

Matricola _____ Cognome _____ Nome _____

La cooperativa di allevatori Viva i Fermenti è specializzata nella produzione e vendita di formaggi con certificazione *bio*. Tutti i tipi di formaggi hanno una sigla, un costo medio, un tempo di stagionatura e almeno un allevatore produttore, di cui si vuole tener traccia in termini di CF, indirizzo e telefono, oltre ai dati relativi alle certificazioni, come il numero di certificazione, unico sul territorio nazionale, la data del rilascio, e le quantità massime annuali di produzione riferite ad ogni tipo di formaggio prodotto.

I formaggi sono prodotti con macchinari specifici e controllati. Qualora si tratti di formaggi aromatizzati si deve tener traccia della spezia utilizzata e della relativa quantità. Diversamente, per formaggi a pasta molle o a pasta dura è necessario conoscere la percentuale d'acqua utilizzata. I macchinari per la produzione sono abilitati per uno o più tipi di formaggi, allo stesso modo gli operai che, oltre ai dati anagrafici, hanno delle specifiche certificazioni per la produzione di formaggi *bio*, di cui tener traccia in termini di data di rilascio e scadenza per ogni certificazione.

Infine, si devono rilevare tutte le informazioni inerenti i singoli controlli effettuati sui macchinari. Ogni controllo è caratterizzato da un numero progressivo, da una data, da un tipo di formaggio (unico per ciascun controllo), dal bollino e dal macchinario. Per ogni allevatore si deve tener traccia del numero totale di certificazioni possedute.