



Scheda dati proposta per i caseifici								
CASEIFICIO:	•••••••••••••••••••••••••••••••••••••••							
Rapporto proprietà / gestione	Struttura in propri	età	Si	0				
	Struttura in affitto		Si	Ο				
Tipo di gestione	Diretta		Si	0				
In appalto				0				
BASE SOCIALE E LATTE LAVO	ORATO							
	Anno 2016	Anno 2017	Anr	no 2018				
Numero soci n.								
Latte lavorato dai soci q.li								
Per conto terzi (non-soci) q.li								
Si prevede che nei prossimi 3 aumentare?	anni il latte lavorato d	dovrebbe	SI di q	.li				
Si prevede che nei prossimi 3 anni il latte lavorato dovrebbe SI di q.li								

RISULTATI TECNICI ED ECONOMICI

	Anno 2016	Anno 2017	Anno 2018
Resa latte in formaggio a 12 mesi %			
Prezzo di riparto €/q.li			





PRODUZIONI EFFETTUATE DEL CASEIFICIO NEL 2018 Formaggio Parmigiano-Reggiano..... q.li Panna q.li Burro q.li Siero q.li q.li Ricotta Altri formaggi (indicare nome) q.li Altri formaggi (indicare nome) q.li **COMMERCIALIZZAZIONE FORMAGGIO (e prodotti)** Il formaggio viene venduto Fresco (mesi) % % Stagionato (mesi) Stagionato (mesi) % TOTALE % 100 Negli ultimi 5 anni il formaggio di 12 mesi viene venduto: Sempre al medesimo acquirente 0 Il caseificio cambia ogni ____ anni acquirente 0 Il caseificio vende a ____ acquirenti 0 Quante forme di formaggio vengono vendute nello **spaccio** in un anno ? n. Il caseificio vende la panna O No O Si Il caseificio vende "zangolato" O No O

Il caseificio vende burro pastorizzato

Si O No O





CONSORZI		
Il Caseificio fa parte di un consorzio di Quante forme vengono conferite al co Se aderisce ad un consorzio, quali serv Elenco:	nsorzio	Si O No O n
Il caseificio dispone della certificazione Il caseificio dispone della certificazione Il caseificio dispone della certificazione Il caseificio dispone della certificazione	e PR di montagna e ambientale(EMAS, ISO 14000)	Si O No O Si O No O Si O No O Si O No O
Il caseificio ha o ha mai venduto all'est Se sì, quante forme? In quali paesi? E attraverso quali canali		n
CARATTERISTICHE TECNICHE DELL'	IMPIANTO	
Il caseificio è stato costruito nel Il caseificio è stato ristrutturato nel La potenzialità massima del caseificio		Anno Anno q.li
Il caseificio è ubicato:	Nel una centro abitato In prossimità del centro Lontano dal centro urbano	Si O Si O Si O
CAMERA DEL LATTE – CUCINA		
E' presente l'impianto di raffreddamen	to artificiale	Si O No O
Vasche tradizionali di affioramento Affioratori a forma di disco	da litrida litri	n n
Doppi fondi presenti Doppi fondi presenti	•	n n





La movimentazione delle forme è meccanica?	Si	O No C
SALATOIO		
La capacità del salatoio è di forme	n	
E' presente un impianto di raffreddamento artificiale?	Si	O No C
È di tipo tradizionale con movimentazione forme	Si	O No C
È di tipo immersione in più strati conmovimentazione	Si	O No C
MAGAZZINO		
Il magazzino è stato costruito nel Il magazzino è stato ristrutturato nel La capacità del magazzino è di forme	An	no no
E' presente un impianto per refrigerare l'ambiente La movimentazione delle forme è meccanica?	Si Si	O No C
RACCOLTA E TRASPORTO LATTE		
Il latte è conferito dai soci	Si Si Si	% % % %
I camion utilizzati per la raccolta sono Il tempo per la raccolta (somma di tutti tempi dei camioncini)		nuti





PERSONALE E FORZA LAVORO PER IL LAVORO IN CASEIFICIO (SENZA SUINI)

				Ore/giorno
Casaro		n.	1	
Personale	Aiuto casaro	n.		
	Garzone 1	n.		
	Garzone 2	n.		
	Garzone 3	n.		
	Garzone 4	n.		
	Garzone 5	n.		
	Garzone 6	n.		
ALLEVAMENTO SUINI Tipo di allevamento:	Solo ingrasso Ciclo chiuso Misto		Si O Si O	
Se l'allevamento è solo ingrasso	quanti cicli in un anno		n	
Composizione media allevamento	Scrofe Verri Capi per rimonta Capi all'ingrasso		n n n	

FORMAGGIO IN STAGIONATURA DEL CASEIFICIO

anno		Classico	Rigato	Non marchiato
31/12/2018	n. forme			
31/12/2017	n. forme			
31/12/2016	n. forme			





SOCI DEL CASEIFICIO

Socio	Distanza	Latte	Trasporto	Età del	Età del familiare	N. di	Anno
	dal	conferito	latte	conduttore	più giovane	vacche	costruzione o
	caseificio	in q.li	1. mezzi		impegnato	presenti	ristrutturazione
	km		propr		nell'allevamento		stalla
			i				
			2. mezzi				
			del				
			caseif				
			icio				
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							

^{(*) 1 =} utilizza mezzi propri

^{2 =} utilizza mezzi del caseificio





Altri FORNITORI Latte (non-soci che vendono latte) DEL CASEIFICIO

•••••

Fornitore	Distanza dal caseificio km	Latte conferito in_ q.li	1.	sporto atte mezzi propr i mezzi del caseif icio	Età del conduttore	Età del familiare più giovane impegnato nell'allevamento	N. di vacche presenti	Anno costruzione o ristrutturazione stalla
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								