



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.

3.3.4.AGR. AGROALIMENTARE TIPICO

AGR 4. Frutta, ortaggi cereali e trasformati .

RS 1. Il prodotto finale è costituito da produzioni frutticole fresche, appartenenti a specie autoctone del territorio di riferimento e a produzioni orticole e cerealicole e da prodotti trasformati.

Il prodotto trasformato (conservate alimentari e farine) è ammesso se ottenuto da tecniche di lavorazione e ricette tradizionali ovvero, per i prodotti innovativi, opportunamente descritti alla commissione, ed è costituito da:

- confetture (la quantità minima di frutta impiegata per 1000 g di prodotto è di 450 g in generale e di 350 g per ribes nero e rosso e cotogne);
- succhi di frutta (succo ricavato dalla frutta sana e matura; i succhi diversi da quelli ottenuti dalle pere e dall'uva possono essere addizionati di zuccheri nella quantità massima di 150 g per litro di succo);
- altre conserve vegetali (ortaggi sottaceto, sottolio e in salamoia)
- farine integrali o raffinate

RS 2. Le materie prime dei trasformati devono provenire, esclusi olio aceto zucchero e spezie, dal territorio di riferimento.

RS 3. L'azienda deve attenersi alle norme dell'Agricoltura Integrata come da normativa vigente a livello regionale.

RS 4. 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.

RS 5. I frutti, gli ortaggi e i cereali devono essere sani (non affetti cioè 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. La colorazione particolare dovuta al sole non costituisce un difetto.



- RS 6** Il grado di maturazione dei frutti e ortaggi deve consentirne il trasporto e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.
- RS 7** La frutta e gli ortaggi possono essere conservati in frigo per un periodo ad una temperatura tale da non comprometterne le caratteristiche organolettiche. (0-4 gradi per la frutta fresca e gli ortaggi non acquosi, 0-8 gradi per mele e pere).
- RS 8** Nel processo di trasformazione, è consentito il ricorso ad un trattamento termico di pastorizzazione o sterilizzazione, secondo le necessità e tali da garantire la buona qualità del prodotto.
- RS 9.** L'utilizzo dei macchinari è consentito per velocizzare i tempi di lavorazione, senza peraltro stravolgere gli originari e tradizionali sistemi di produzione.
- RS 10.** Il prodotto trasformato, nel caso delle conserve alimentari, deve essere confezionato in contenitori di vetro, nel caso delle farine sacchetti di carta o cellophane, decorati ed etichettati in modo tale che venga messa in evidenza l'origine dello stesso e la tradizionalità della lavorazione.
- RG 11** E' richiesto il rispetto per le pratiche di coltivazione tradizionali, con una forte attenzione per la salvaguardia del paesaggio storico, culturale e tradizionale.
- .



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, in carta riciclata e Mater – Bi, 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).	