



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.

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 statuari 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 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..) 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 5 Erbe officinali, aromatiche e loro derivati (es. genepy) ¹

RS 1. Il prodotto finale è costituito da produzioni fresche o essiccate di erbe officinali e aromatiche appartenenti a specie tradizionalmente raccolte o coltivate nel territorio di riferimento ⁽¹⁾. Si tratta, in particolare, di parti di pianta quali fiori, foglie, fusti, radici, bulbi, rizomi, semi e frutti per la preparazione di liquori, infusi, decotti, sciroppi, tinture, polveri, oli essenziali etc.

Il prodotto trasformato è ammesso se ottenuto da tecniche di lavorazione e ricette tradizionali; per i prodotti innovativi, le trasformazioni devono essere opportunamente descritte alla commissione.

I coltivatori potranno provvedere direttamente alla essiccazione delle piante, con tecniche ed in locali idonei.

RS 2. L'azienda deve attenersi alle norme dell'Agricoltura Integrata come da normativa vigente a livello regionale.

RS 3. E' richiesto il rispetto per le pratiche di coltivazione tradizionali, con una forte attenzione per la salvaguardia del paesaggio storico, culturale e tradizionale. E' concesso l'uso di teli per pacciamatura (esclusi quelli in P.V.C. che sono vietati esplicitamente da alcuni marchi di certificazione biologica) purché siano smaltiti in conformità alle norme sui rifiuti.

RS 4. I fiori, le foglie, i fusti, radici e rizomi etc. devono avere le caratteristiche organolettiche tipiche delle diverse specie, e debbono essere ben formati e normalmente sviluppati.

RS 5. I fiori, i fusti, le radici e i rizomi etc. devono essere sani (non affetti cioè da marciume o con alterazioni tali da renderli inadatti al consumo o alla trasformazione), puliti (privi di sostanze estranee visibili), privi di malattie, di attacchi di parassiti, di segni visibili di muffa, di umidità esterna anormale.

¹La Commissione per la valutazione delle domande di adesione al Marchio valuterà, caso per caso, le specie da ammettere.

- RS 6.** I prodotti freschi possono essere conservati in frigo per un periodo ad una temperatura tale da non comprometterne le caratteristiche organolettiche.
- RS 7.** L'utilizzo dei macchinari è consentito per velocizzare i tempi di lavorazione (esempio essiccatoio), senza peraltro stravolgere gli originari e tradizionali sistemi di produzione.
- RS 8.** Le materie prime dei trasformati (liquori), devono provenire dal territorio di riferimento, ad esclusione di acqua, zucchero e alcool."
- RS 9.** I liquori devono essere preparati con ricette tradizionali. Le ricette dovranno essere trasmesse alla commissione di valutazione, all'atto della presentazione della domanda, corredate di documentazione in grado di dimostrarne la tradizionalità (es. schede PAT o documentazione storica).
In particolare per quanto riguarda la preparazione del liquore di genepy, la ricetta dovrà attenersi alle indicazioni di una delle schede tecniche delle IG delle bevande spiritose registrate ai sensi del Reg. CE n. 110/2008 ²
- RS 10.** Il prodotto trasformato (liquori), deve essere confezionato in contenitori di vetro bianco, le piante essiccate in 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.

²Disciplinari delle IG delle bevande spiritose "Genepy del Piemonte", Genepy della Valle d'Aosta, Genepy delle Alpi registrate ai sensi del Reg. CE n. 110/2008. Allegata al presente disciplinare, una scheda che riassume e confronta i principali requisiti richiesti dai disciplinari in oggetto.

	Indicazione Geografica (IG) «Genepi del Piemonte»	Indicazione Geografica (IG) «Genepi della Valle d'Aosta» e/o «Génépi de la Vallée d'Aoste»	Indicazione Geografica (IG) «Genepi delle Alpi» o «Génépi des Alpes» (transfrontaliera)
Istanza di registrazione	Associazione per la tutela e la valorizzazione del Genepi «Associazione per il Genepi»	Istituto tutela Grappa della valle d'Aosta	Associazione per la tutela e la valorizzazione del genepi delle Valli Occitane Piemontesi previa concertazione con l'omologa Associazione francese (Association de gestion et de defense du Génépi des Alpes)
Alcool minimo	30%	25%	30 %
Contenuto in zucchero minimo	100 g per litro di prodotto espresso come zucchero invertito (può essere utilizzato saccarosio o sciroppo di glucosio)	80 g per litro di prodotto espresso come zucchero invertito (può essere utilizzato saccarosio o sciroppo di glucosio)	
Specie (ed eventuali ecotipi).	Artemisia genipi Weber (= A.spicata Wulfen), A. umbelliformis Lam. (=A. mutellina), A.glacialis L., A. nivalis, A. petrosa . Inoltre possono essere presenti altre piante per un massimo del 10% (in peso).	Artemisia genipi Weber (= A.spicata Wulfen), A. umbelliformis Lam. (=A. mutellina), A.glacialis L., A. nivalis, A. petrosa- Inoltre possono essere presenti altre piante per un massimo del 10% (in peso).	A mutellina o umbelliformis, A. genipi o spicata, A. glacialis, A. nivalis. Inoltre possono essere presenti altre piante complementari per aromatizzare o colorare il prodotto, massimo 15% (in peso) o 50% in funzione del metodo di preparazione
Quantità minima di pianta essiccata per litro di prodotto finito	7 g/l	4 g/l (tutte le specie comprese)	2 g/l di genepi
Zona di produzione della bevanda spiritosa	Territorio della Regione Piemonte	Territorio della Valle d'Aosta	Regione Piemonte, Valle d'Aosta e dipartimenti francesi 74, 73,38, 05,04,06,26
Zona geografica di provenienza delle piantine	Prov. di AL, BI, CN, TO, VCO, VC. (Vedere elenco comuni) al di sopra dei 1500 m s.l.m. su terreni esposti a sud. Altitudini inferiori comunque non sotto i 1400 m s.l.m. in particolari favorevoli condizioni	Confini territoriali della valle d'Aosta (al di sopra dei 1400 m s.l.m. sui terreni esposti e soleggiati dell'Adret, al di sopra dei 1350 m s.l.m. nell'Envers.	Raccolta e coltivazione sopra i 1500 m s.l.m. all'interno dell'area interessata (punto precedente)
Tenore in tujone alfa e beta	Max 35 mg/kg		
Principi attivi presenti anche non contemporaneamente	α/β tuione, β - pinene, 1,8 cineolo, borneolo, umbellifolide, idroperossitelechina, costunolide, genepolide, eupatilina variabile secondo la specie e varietà di Artemisia utilizzata.	α/β tuione, α/β pinene, 1,8 cineolo, borneolo, costunolide, sabinene, in proporzione variabile secondo la specie di Artemisia utilizzata.	

PIANO DI MIGLIORAMENTO AMBIENTALE TRIENNALE (RG1)

Si applica a:	Ambito:	Aspetto Ambientale:	Obiettivo di miglioramento:	Azione:	Da conseguire entro (1,2,3 anni)
Tutti	Packaging confezionamento prodotti	Rifiuti Urbani	Riduzione della produzione di 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 di plastica	
Tutti	Packaging confezionamento 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	Pulizie locali	Rifiuti Urbani	Riduzione della produzione di 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 di 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 imballaggi recuperabili mediante compostaggio biodegradazione - Schema 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%) lampadine installate 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).	