



**SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL
MARCHIO DI QUALITA' AMBIENTALE
RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE**

Rev 0 del 17/04/2020

CARTA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Pagina 1 di 13

CLASSE 33



CARTA QUALITÀ AGROALIMENTARE

	SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE	Rev 0 del 17/04/2020
	CARTA QUALITÀ AGROALIMENTARE CLASSE 33	Pagina 2 di 15

1. Premessa

I Parchi, nello spirito della Legge n. 394 del 6.12.91, promuovono gli operatori economici del territorio sensibili alla tutela dell'ambiente.

Nel settore delle produzioni agroalimentari e artigianato locale, i Parchi intendono promuovere le produzioni che s'impegnano a tutelare il territorio e valorizzare il patrimonio naturalistico locale.

I requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica vengono assunti/rispettati attraverso l'adozione da parte del richiedente/concessionario di misure atte a migliorare la propria sostenibilità ambientale, economica e sociale (o performance ambientale), rispetto all'ambiente globale e locale in cui operano ed alle specificità territoriali del Parco. I requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica sono distinti per tipologia di attività e per area tematica.

2. Campo di applicazione

Possono richiedere la concessione d'uso del Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette tutti gli operatori e/o organizzazioni inclusi all'interno del territorio definito nell'articolo 4.

Il Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette può essere concesso agli operatori e/o organizzazioni che realizzano i seguenti prodotti:

- vino;
- liquori; acquavite; idromele.

in base a requisiti specificati nella Carta di Qualità.

	SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE	Rev 0 del 17/04/2020
	CARTA QUALITÀ AGROALIMENTARE CLASSE 33	Pagina 3 di 15

3. Definizioni

Ai fini della presente Carta della Qualità si applicano le seguenti definizioni:

- ✓ **Prodotti primari:** i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca.
- ✓ **Stabilimento:** ogni unità di un'impresa del settore alimentare;
- ✓ **Confezionamento/imbottigliamento:** il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore;
- ✓ **Imballaggio:** il collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore, nonché detto secondo contenitore;
- ✓ **Trattamento:** qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti;
- ✓ **Prodotti non trasformati:** prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati;
- ✓ **Prodotti trasformati:** prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche.
- ✓ **Lotto:** ogni singola partita identificabile con il medesimo numero di lotto di produzione.
 - ✓ **D.O.P.:** (Denominazione Origine Protetta)
 - ✓ **I.G:P.:** (Indicazione Geografica Protetta)
 - ✓ **D.O.C:** (Denominazione Origine Controllata)
- ✓ **Materiale di propagazione di categoria certificata:** (D.P.R. n° 11/64 del 24 Dicembre 1964; D.M. n° 82 del 8.Febbraio2005; D.M. 7 luglio 2006)
- ✓ **Materiale di propagazione di categoria standard:** (D.P.R. n° 11/64 del 24 Dicembre 1964; D.M. n° 82 del 8.Febbraio2005; D.M. 7 luglio 2006)

	SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE	Rev 0 del 17/04/2020
	CARTA QUALITÀ AGROALIMENTARE CLASSE 33	Pagina 4 di 15

4. Territorio di riferimento

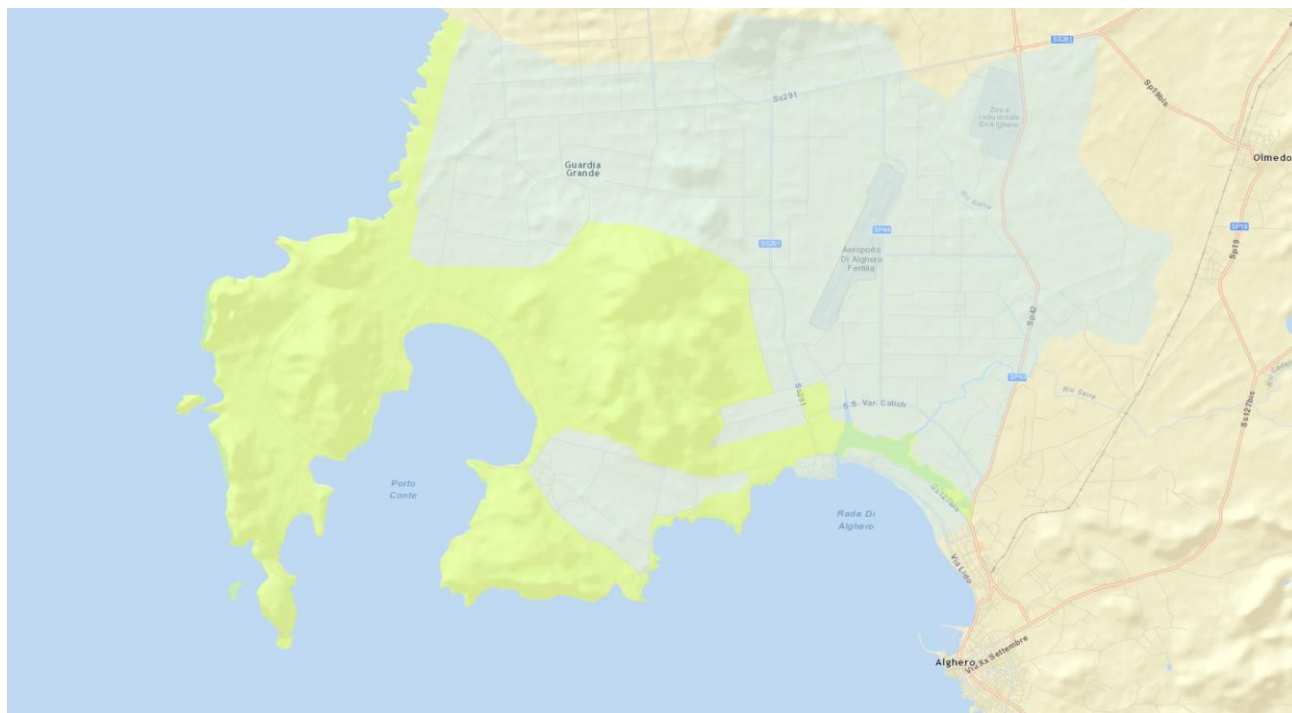
Il Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette può essere concesso agli operatori economici i cui prodotti, indicati nell'articolo 2 del presente documento, rispettino le seguenti caratteristiche:

1. I **“prodotti primari”**, che concorrono alla realizzazione del prodotto oggetto di certificazione, devono essere prodotti/coltivati/bottinati all'interno del territorio di riferimento descritti nei paragrafi 4.1, 4.2, 4.3, 4.4 del presente documento.
2. **Gli stabilimenti di trattamento, trasformazione e confezionamento** dei prodotti oggetto di certificazione, devono essere collocati all'interno dei territori Comunali dei Parchi aderenti alla Rete dei Parchi e delle Aree Protette.

In alternativa, per casi particolari, il Parco di riferimento, sentiti gli altri parchi della rete, solo per l'attività di lavorazione, può derogare tale limiti specificando, caso per caso, lo stabilimento di riferimento.

4.1 Parco Naturale Regionale di Porto Conte

La delimitazione dell'area di riferimento per quanto concerne il Parco Naturale Regionale di Porto Conte comprende l'Area Parco e l'Area contigua al Parco, la cui demarcazione è in fase di definizione e sarà certificata nel documento relativo al Piano del Parco in fase di attuazione. Al momento l'Area Contigua comprende i territori agricoli a nord della città di Alghero, all'interno dei suoi confini amministrativi. Qui di seguito viene riportata la rappresentazione grafica dell'Area contigua provvisoria al Parco Regionale di Porto Conte.



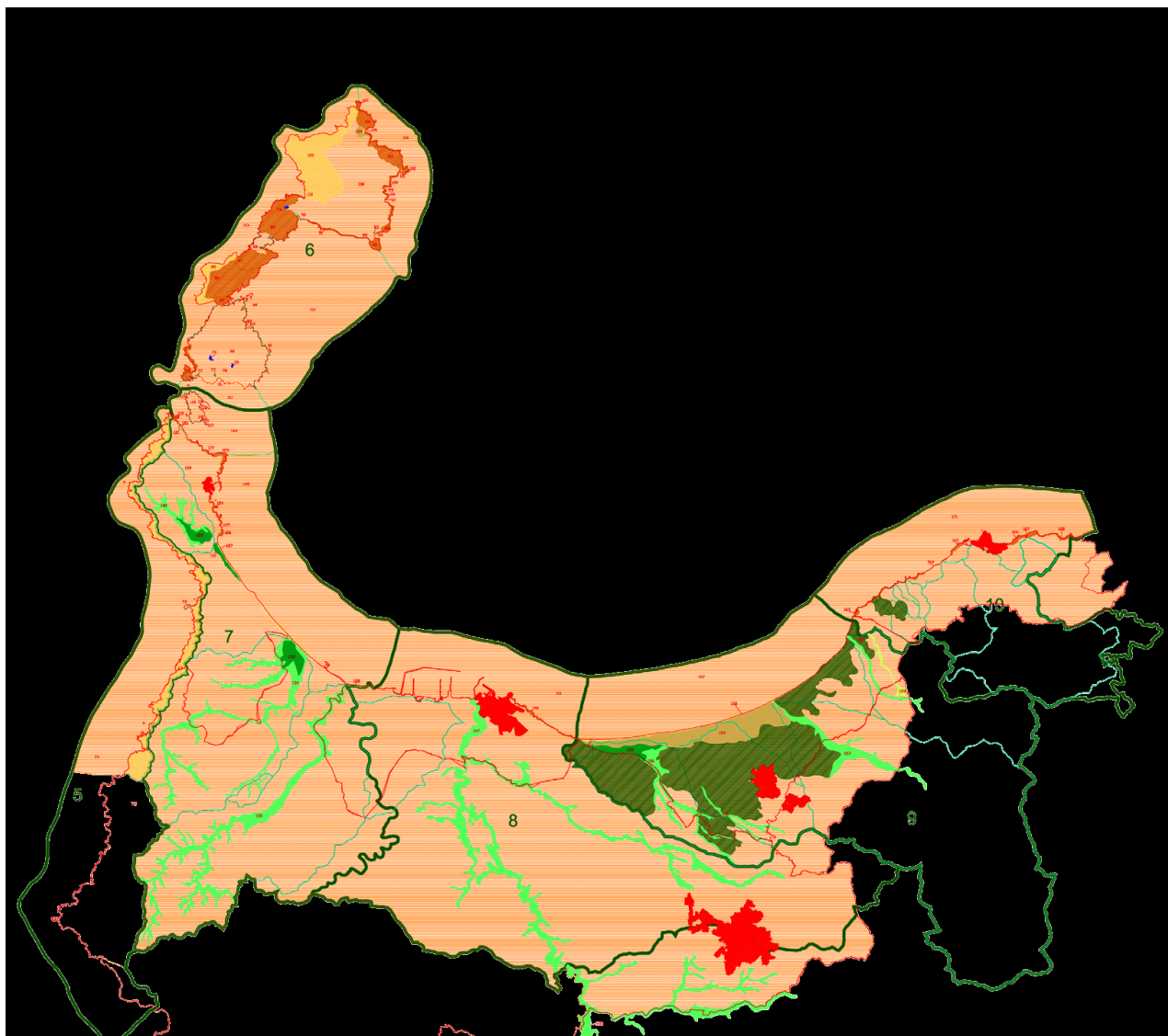
Parco di Porto Conte ed Area Contigua

	SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE	Rev 0 del 17/04/2020
	CARTA QUALITÀ AGROALIMENTARE CLASSE 33	Pagina 5 di 15

4.2 Parco Nazionale dell'Asinara

La delimitazione dell'area di riferimento per quanto concerne il Parco Nazionale dell'Asinara è l'Area Parco che comprende la parte emersa dell'intera Isola dell'Asinara e degli isolotti minori compresi entro la distanza di 1 km dalla linea di costa ad esclusione dell'Isola Piana come definita nel decreto istitutivo del Parco D.P.R. 3 ottobre 2002 e l'area Marina Protetta «Isola dell'Asinara» istituito dal decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 13 agosto 2002.

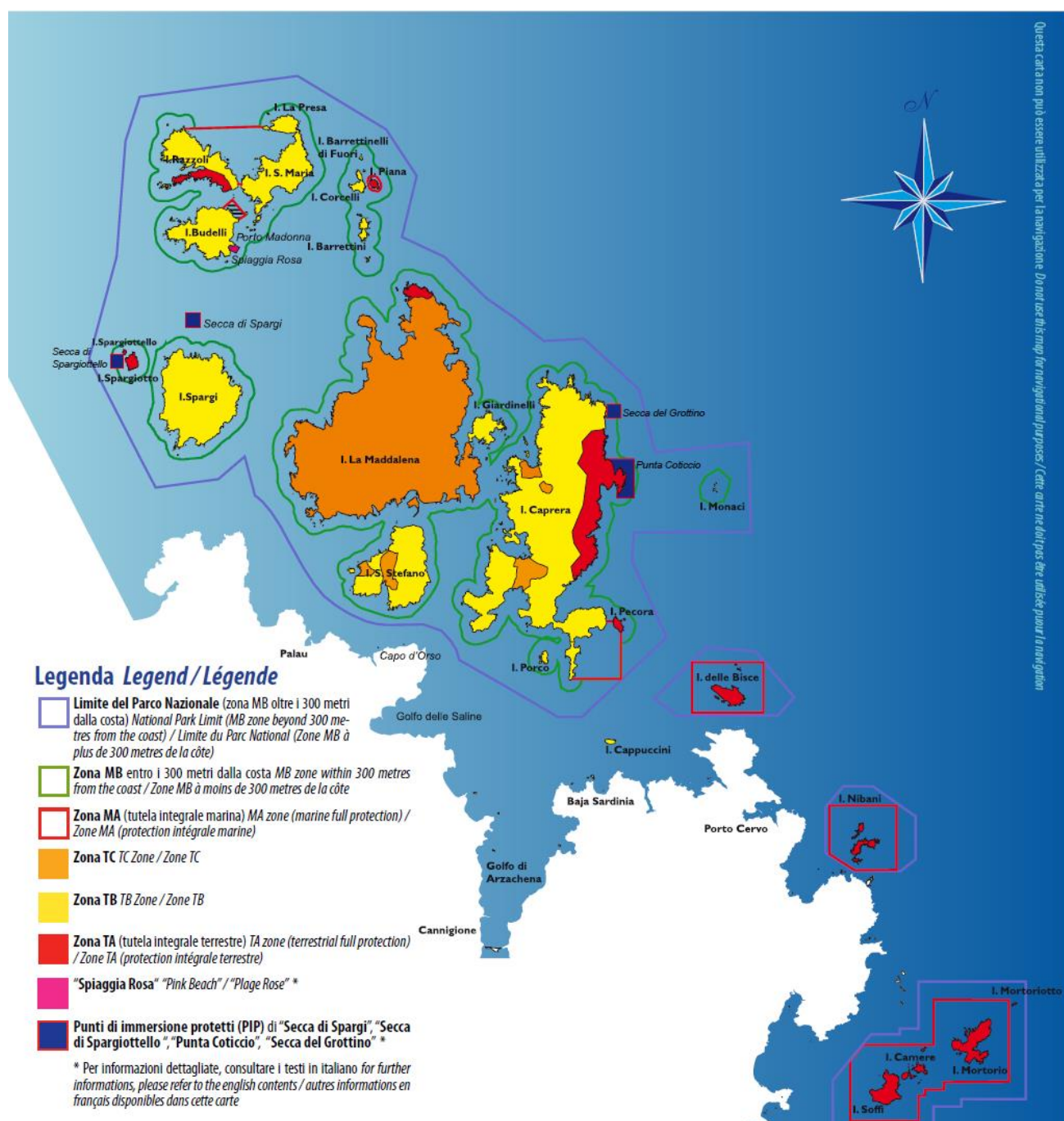
Rappresenta area di riferimento per la concessione del marchio anche l'area vasta contigua, così come definita nella Tavola 4e del Piano del Parco, approvato dalla Ras con delibera n. 13 del 30 marzo 2010.



	SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITA' AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE	Rev 0 del 17/04/2020
	CARTA QUALITÀ AGROALIMENTARE CLASSE 33	Pagina 6 di 15

4.3 Parco Nazionale La Maddalena

La delimitazione dell'area di riferimento per quanto concerne il Parco Nazionale La Maddalena è il territorio del comune di La Maddalena, nonché le aree marine circostanti per una distanza di almeno 1 Km dalla costa come definito nella legge istitutiva del parco art. 1 Legge 4 gennaio 1994, n.10 e D.P.R. 17 maggio 1996.



	SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE	Rev 0 del 17/04/2020
	CARTA QUALITÀ AGROALIMENTARE CLASSE 33	Pagina 7 di 15

4.4 Parco Naturale Regionale di Molentargius

La delimitazione dell'area di riferimento per quanto concerne il Parco Naturale Regionale di Molentargius è il territorio dell'area protetta così come individuato nella legge istitutiva n. 5 del 26 febbraio 1999.



5. Principi

Gli operatori economici interessati alla concessione del Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette dovranno rispettare i seguenti principi, suddivisi in due tipologie:

- ✓ **Principi di base:** sono requisiti obbligatori che tutti coloro che richiedono la concessione/rinnovo d'uso del marchio, devono possedere al momento della presentazione della richiesta.
- ✓ **Principi di miglioramento:** sono principi aggiuntivi che tutti coloro che richiedono la concessione/rinnovo d'uso del Marchio, devono cercare di perseguire e applicare attraverso un programma di miglioramento da presentare al Parco di riferimento.

I principi necessari alla concessione del Marchio dovranno essere rispettati dalle organizzazioni della filiera che concorrono alla realizzazione del prodotto oggetto di certificazione. Nello specifico dalle organizzazioni dei prodotti primari e della trasformazione o/e trattamento.

	SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE	Rev 0 del 17/04/2020
	CARTA QUALITÀ AGROALIMENTARE CLASSE 33	Pagina 8 di 15

5.1 Principi di base

Qui di seguito vengono riportati di principi di base che gli operatori/ organizzazioni devono rispettare per la concessione del Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette.

I principi di base vengono suddivisi in sottocategorie in riferimento alle specificità delle attività svolte dall'organizzazione richiedente. All'interno dei principi di base sono ricompresi i principi generali che dovranno essere rispettati da tutte le categorie di operatori/organizzazioni che richiedono la concessione del marchio.

Il possesso da parte del soggetto richiedente della certificazione volontaria conforme agli schemi UNI EN ISO14001, EMAS, comporta la concessione del Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette, regolamentato dal presente documento, con integrazione del sistema aziendale certificato dei criteri previsti nel presente disciplinare e non contemplate nelle norme volontarie ISO14001 ed EMAS. Alla richiesta di concessione del Marchio di Qualità Ambientale, il richiedente dovrà allegare una tabella di corrispondenza in cui si evidenziano i principi (generali, di base e migliorativi) previsti dalla presente Carta dei Servizi e dal Regolamento Uso del Marchio, rispettati dal proprio sistema di gestione ambientale, con allegato il certificato in corso di validità. Il Parco di riferimento ha comunque la facoltà di richiedere prima della concessione del Marchio di Qualità Ambientale la verifica presso l'organizzazione richiedente al fine di verificare la veridicità delle dichiarazioni presentate.

5.2 Principi Generali

I principi generali devono essere rispettati da tutti gli operatori/organizzazioni della filiera che concorrono alla realizzazione/produzione del prodotto oggetto di certificazione. Nello specifico dalle organizzazioni dei prodotti primari e della trasformazione o/e trattamento.

1. Le suddette organizzazioni devono rispettare la legislazione vigente del settore di appartenenza, ed in particolare modo la legislazione ambientale:

- ✓ Autorizzazione all'esercizio;
- ✓ Emissioni in atmosfera (D.lgs. 152/2006 parte V);
- ✓ Reflui (autorizzazione scarichi - corretto smaltimento acque reflue (es.:D.Lgs. 152/06 e s.m.i.);
- ✓ Rifiuti (corretta gestione e smaltimento dei rifiuti);
- ✓ Approvvigionamento idrico;
- ✓ Sicurezza alimentare (metodo HACCP);
- ✓ Sicurezza nei luoghi di lavoro ed antincendio
- ✓ Regolamento del Parco di riferimento.

2. Le aziende certificate devono ospitare almeno una visita guidata all'anno, se richiesta dal Parco di riferimento, all'interno dei laboratori di lavorazione, o rendere disponibili i propri ambienti per eventuali iniziative del Parco nel rispetto della normativa vigente. Per le aziende in fase di certificazione è sufficiente una dichiarazione di intenti.

3. L'alta direzione deve approvare la politica ambientale dell'azienda. Il programma ambientale deve prevedere un continuo miglioramento sulla base dei criteri facoltativi indicati nell'allegato 1 del presente documento. La politica ambientale deve essere comunicata al personale, e resa pubblica attraverso sito internet, o carta stampata, o materiale informativo/promozionale dell'azienda o altre forme indicate dall'azienda.

	SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE	Rev 0 del 17/04/2020
	CARTA QUALITÀ AGROALIMENTARE CLASSE 33	Pagina 9 di 15

4. L'azienda deve impegnarsi a monitorare i consumi di risorse che hanno maggior impatto sull'ambiente in base all'attività/servizio svolto (es. consumi energetici, consumi idrici, prodotti pericolosi ecc.).
5. L'azienda deve informare il personale sulle modalità di risparmio energetico, idrico, riduzione dei rifiuti e gestione delle sostanze chimiche da applicare.
6. L'azienda deve realizzare un piccolo spazio espositivo ove mettere a disposizione dei clienti materiale informativo inerente il Parco di riferimento e dei servizi/prodotti offerti da altri operatori aderenti al presente marchio. Tale criterio dovrà essere assolto solamente dalle aziende che effettuano vendita diretta. E' concesso all'azienda di non esporre il materiale promozionale/prodotto delle aziende direttamente concorrenti.
7. 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 tecniche produttive del proprio prodotto, e sul presente marchio. 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).
8. L'azienda deve partecipare annualmente ad almeno un incontro formativo/informativo/promozionale organizzato dall'Ente Parco di riferimento, mettendo a disposizione i propri prodotti.
9. Gli oli combustibili con tenore di zolfo superiore al 0,1% e il carbone non possono essere utilizzati quali fonti di energia.

5.3 Vino

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

I principi ispiratori della presente Carta di Qualità fanno riferimento ai dettami di Produzione Integrata della Regione Sardegna (ad es. fertilizzazione, lotta a infestanti e parassiti); il produttore deve adeguare i trattamenti alle schede annuali aggiornate dalla Regione Sardegna.

I seguenti principi devono essere rispettati dai soggetti della filiera che concorrono alla realizzazione del prodotto oggetto di certificazione.

1. Il Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette è riservato alle produzioni dei vini qui di seguito riportate:
 - D.O.P. "Alghero" approvato dal DM Risorse Agricole del 19 agosto 1995 e successive modifiche;
 - D.O.P. "Cannonau di Sardegna" approvato dal DPR 21 luglio 1972 e successive modifiche;
 - D.O.P. "Vermentino di Sardegna" approvato con DPR 23.02.1988 e successive modifiche
 - D.O.P. "Monica di Sardegna" approvato con DPR 01.09.1972 e successive modifiche
 - I.G.P. "Isola dei Nuraghi" approvato con il DM 12.10.1995 e successive modifiche
2. Le operazioni di pigiatura, vinificazione, conservazione, affinamento e confezionamento, devono essere effettuate all'interno della zona delimitata nell'art. 4 comma 2 del presente documento.
3. Per i vigneti adiacenti ai sistemi fluviali o alle lagune, in ottemperanza al Dlgs 152/2006 e successive modifiche non sono consentite lavorazioni del terreno per una fascia di rispetto di almeno dieci metri dalla riva.
4. Il materiale di propagazione (barbatelle franche, barbatelle innestate, marze, talee portinnesto) per i nuovi impianti deve essere di categoria certificata o di categoria standard. Per le varietà

	SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE	Rev 0 del 17/04/2020
	CARTA QUALITÀ AGROALIMENTARE CLASSE 33	Pagina 10 di 15

autoctone per le quali non esiste materiale di moltiplicazione potrà essere consentita l'autoproduzione che dovrà essere effettuata nel rispetto delle vigenti norme fitosanitarie.

5. Sono consentite lavorazioni ad una profondità ≤ 30 e lavorazioni a profondità superiori con organi discissori che non comportino il rivoltamento del terreno. Tale criterio non si applica alla fase di impianto di un nuovo vigneto.

6. La gestione delle erbe spontanee dei vigneti può avvenire:

- Attraverso lavorazioni superficiali (≤ 30 cm)
- Attraverso trinciatura con almeno un passaggio primaverile. I residui devono essere lasciati in loco, per favorire l'accumulo di sostanza organica nel terreno e dunque favorendo un effetto ammendante naturale.

7. E' vietato l'abbruciamento dei residui di potatura e di eventuali residui vegetali. Questa pratica è consentita solo in occasione di lotta alle avversità, come escoriosi e mal dell'esca, come da schede allegate.

8. Sono ammessi interventi chimici localizzati sulle file, operando con microdosi su infestanti nei primi stadi di sviluppo.

9. Non sono ammessi interventi chimici contro le infestanti nelle interfile.

10. Non è consentita la coltivazione di varietà costituite o provenienti da organismi geneticamente modificati (OGM).

11. Gli apporti dei fertilizzanti possono essere definiti secondo il modello semplificato che prevede, in presenza di una situazione produttiva normale, quantitativi "standard" di azoto, di fosforo e di potassio, i quali possono subire degli incrementi o dei decrementi in funzione delle diverse condizioni indicate nelle schede della Produzione Integrata della Regione Sardegna

12. Quando necessario, in alternativa al punto 9 gli apporti dei fertilizzanti devono essere calcolati in modo analitico facendo riferimento a specifiche analisi del terreno.

13. L'irrigazione del vigneto dovrà essere effettuata solo con sistemi di microirrigazione a goccia.

14. Per la difesa dei patogeni ci si dovrà attenere alle schede di produzione integrata approvate annualmente dalla Regione Sardegna.

15. Dovranno essere integrati tutti i mezzi e i sistemi disponibili, con l'obiettivo di razionalizzare e limitare al minimo l'utilizzo degli agrofarmaci, favorendo il ricorso a quelle sostanze attive e formulazioni che garantiscono il minor impatto sull'uomo e sull'ambiente, pur mantenendo delle caratteristiche di efficacia sufficienti a mantenere la convenienza e la sostenibilità economica della pratica culturale.

16. Vincoli nella scelta dei prodotti fitosanitari:

- Fatta eccezione per i casi in cui sia accertata la mancanza di alternative valide devono essere esclusi o utilizzati in modo molto limitato, i prodotti tossici e molto tossici. Devono altresì essere esclusi o utilizzati con forte limitazione i prodotti Xn con frasi di rischio relative ad effetti cronici sull'uomo (R40, R60, R61, R62, R63, R68).
- Quando lo stesso principio attivo è posto in commercio in formulazioni con classi tossicologiche diverse è obbligatorio scegliere il prodotto con la classe inferiore o, a parità di classe, quella con minori frasi di rischio.

17. Prodotti autorizzati in agricoltura biologica: Possono essere utilizzate tutte le sostanze attive previste dal Reg. CE n. 834/2007 e successive modifiche, a condizione che siano regolarmente registrati in Italia, con eccezione dei formulati classificati come T e T+ che potranno essere utilizzati solo se specificatamente indicati nelle norme tecniche di coltura.

18. Nell'applicazione delle norme tecniche devono comunque sempre essere rispettate le indicazioni riportate sulle etichette dei formulati commerciali approvate con decreto del Ministero della

	SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE	Rev 0 del 17/04/2020
	CARTA QUALITÀ AGROALIMENTARE CLASSE 33	Pagina 11 di 15

Salute. In caso di contraddizione devono essere sempre rispettate le indicazioni riportate sulle etichette.

19. E' autorizzato l'impiego dei prodotti fitosanitari previsti nelle norme tecniche stabilite per un anno, ma esclusi nell'anno seguente. Tale indicazione deve intendersi valida esclusivamente per l'esaurimento delle scorte presenti e registrate nelle schede di magazzino alla data dell'entrata in vigore delle nuove norme o per le quali sia dimostrabile l'acquisto prima di tale data. Tale autorizzazione, valida solo per una annata agraria, non può intendersi attuabile qualora siano venute meno le autorizzazioni all'impiego e può essere applicata utilizzando le sostanze interessate secondo le modalità previste nelle norme tecniche nell'anno precedente.

20. I contenitori dei prodotti fitosanitari devono essere smaltiti in maniera adeguata attraverso ditte specializzate.

21. L'azienda deve dotarsi di sistema/procedure atte ad eliminare gli sversamenti di sostanze pericolose nel terreno e nei corpi idrici.

22. La preparazione delle sostanze fitosanitarie deve avvenire:

23. Ad almeno 100 mt dalle aree destinate all'allevamento anche di animali da bassa corte

24. A 300 mt dai corpi idrici

25. Ai fini dell'evidenza dell'applicazione delle norme è obbligatoria una tenuta documentale in appositi registri. In tal caso devono essere registrate tutte le operazioni colturali e movimenti di magazzino effettuate in azienda nel Registro aziendale.

26. E' obbligatorio sottoporre a taratura le macchine irroratrici almeno una volta ogni tre anni.

27. Il conferimento delle uve, presso l'impianto di vinificazione, deve avvenire entro la giornata di raccolta delle stesse.

28. La vinificazione delle uve deve avvenire in impianti riconosciuti ovvero autorizzati dalle Autorità locali competenti, sulla base della normativa vigente. La vinificazione deve avvenire con processi meccanici e fisici atti a garantire la conservazione delle caratteristiche originarie dell'uva ed a conferire al prodotto la migliore qualità organolettica.

29. Il prodotto finale è costituito da vino ottenuto dal naturale processo di fermentazione alcolica dei mosti d'uva.

30. I vini oggetto del presente disciplinare, ai fini dell'immissione al consumo, devono essere confezionati solo in recipienti di vetro di foggia tale da qualificare un vino di pregio e di capacità non superiore a 3 litri, chiusi con tappo di sughero. Tuttavia, per le bottiglie di contenuto inferiore e/o uguale a lt. 0,750, è ammesso il tappo a vite od analoga chiusura ammessa dalle norme sanitarie, ad esclusione del tappo corona.

31. Per la tracciabilità del prodotto, l'azienda si deve dotare di un sistema di rintracciabilità delle produzioni, che permetta di verificare il rispetto dei principi previsti dal presente disciplinare. Dalla fase di conferimento fino al confezionamento i contenitori, o i recipienti destinati alla conservazione del mosto/ vino devono essere identificati/etichettati al fine di poter identificare in modo univoco, in tutte le fasi del ciclo di trasformazione, i prodotti oggetto di certificazione. In tutte le fasi i prodotti/semilavorati della trasformazione devono essere identificati con il numero di lotto di produzione.

32. L'Azienda deve partecipare almeno a 1 manifestazione organizzata dal Parco. Per il primo anno è sufficiente un'autodichiarazione dell'azienda

33. L' 80% delle lampadine installate nei locali devono essere a "basso consumo" ovvero massima classe di efficienza energetica disponibile sul mercato. Tale criterio non è applicabile se le caratteristiche fisiche dei porta lampada non consentono la sostituzione con lampade a basso consumo energetico.

34. I gas impiegati negli impianti di refrigerazione e raffrescamento devono essere classificati ecologici dalla normativa.

	SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE	Rev 0 del 17/04/2020
	CARTA QUALITÀ AGROALIMENTARE CLASSE 33	Pagina 12 di 15

35. L'azienda deve controllare l'efficienza degli impianti di refrigerazione e raffrescamento, almeno annualmente, registrando i quantitativi di gas ricaricato.

36. I rifiuti devono essere separati in categorie omogenee come previsto dalla norma nazionale in materia ambientale (D. Lgs.152/06 e locali). Nel caso la normativa lo permetta l'azienda deve aderire alla raccolta differenziata promossa dall'amministrazione locale. In alternativa, l'azienda deve smaltire i rifiuti tramite ditta autorizzata.

37. Per tutti gli aspetti non normati dal presente disciplinare si rimanda ai disciplinari di produzione delle D.O.P. ed I.G.P. a cui è riservato il Marchio della Rete dei Parchi e delle Aree Protette indicate nel punto 1 del paragrafo 6.2.

5.4 Liquori, acquaviti, idromele

I seguenti principi devono essere rispettati dalle organizzazioni della filiera che concorrono alla realizzazione del prodotto oggetto di certificazione. Nello specifico, dalle organizzazioni dei prodotti primari e della trasformazione o/e trattamento.

- Il prodotto finale è costituito da bevande contenenti:
 - alcol e aromi (liquori spiritosi);
 - Alcol e/o acqua, zucchero o miele e aromi diversi (rinfreschi, rosoli, liquori speciali, idromele);
- La zona di produzione e/o di raccolta di erbe, arbusti e piante (nel rispetto delle regole di raccolta previsti all'interno dell'area protetta) utilizzate per la produzione dei liquori deve essere quella del territorio di riferimento;
- La produzione di erbe, arbusti o piante l'azienda deve essere svolta secondo i principi di Agricoltura Biologica o di Agricoltura Integrata vigente a livello regionale;
- L'acqua utilizzata deve essere povera di sali minerali, in particolare di calcio;
- Il miele utilizzato deve essere prodotto nel territorio di riferimento secondo i criteri indicati nello specifico disciplinare della Rete dei Parchi e delle Aree Protette ;
- Lo zucchero utilizzato deve essere di provenienza nazionale;
- Le piante aromatizzanti possono essere: achillea, anice, genziana, finocchio, camomilla, menta, melissa, mirto, limone, ginepro, artemisia, eucalipto, etc;
- Le acquaviti possono essere ottenute da distillazione di vino, vinacce, frutta, cereali;
- Il prodotto deve essere venduto confezionato; la vendita può effettuarsi presso la cantina o il laboratorio dell'azienda produttrice o presso esercizi commerciali autorizzati;
- Ai fini dell'evidenza dell'applicazione delle norme è obbligatoria una tenuta documentale in appositi registri. In tal caso devono essere registrate tutte le operazioni colturali effettuate in azienda nel Registro aziendale delle operazioni colturali e di magazzino;
- l'azienda deve partecipare almeno a 1 manifestazione all'anno organizzata dal Parco. Nel caso di prima certificazione tale criterio potrà essere assolto entro 12 mesi dalla verifica di certificazione;
- Il 100% delle lampadine installate nei locali di produzione e negli uffici dell'azienda devono essere ad alta efficienza energetica (massima classe di efficienza energetica disponibile sul mercato). Tale criterio non è applicabile se le caratteristiche fisiche dei porta lampada non consentono la sostituzione con lampade a basso consumo energetico;
- I rifiuti devono essere separati in categorie omogenee come previsto dalla norma nazionale e locali; Nel caso la normativa lo permetta l'azienda deve aderire alla raccolta differenziata promossa dall'amministrazione locale. In alternativa, l'azienda deve smaltire i rifiuti tramite ditta autorizzata.

	SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE	Rev 0 del 17/04/2020
	CARTA QUALITÀ AGROALIMENTARE CLASSE 33	Pagina 13 di 15

L'impegno al miglioramento continuo

L'impegno al miglioramento continuo rappresenta un presupposto fondamentale per l'assegnazione del marchio del Parco. Tale impegno si esplica da un lato in un'affermazione di principio nella mission aziendale e dall'altro con l'impegno nel migliorare le caratteristiche aziendali, in un'ottica di qualità ambientale. L'adozione di una Politica Ambientale da parte dell'azienda è evidenza oggettiva di tale impegno. Inoltre, gli obiettivi ambientali aziendali dovranno essere declinati attraverso impegni annuali nell'arco del triennio considerato.

1. Punteggi principi facoltativi

I principi di miglioramento o facoltativi hanno l'obiettivo di indirizzare il concessionario del marchio nelle scelte da attuare nella propria organizzazione per la riduzione degli impatti ambientali derivanti dalle proprie attività.

Per l'ottenimento della conformità alla Carta della Qualità del Sistema per la Concessione del Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette, l'organizzazione è tenuta a rispettare i criteri di base e un numero di principi facoltativi che le permettano di conseguire un **punteggio $\geq$ a 12**. Nel caso i criteri facoltativi non siano posseduti dall'organizzazione all'atto della verifica di certificazione la stessa dovrà individuare i criteri facoltativi da conseguire entro il triennio. Tale impegno dovrà essere formalizzato attraverso la Politica Ambientale dell'organizzazione. In questo caso si attribuirà all'azienda una conformità temporanea. Mentre, all'azienda che ha realizzato azioni che le permettono di assolvere al punteggio minimo previsto dai principi facoltativi, già in fase di assegnazione del Marchio di Qualità Ambientale verrà assegnata una conformità piena.

L'organizzazione, con frequenza triennale, dovrà individuare dei nuovi criteri facoltativi che permettano il mantenimento del punteggio richiesto (12 punti).

Il mancato raggiungimento degli obiettivi di miglioramento necessari per il conseguimento del punteggio richiesto (12 punti nel triennio), comporterà la sospensione del Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette per un periodo di tre mesi, nel quale l'azienda deve conseguire il punteggio richiesto da criteri di miglioramento. Il mancato raggiungimento dell'obiettivo di miglioramento entro il periodo di sospensione comporterà il ritiro immediato del Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette.

Nel caso l'organizzazione non assolva a uno dei principi di base in sede di certificazione, lo stesso potrà essere sostituito, temporaneamente, da un principio facoltativo già realizzata dall'azienda di punteggio pari a 4. Nel contempo l'azienda si impegna a conseguire la conformità di tutti i principi base entro i 12 mesi successivi alla certificazione, pena la revoca del Marchio e a darne immediata comunicazione al Parco. Ricevuta la comunicazione dell'azienda attestante il raggiungimento della piena conformità di tutti i principi base, il Parco potrà richiedere la relativa documentazione o potrà provvedere alla loro conferma mediante verifica in campo.

Le aziende a cui è stato ritirato il Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette, potranno richiedere la concessione del Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette solo dopo 12 mesi dalla data del ritiro. Inoltre, dovranno dimostrare di aver assolto agli adempimenti pregressi relativamente al punteggio dei criteri di miglioramento.

	SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE	Rev 0 del 17/04/2020
	CARTA QUALITÀ AGROALIMENTARE CLASSE 33	Pagina 14 di 15

ALLEGATO 1 PRINCIPI DI MIGLIORAMENTO (FACOLTATIVI)

N o	Principio	punteggio
1.	Ottenimento della certificazione del sistema di gestione ambientale in conformità alla norma UNI EN ISO 14001	3
2.	Ottenimento della registrazione del sistema di gestione ambientale in conformità alla norma EMAS	4
3.	Almeno il 30% dei prodotti utilizzati devono essere Ecolabel, PEFC o FSC.	2
4.	Almeno il 50% dei prodotti utilizzati devono essere Ecolabel, PEFC o FSC.	3
5.	Almeno il 100% dei prodotti utilizzati devono essere Ecolabel, PEFC o FSC.	4
6.	Il 50% delle attrezzature elettriche ed elettroniche devono possedere l'etichettatura energetica Energy Plus (direttiva europea 2003/66/EC).	3
7.	Il 100% delle attrezzature elettriche ed elettroniche devono possedere l'etichettatura energetica Energy Plus (direttiva europea 2003/66/EC).	4
8.	Impiego di persone appartenenti a categorie sociali svantaggiate (persone provenienti da comunità di recupero)	3
9.	La struttura deve rispondere alle migliori caratteristiche in materia di efficienza energetica e di rendimento energetico degli edifici. Classificazione energetica delle strutture in classe B	2
10.	La struttura deve rispondere alle migliori caratteristiche in materia di efficienza energetica e di rendimento energetico degli edifici. Certificazione energetica delle strutture in classe A	4
11.	Utilizzo carta riciclata per le azioni di comunicazione e promozione	3
12.	Il 100% delle cassette di scarico dei servizi igienici devono essere a flusso regolabile al fine di impiegare la quantità di acqua necessaria	2
13.	Impiego di sistemi per la riduzione degli imballaggi	4
14.	Utilizzo di materiali a basso impatto ambientale nella logica della bioedilizia	4
15.	Almeno il 30 % dell'energia elettrica utilizzata per qualsiasi uso deve provenire da fonti di energia rinnovabili	4
16.	Utilizzo di prodotti per l'igiene della persona e detergenti per la pulizia di origine vegetale e cruelty free	3
17.	Attivazione di buone prassi per il recupero e/ o il riciclo dei rifiuti.	4
18.	Utilizzo per la propria attività di mezzi classificati euro 6	3
19.	Utilizzo per la propria attività di mezzi elettrici	4
20.	Utilizzo di pannelli fonoassorbenti per controllare il rumore prodotto da macchinari, generatori	3
21.	Elaborazione e adozione di un bilancio sociale certificato	4
22.	Adozione di un codice etico certificato per tutta la filiera	3
23.	Presenza di un punto vendita aziendale e concessioni di vendita dedicato	3

	SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE	Rev 0 del 17/04/2020
	CARTA QUALITÀ AGROALIMENTARE CLASSE 33	Pagina 15 di 15

N o	Principio	punteggio
	alle produzioni artigianali o agroalimentari certificati dal Marchio di Qualità Ambientale	
24.	Organizzare attività dimostrative in azienda riguardante i modi della produzione e la degustazione dei prodotti apistici per i turisti e le scuole	3
25.	Partecipazione con prodotti a Marchio del Parco a mostre o concorsi nell'anno in corso	3
26.	Partecipazione ad almeno 2 manifestazione all'anno promossa o organizzata dalla Rete dei Parchi	2
27.	Partecipazione ad almeno 3 manifestazione all'anno promossa o organizzata dalla Rete dei Parchi	3
28.	Partecipazione ad almeno 4 manifestazione all'anno promossa o organizzata dalla Rete dei Parchi	4
29.	Certificazione da Agricoltura Biologica delle Produzioni	5
30.	Il 100% del volume dei detergenti e sanificanti impiegati in azienda devono essere sfusi con recipienti ricaricabili	3
31.	Il 50% del volume dei detergenti e sanificanti impiegati in azienda devono essere sfusi con recipienti ricaricabili.	2