

autocertificazione e prezzo sorgente

## Nome identificativo dell’azienda

## Comune (Provincia)

###### IL PRODUTTORE

Ragione sociale:  
Indirizzo (via, CAP, Comune, Provincia):Telefono:E-mail:Sito internet:

Proprietario imbarcazione:  
Armatore:  
Caratteristiche dell'imbarcazione (TSL, GT, N° UE, potenza motore):  
Compartimento di Iscrizione (nome, N°):  
Tipologia di pesca autorizzata nella licenza:

Socio di Cooperativa (sì o no, specificare quale):  
Possibilità di pescare (sì o no; se sì indicare quali giorni):Tipologia di attrezzi da pesca adoperati:Eventuali strutture ricettive di collegamento (tipologia e n° posti):

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 (sì o no, frequenza):

Quantità di prodotto fresco lavorato l’anno precedente (specificare quantità e l’anno di riferimento):Vendita diretta (specificare se in azienda, mercati, fiere, e la percentuale, specificare se per il fresco e/o trasformati):Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare la percentuale e in quali catene, per esempio Coop, Eataly, ecc.):Totale vendite ultimo anno solo pesce (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:

#### PESCATO FRESCO

Luogo di origine del pescato (toponimo, nome e numero zona FAO):   
Pesca stagionale (sì o no, specificare quale):  
Tipologia prevalente delle specie pescate:

Luogo di vendita del pescato fresco:  
Modalità di vendita del pescato fresco:

#### TRASFORMAZIONE DEL PESCATO

Produzione delle conserve (in proprio o conto terzi):  
Laboratorio di produzione (nome, numero CE dello stabilimento e indirizzo):  
Laboratorio di analisi utilizzato:Luogo di trasformazione:  
Modalità di trasformazione (descrizione sintetica):

Provenienza della materia prima lavorata (specificare la zona):  
Tipologie di lavorazione (salato, sott’olio, affumicato, sughi, preparati freschi, ecc.):  
Tipologie di prodotti:  
Specie lavorate:

Contenitori utilizzati per la conservazione (vetro, plastica, terracotta, ecc.):Imballi utilizzati:

#### PREZZO SORGENTE

*(indicare i prodotti e il prezzo sorgente compreso d’iva)*

Relativo al pescato fresco:

Relativo al pesce trasformato:

\*Eventuali altre considerazioni: