizzo completo Azienda _____

Tipologia Azienda _____

Razza allevata _____

Numero di Capi _____

Numero di Capi per lattazione _____

Firmando il presente *Disciplinare interno di produzione* si attesta che:

- l'Azienda previene le malattie comuni con sistemi di allevamento adeguati finalizzati a garantire:
idonee condizioni igienico sanitarie degli ambienti dove vivono gli animali
e delle sale di mungitura / alta qualità dei mangimi e dei foraggi / protezione degli
ambienti atmosferici / utilizzo di vaccini / esami clinici regolari / controllo dei parassiti
- l'approvvigionamento e l'utilizzo dei farmaci da parte dell'Azienda, si effettua solo sotto il controllo
del veterinario responsabile dell'allevamento
- l'Azienda redige un registro numerato che raccoglie tutte le informazioni ad obbligo di Legge
- gli animali trattati dai farmaci sono distinti dagli altri con un segno colorato e/o una fascia su un arto
- l'Azienda collabora con il veterinario per individuare le opzioni terapeutiche migliori
- il latte proveniente da bovine trattate è raccolto separatamente, identificato e non destinato
al conferimento
- le operazioni di mungitura sono conformi alla legislazione vigente, con un personale che, se previsto,
partecipi agli appositi corsi di aggiornamento
- per un'ottimizzazione della conservazione del latte, per evitare quindi che la carica microbica aumenti,
dopo la mungitura questo viene raffreddato il più presto possibile e posto in contenitori puliti
- l'Azienda verifica giornalmente la temperatura di raffreddamento e il corretto funzionamento
dell'agitatore
- l'Azienda assicura i consumatori che il latte ed i formaggi sono prodotti con latte 100% italiano, a filiera
corta con una precisa geolocalizzazione della struttura produttrice
- l'Azienda assicura che i prodotti freschi e/o lavorati provengono da latte fresco non in polvere,
concentrato o a lunga conservazione.

Data

Firma
