



CAPITOLO III

I DISCIPLINARI PER IL SETTORE AGROALIMENTARE

3.1. SEZIONE I: PREREQUISITI

Nota. Vengono definiti in questa sezione i **prerequisiti** che consentono alle aziende di richiedere l'adesione all'iniziativa.

PRA 1. Le aziende di produzione e trasformazione, singole o associate, devono essere situate all'interno del territorio di riferimento. Sono ammesse in deroga le aziende che trasformano il prodotto fuori dal territorio di riferimento, ma che utilizzano il prodotto che ha visto la sua effettiva generazione di base nello spazio di riferimento.

PRA 2. L'azienda deve essere iscritta al Registro delle Imprese o, nel caso di una Associazione, ha l'obbligo di depositare presso l'Ente Parco il proprio Statuto.

PRA 3 E' richiesto il rispetto, documentato, in tutti gli stadi della produzione, della legislazione vigente tanto in ambito regionale, nazionale, quanto in ambito comunitario, con particolare riferimento alle disposizioni relative alla produzione e commercializzazione delle sostanze alimentari.

PRA 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.

PRA 5. L'azienda legge e sottoscrive l'adempimento della propria struttura al Piano agro-pastorale dell'Ente Parco

3.2. SEZIONE II: REQUISITI GENERALI COMUNI DELLE AZIENDE/IMPRESE

Nota. Vengono definiti in questa sezione i **requisiti generali comuni** la cui programmazione dovrà essere allegata alla richiesta di attribuzione preliminare del Marchio.

Rapporto con l'ambiente

RG 1.. L'azienda deve adottare un piano di miglioramento triennale delle proprie prestazioni ambientali (si veda tabella al fondo dei disciplinari) nell'ottica di applicare nuove forme gestionali e tecnologie volte, a titolo non esaustivo, ad:

- incrementare il risparmio energetico
- impiegare le fonti energetiche rinnovabili
- ridurre il consumo idrico
- ridurre la produzione di rifiuti e incrementarne il recupero
- ridurre le proprie emissioni atmosferiche

Eventuali altri obiettivi individuati debbono risultare del tutto compatibili con gli scopi statutari dell'Ente Parco.



- RG 2. In particolare, 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 (quali: sistemi di isolamento termico delle superfici trasparenti e sistemi di inerzia termica efficace per pareri, 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..) sempre nel rispetto delle norme e delle caratteristiche tipologiche -strutturali previste dalle normative vigenti, ovvero per i prodotti innovativi, opportunamente descritti alla commissione.
- RG 3. L'azienda deve predisporre sistemi di raccolta differenziata dei rifiuti secondo quanto previsto dai sistemi di raccolta comunali.

Rapporti con il pubblico e promozione

- RG 4. Per incrementare, in termini turistici, la propria visibilità e la diffusione della conoscenza delle tecniche di lavorazione adottate, le aziende favoriscono le condizioni per rendere visitabili al pubblico i propri laboratori di lavorazione e, qualora le condizioni di contesto lo rendano possibile, l'organizzazione e lo svolgimento, all'interno dei laboratori stessi di attività formative (stage) aperte al pubblico e rendere disponibili i propri ambienti per eventuali iniziative del Parco nel rispetto della normativa vigente.
- RG 5 L'azienda deve promuovere da sola o in associazione con altri produttori o con l'ente Parco iniziative promozionali e progetti di educazione del gusto.
Al momento della concessione del marchio l'azienda sarà disponibile a mettere a disposizione una quota di prodotto ad uso del parco per le sue iniziative promozionali, da concordare con l'Ente. L'azienda, inoltre, garantisce la sua presenza in almeno due eventi all'anno, organizzati dall'Ente Parco.
- RG 6. Data l'importanza di una strategia di promozione e di comunicazione per la commercializzazione dell'offerta della struttura in contesti che non siano esclusivamente locali, l'azienda deve adeguatamente promuovere i propri servizi ed offrire adeguata visibilità al marchio di qualità con la presenza sulla rete internet indicando le specifiche aziendali, la localizzazione e l'adesione al marchio; il requisito minimo richiesto è la presenza sul Web in appositi siti promozionali per le imprese; è auspicabile la realizzazione di un sito web personale, concordando con l'Ente Parco il posizionamento dei loghi ed dei link comuni dedicati all'area protetta ed al progetto marchio di qualità
- RG 7 L'azienda si impegna a realizzare un corner ove mettere a disposizione dei clienti materiale informativo inerente il Parco, lo Spazio Gran Paradiso e i servizi offerti da altri operatori aderenti al presente marchio.



Commercializzazione dei prodotti

RG 8 La commercializzazione del prodotto può avvenire direttamente in azienda oppure presso esercizi commerciali autorizzati tramite stipula di adeguate convenzioni.

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, sulle sue tradizioni produttive e sul presente marchio collettivo di qualità.

L'attività di commercializzazione svolta deve in ogni caso essere organizzata in modo tale che il visitatore/acquirente possa distinguere agevolmente i prodotti aderenti al marchio (etichettatura dei prodotti concordata preventivamente con l'Ente)

RG 9 L'uso di canali di commercializzazione informatici per i prodotti/marchio è consentito previa verifica da parte del soggetto incaricato del controllo: dovranno essere rispettati parametri formali predefiniti e concordati in relazione all'opportunità di promuovere contestualmente il territorio e l'iniziativa.

3.3.6.AGR. AGROALIMENTARE TIPICO

AGR 6. Miele.

Premessa

Il presente Disciplinare di Produzione è rivolto a garantire la produzione di miele locale, impedendo qualsiasi intervento che possa causare una modificazione della struttura fisica naturale dello stesso, a garanzia della verginità e integralità del prodotto in modo tale che esso mantenga per l'alimentazione umana le stesse caratteristiche che presenta negli alveari come scorta a disposizione delle api.

Le caratteristiche di ogni produzione sono dovute prevalentemente alla natura delle risorse, di origine naturale o agricola, utilizzate dalle api e la specificità delle stesse è legata soprattutto alla presenza dell'area protetta sul territorio di riferimento.

Per ogni produttore valgono le regole generali dettate dal presente Disciplinare di Produzione, debitamente e coerentemente interpretate, a seconda dell'attività effettivamente svolta.

RS 1. Il prodotto finale è costituito da sostanza zuccherina di consistenza sciropposa ottenuta dalla trasformazione del nettare dei fiori di specie botaniche differenti operata dalle api.
Il prodotto può essere sia del tipo millefiori, sia mono-specifico.

RS 2. Per l'attribuzione del presente marchio di qualità viene considerato apicoltore chiunque allevi le api sia come attività principale che secondaria o complementare.

RS 3. Il miele deve essere realizzato utilizzando la flora tipica del territorio di riferimento. Ciò significa che entro il suddetto territorio devono trovarsi gli alveari o i territori di pascolamento degli alveari.

RS 4 Gli apiari devono essere collocati ad una distanza sufficiente da fonti di potenziale contaminazione, quali: centri urbani, strade abbondantemente trafficate, aree industriali, discariche e fonti di inquinamento elettromagnetico.



- RS 5.** Le arnie devono essere in legno o in altro materiale di origine naturale. Il rivestimento delle arnie deve essere solo esterno e realizzato con vernici e coloranti naturali traspiranti. I telaini devono essere in legno o in plastica.
- RS 6.** Gli alveari devono essere sottoposti alle misure profilattiche e agli interventi terapeutici necessari al preventivo contenimento delle malattie.
Gli alveari non debbono essere sottoposti a trattamenti anti-varroa contenenti principi attivi chimici e tanto meno tossici; sono consentiti trattamenti acidi organici e timolo, da agosto a dicembre e sempre in assenza di melario.
La disinfezione di arnie e telaini deve essere esclusivamente di tipo termico
- RS 7** È vietato utilizzare per la nutrizione proteica, pollini di origine diversa da quella strettamente locale.
- RS 8.** Il raccolto è effettuato esclusivamente da favi di melario privi di covata o polline. Possono essere sottoposti a smielatura solo quei favi che non hanno ospitato covata. Al momento della posa dei melari, i favi in essi contenuti sono vuoti e puliti.
- RS 9.** Al momento del prelievo dei melari il miele deve essere maturo e le api devono essere allontanate con un metodo che preserva la qualità del prodotto (del tipo apiscampo o soffiatore); è vietato l'uso di sostanze repellenti; il fumo è ammesso in quantità limitate.
- RS 10.** Sin dal prelievo dei melari dagli apiari sono prese le precauzioni necessarie a evitare la contaminazione (con polvere, sporcizia, contatto con insetti o altri animali, sostanze estranee) e l'assorbimento di umidità dall'aria da parte del miele.
- RS 11.** È obbligatorio, successivamente all'estrazione, sottoporre il miele ad una fase di decantazione spontanea all'interno di maturatori esclusivamente in acciaio inox.
- RS 12.** Non è consentito l'utilizzo di materiali e attrezzature, negli alveari e nel laboratorio, non idonei dal punto di vista igienico-sanitario o comunque in grado di compromettere la salute delle api e la salubrità del miele (vernici, plastiche non alimentari, materiali fumiganti contenenti colle o fibre sintetiche, maturatori e smielatori non in acciaio inox, ecc.).
- RS 13.** La disopercolatura dei favi deve essere condotta manualmente. L'estrazione del miele deve essere effettuata solo tramite centrifugazione o percolazione.
- RS 14.** La consistenza del prodotto deve essere assolutamente naturale e tipica del miele, unicamente dipendente dalla varietà dei pascoli frequentati dalle api e dai naturali processi di cristallizzazione.
- RS 15.** È assolutamente vietata la pastorizzazione e la sterilizzazione del miele.
- RS 16.** Non è consentito l'utilizzo di alcuna sostanza conservante.
- RS 17.** Il confezionamento deve avvenire per lo più finché il miele è allo stato liquido.
- RS 18** Il tempo minimo di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro...) da indicare sulle etichette è di 24 mesi dalla data di confezionamento, al fine di garantire il mantenimento delle proprietà organolettiche dello stesso.



- RS 19.** Il prodotto deve essere venduto confezionato in contenitori di vetro bianco trasparente, chiusi con capsule metalliche che garantiscano la conservabilità del prodotto stesso, decorati ed etichettati in modo tale che venga messa in evidenza l'origine dello stesso e la tradizionalità della lavorazione. I contenitori devono essere sterili e di primo utilizzo e dovranno essere idonei a contenere alimenti.
- RS 20.** Il miele non dovrà contenere alcuna traccia di antiparassitari o altre sostanze estranee alla sua naturale composizione; l'umidità del prodotto finale non dovrà avere una umidità superiore al 18%; l'HMF non deve essere superiore al 40 mg/kg; l'indice diastatico non deve essere inferiore a 8.



Piano di miglioramento ambientale triennale (RG 1)

Si applica a:	Ambito	Aspetto Ambientale	Obiettivo di Miglioramento	Azione	Da conseguire entro... (anno 1 2 e 3)
Tutti	Packaging e confezionamento dei prodotti	Rifiuti Urbani	Riduzione della produzione dei Rifiuti Urbani	Evitare l'utilizzo di imballaggi inutili e voluminosi. Promuovere l'utilizzo di borse in cotone, opportunamente personalizzate, anziché sacchetti in plastica.	
Tutti	Packaging e confezionamento dei prodotti	Consumo materie prime	Incrementare il recupero dei materiali	Utilizzare, ove possibile, imballaggi di confezionamento prodotti con quantità elevate di materiale proveniente da recupero.	
Tutti	Pulizia locali	Rifiuti Urbani	Riduzione della produzione dei Rifiuti Urbani	Utilizzare detersivi sfusi con flaconi ricaricabili per la pulizia dei locali. I detersivi devono essere certificati con un marchio ecologico (es. Ecolabel).	
Tutti	Degustazioni	Rifiuti Urbani	Riduzione della produzione dei Rifiuti Urbani	Utilizzare piatti, bicchieri, tazze di vetro o ceramica. Alternativamente utilizzare stoviglie di materiale espressamente dichiarato come compostabile dal produttore secondo la norma europea EN 13432 "Requisiti per imballaggi recuperabili mediante compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi". (es- Mater-Bi).	
Tutti	Illuminazione dei locali (ad esclusione dei laboratori di produzione)	Risparmio energetico	Riduzione dei consumi di energia elettrica	Una percentuale significativa (almeno il 50%) delle lampadine installate devono essere lampade fluorescenti compatte (LFC) dette anche a "basso consumo".	
Tutti	Uso acqua igienico-sanitaria	Consumi idrici	Riduzione dei consumi idrici	Installare i rompi-getto aerati per i rubinetti (RA).	