



DISCIPLINARE PER PRODOTTI AGRICOLI E PER TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

PRIMA BOZZA MARZO 2016

A) Prerequisiti

Prerequisito n°1 - Le aziende di produzione e trasformazione, singole o associate, devono garantire il rispetto di quanto previsto dall'articolo 5 del Regolamento generale.

Prerequisito n°2 - E' obbligatoria l'iscrizione al registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria e Artigianato per la specifica attività svolta, in conformità con quanto previsto dall'articolo 6 del Regolamento generale.

Prerequisito n°3 - Deve essere garantito e documentato il rispetto della legislazione di riferimento vigente, con particolare riferimento alle disposizioni relative alla produzione e commercializzazione delle sostanze alimentari.

Prerequisito n°4 - In termini di sicurezza alimentare è richiesto che l'azienda aderisca al principio dell'autocontrollo ed adotti un sistema di tracciabilità quale garanzia delle produzioni e degli strumenti impiegati.

Prerequisito n°5 - La concessione d'uso del *marchio del Parco* deve avere una durata non superiore a tre (3) anni. Alla scadenza il beneficiario può richiedere il rinnovo secondo le modalità previste dal Regolamento generale.

B) Requisiti generali

Requisito generale n°1 - L'azienda si impegna a predisporre ed attivare una ipotesi di miglioramento triennale delle proprie prestazioni ambientali (vedi la *tabella 1* allegata al presente disciplinare) nell'ottica di applicare nuove forme gestionali e tecnologie volte, a titolo esemplificativo e non esaustivo, a:

- ✓ incrementare il risparmio energetico, anche tramite l'utilizzo di fonti energetiche rinnovabili
- ✓ ridurre il consumo idrico
- ✓ ridurre la produzione di rifiuti migliorando le forme di recupero
- ✓ ridurre le proprie emissioni atmosferiche.

Requisito generale n°2 - In caso di ristrutturazione e/o rinnovo degli impianti e dell'attrezzatura, devono essere adottati sistemi che garantiscano il miglioramento delle prestazioni ambientali della



struttura (ad esempio sistemi di isolamento termico delle superfici trasparenti e sistemi di inerzia termica efficace per pareti, solai e coperture, illuminazione a basso consumo energetico, generatori di calore con elevato rendimento energetico, dispositivi idraulici a basso consumo di acqua, elettrodomestici ad alta performance ambientale, etc.) sempre nel rispetto delle norme e delle caratteristiche tipologiche e paesaggistiche previste dalle normative vigenti.

Requisito generale n°3 - L'azienda si impegna a predisporre ed attivare sistemi di raccolta differenziata dei rifiuti in conformità con le norme vigenti per il comune territorialmente competente.

Requisito generale n°4 - Le aziende favoriscono ed incentivano le condizioni per rendere visitabili al pubblico i propri laboratori di lavorazione e, se possibile, per consentire l'organizzazione e lo svolgimento, all'interno dei laboratori stessi, di attività formative, anche su richiesta del Parco, aperte al pubblico; ciò al fine di incrementare, in termini turistici, la propria visibilità e la diffusione della conoscenza delle tecniche di lavorazione adottate.

Requisito generale n°5 - L'azienda può promuovere, da sola o in associazione con altri produttori o con il Parco, iniziative promozionali per i prodotti di qualità. Con la concessione del *Marchio del Parco* l'azienda mette a disposizione del Parco medesimo, per le iniziative promozionali, i propri prodotti concordando, al momento della sottoscrizione della convenzione, modi, tempi e quantità, oltre a definire la propria partecipazione diretta.

Requisito generale n°6 - L'azienda si impegna a mettere a disposizione dei propri clienti specifico materiale informativo inerente il Parco e i servizi e prodotti offerti dagli operatori aderenti al *Marchio del Parco*.

Requisito generale n°7 - Al fine di implementare la promozione e la comunicazione dei prodotti dell'azienda in contesti che non siano esclusivamente locali, l'azienda medesima si impegna a promuovere la produzione, oltre ad offrire visibilità al marchio di qualità, tramite la rete internet. E' pertanto auspicabile la realizzazione di un sito web personale, definendo congiuntamente al Parco il posizionamento dei loghi e dei link comuni dedicati all'area protetta ed al progetto marchio di qualità.

Requisito generale n°8 - La commercializzazione del prodotto può avvenire direttamente in azienda oppure presso esercizi commerciali autorizzati tramite specifici accordi. Qualora l'azienda disponga di un punto di vendita diretta al pubblico, al suo interno deve operare personale preparato



a fornire informazioni sull'area geografica interessata al *Marchio del Parco*, sulle peculiarità dei prodotti e sul *Marchio del Parco* medesimo.

C) Requisiti specifici

Requisito specifico n°1 - Le materie prime dei prodotti trasformati devono provenire, esclusi olio, aceto, zucchero e spezie, dal territorio di riferimento di cui all'articolo 5 del Regolamento generale.

Requisito specifico n°2 - Il prodotto finale è costituito da produzioni frutticole fresche, appartenenti a specie autoctone del territorio di riferimento, a produzioni orticole e cerealicole, e da prodotti trasformati.

Requisito specifico n°3 - I frutti e gli ortaggi devono avere le caratteristiche organolettiche tipiche delle diverse varietà, in particolare per quel che riguarda forma, dimensione, aspetto esteriore, profumo e gusto; devono altresì essere ben formati e normalmente sviluppati.

Requisito specifico n°4 - I frutti, gli ortaggi e i cereali devono essere sani (non affetti da marciume o con alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), puliti (privi di sostanze estranee visibili), privi di malattie, di attacchi di parassiti, di segni visibili di muffa, di umidità esterna anormale.

Requisito specifico n°5 - Il grado di maturazione dei frutti e ortaggi deve consentirne il trasporto e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Requisito specifico n°6 - La frutta e gli ortaggi possono essere conservati in frigo per un periodo e ad una temperatura tali da non comprometterne le caratteristiche organolettiche.

Requisito specifico n°7 - Nel processo di trasformazione è consentito il trattamento termico di pastorizzazione o sterilizzazione, secondo le necessità e tali da garantire la buona qualità del prodotto.

Requisito specifico n°8 - Il prodotto trasformato, nel caso delle conserve alimentari, deve essere confezionato in contenitori di vetro; nel caso delle farine in sacchetti di carta o cellophane, decorati ed etichettati in modo tale che venga messa in evidenza l'origine del prodotto stesso e la tradizionalità della lavorazione.

Requisito specifico n°9 - Il processo di trasformazione del prodotto può avvenire in strutture di lavorazione esterne all'area di cui all'articolo 5 del Regolamento generale, a condizione del rispetto dei requisiti generali e specifici del presente disciplinare.

