



SCHEMA DI AUTOCERTIFICAZIONE E GARANZIA PARTECIPATA

COMUNITÀ IN RESISTENZA CONTADINA JEROME LARONZE

## la birra

### IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Indirizzo (via, CAP, Comune, Provincia):

Telefono:

Fax:

E-mail:

Sito internet:

Proprietario:

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni):

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

Estensione terreni (ha):

Superficie coltivata (ha, altitudine):

Tipo di conduzione (proprietà/affitto/altro):

Tipo di coltivazione (convenzionale, integrato, biologico, biodinamico, con o senza certificazione, altre particolarità):

Eventuali società di certificazione:

### PERSONALE

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica):

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:

Numero totale di bottiglie/litri prodotte/i (mediamente):  
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.):  
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 BIRRA**

Birre prodotte:  
Litri prodotti all'anno:  
Birra simbolo dell'azienda:  
Gradazione alcolica:  
Caratteristiche:  
Tipo di malto e zona produzione:  
Tipo di luppolo e zona produzione:  
Tipo di fermentazione (alta, bassa):  
Caratteristiche dell'acqua:  
Uso addolcitori:  
Tipo di lavorazione (infusione, decozione):  
Metodo di produzione (manuale, meccanica, elettronica / n° addetti necessari per cotta):  
Capacità dell'impianto per ogni cotta:  
Materiale delle vasche (rame, acciaio...):  
Molitura malto:  
Riscaldamento acqua (gas, elettrico, bagno olio, vapore...):  
Raffreddamento:  
Filtraggio o illimpidimento:  
Uso di concentrati:  
Uso di additivi o aromi:  
Tipo di carbonazione:  
Imbottigliamento (bottiglie, fusti):  
Pastorizzazione:  
Durata maturazione:  
Temperatura di maturazione:

## **Descrizione organolettica e libera**

La mia birra è:

## **PREZZO SORGENTE**

Relativo al litro o alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente €

Eventuali altre considerazioni: