CARTA QUALITÀ

AGROALIMENTARE

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

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

- Olio

in base a requisiti specificati nella Carta di Qualità.

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:** Il lotto viene definito come l'insieme delle unità di vendita di un prodotto alimentare, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.
- ✓ **Numero di Lotto:** codice alfa-numerico che identifica in maniera univoca il lotto di produzione

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 all'interno dei territori di riferimento descritti nei paragrafi 4.1, 4.2, 4.3, 4.4 del presente documento.
2. **Gli stabilimenti di trattamento, trasformazione e confezionamento** del prodotto 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 trasformazione, può derogare tali limiti, indicando lo stabilimento specifico.

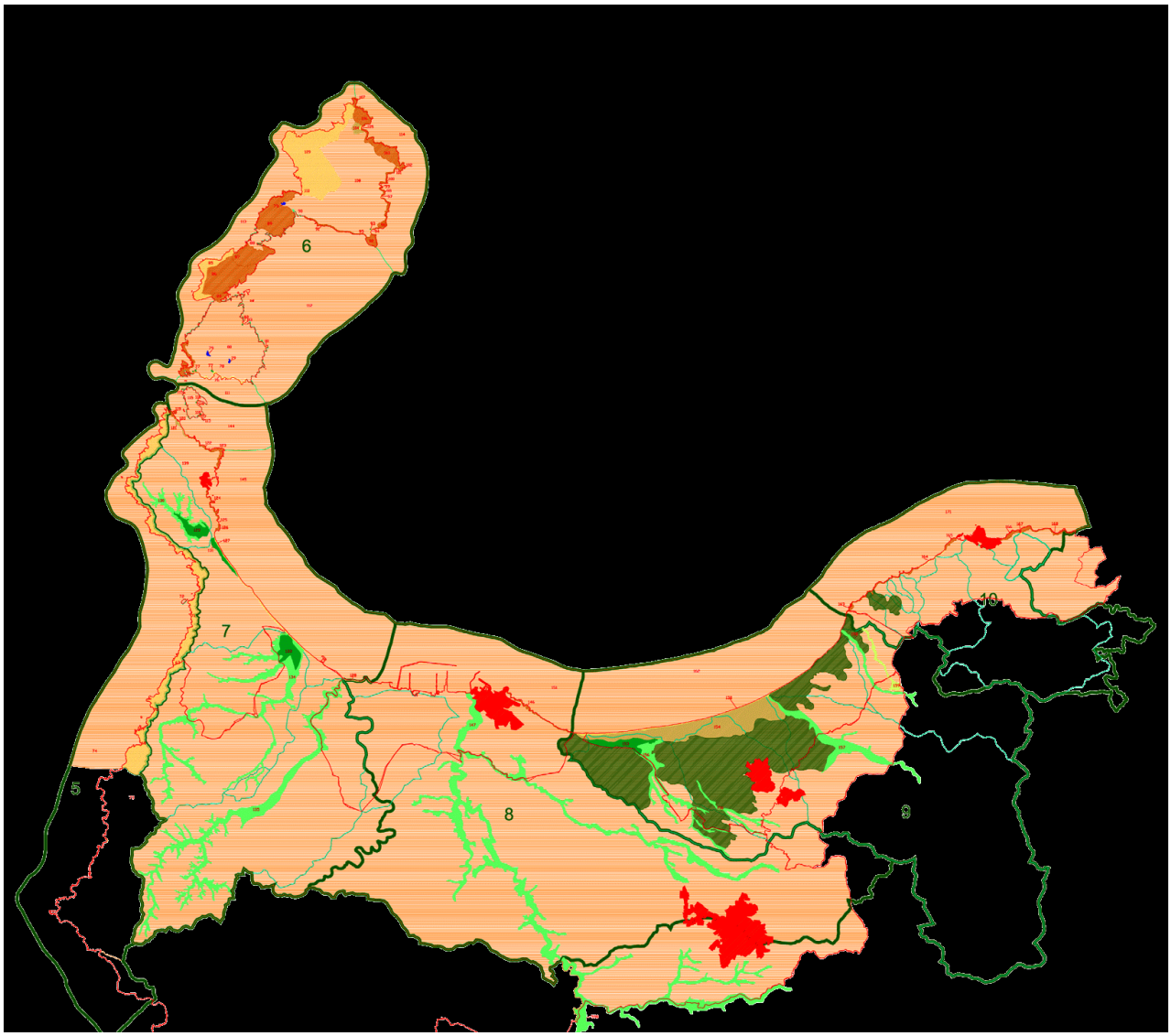
4.1 Parco Naturale Regionale di Porto Conte

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, di cui all'allegato pubblicato nel sito del Parco. 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 al Parco Regionale di Porto Conte.

Rappresentazione grafica dell'Area Contigua del Parco di Porto Conte

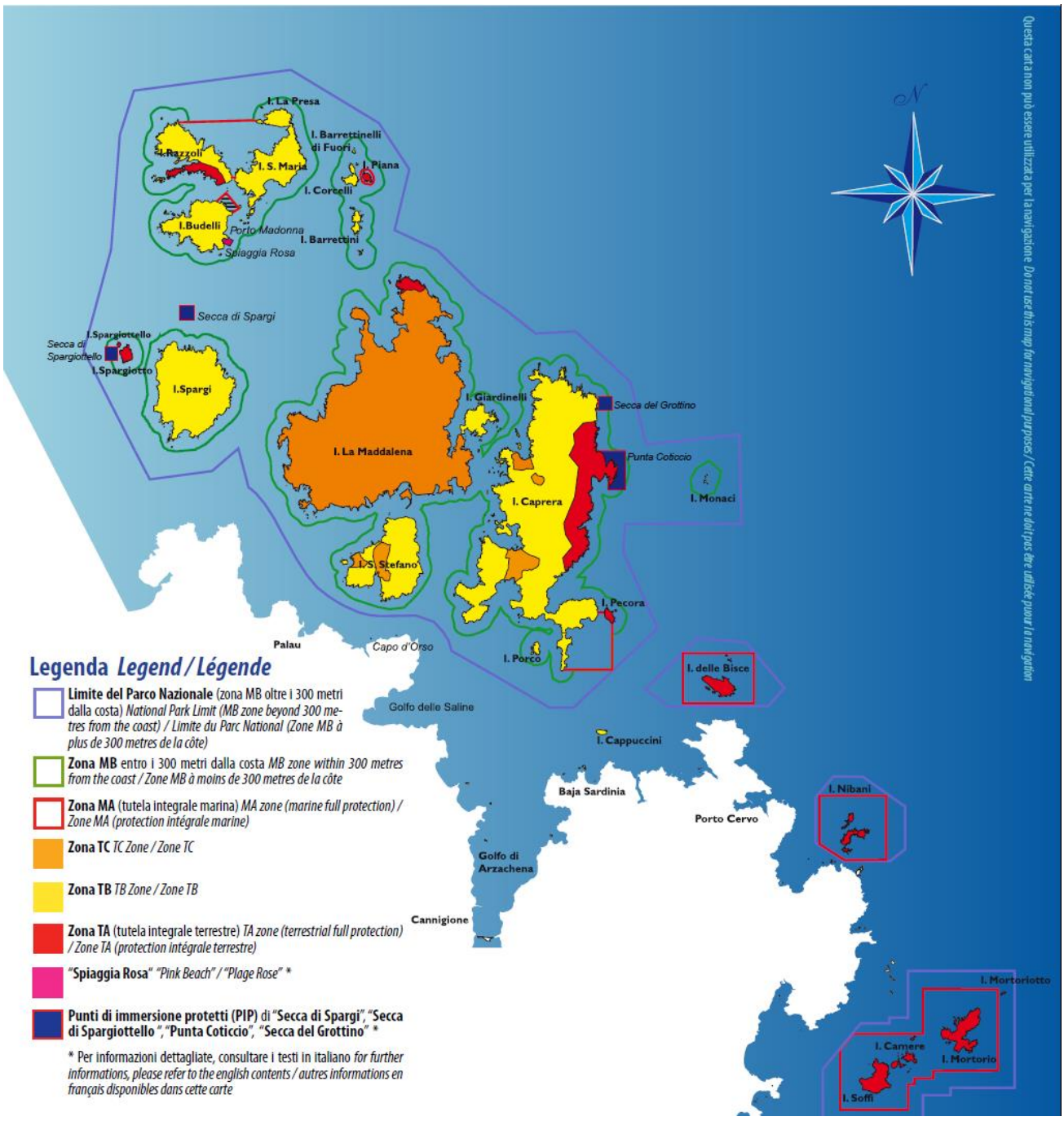
4.2 Parco Nazionale dell'Asinara

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.



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.



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 e/o trattamento.

5.1 Principi di base

Qui di seguito vengono riportati i principi di base che le 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 e da Agricoltura Biologica, comporta la concessione del Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette, regolamentato dal presente documento, con integrazione nel sistema aziendale certificato dei criteri previsti nel presente disciplinare e non contemplati nelle norme volontarie di cui sopra. 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 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.

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'80% delle lampadine installate nei locali devono essere a "basso consumo" energetico. Tale criterio non è applicabile se le caratteristiche fisiche dei porta lampada non consentono la sostituzione con lampade a basso consumo energetico.
7. 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.
8. 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).
9. L'azienda deve partecipare annualmente ad almeno un incontro formativo/informativo/promozionale organizzato dall'Ente Parco di riferimento, mettendo a disposizione i propri prodotti.
10. Gli oli combustibili con tenore di zolfo superiore al 0,1% e il carbone non possono essere utilizzati quali fonti di energia.

5.3 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

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.

1. Per gli oliveti 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.
2. L'azienda deve dotarsi di sistema/procedure atte ad eliminare gli sversamenti di sostanze pericolose nel terreno e nei corpi idrici.
3. Sono consentite lavorazioni dei terreni degli oliveti < 30 cm. Pertanto non sono consentite lavorazioni dei terreni con una profondità superiore ai 30 cm. Tale criterio non si applica alla fase di impianto di un nuovo oliveto ma solamente nelle fasi di gestione.
4. La gestione delle erbe spontanee negli oliveti può avvenire:
   a) Attraverso lavorazioni superficiali
   b) Attraverso trinciatura con almeno un passaggio primaverile. I residui devono essere lasciati in loco, per favorire l'accumulo di sostanza organica nel terreno e per un effetto ammendante naturale.
   c) inerbimento controllato.
5. E' vietato l'abbruciamento delle stoppie e dei residui di potatura.

6. Il Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette è riservato all'olio extra-vergine di oliva ottenuto dalle varietà di olivo presenti negli oliveti tradizionali (quelli con età superiore ai 50 anni, nei quali oltre alle varietà sarde sono presenti altre cultivar della penisola), o negli oliveti intensivi recenti (<50 anni) monovarietali, o rappresentati per almeno il 70% da Bosana, Tonda di Cagliari, Nera (Tonda) di Villacidro, Semidana; al restante 30% concorrono le varietà minori presenti nel territorio, Cfr. l'allegato 2 del presente documento.
7. Per gli apporti di fertilizzanti (azoto, fosforo, potassio), quando non siano predisposti piani di fertilizzazione, attenersi alle prescrizioni di P.I. che prevedono, 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 condizioni.
8. È consentito l'impiego di tutti i concimi minerali e organici e degli ammendanti autorizzati dalla legislazione in materia.
9. I Valori massimi di adacquamento per ciclo colturale sono pari a 350mm/annuo, pari a 3500mc/ha/anno. Dovranno essere in ogni caso privilegiati i sistemi di distribuzione a basso volume (microirrigazione e microaspersione) che consentono di raggiungere una maggiore efficienza dell'apporto irriguo.
11. Per la lotta alle malattie dell'olivo attenersi alle prescrizioni di Produzione Integrata della Regione Sardegna.

Vincoli nella scelta dei prodotti fitosanitari:

11.1 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.

11.2 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.

12. Per contrastare i parassiti privilegiare la lotta biologica.
13. 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 produzione.
14. 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.
15. I contenitori dei prodotti fitosanitari devono essere smaltiti in maniera adeguata attraverso ditte specializzate.
16. Per gli oliveti idonei alla produzione di olio extravergine di oliva la produzione massima di olive non deve superare i 120 q/ha. La resa massima delle olive in olio non deve superare 22%.
17. La raccolta delle olive deve avvenire ad uno stadio di maturazione ottimale, entro un arco di tempo compreso tra l'inizio della invaiatura e non oltre il 31 gennaio. I sistemi di raccolta ammessi sono:

- ✓ la "brucatura" dalla pianta;
- ✓ la raccolta agevolata e/o con mezzi meccanici.

In ogni caso, saranno vietate le tecniche che prevedono la raccattatura delle drupe cadute al suolo. È vietato l'uso di prodotti di abscissione.

17. Le olive raccolte dovranno essere trasportate e conservate in contenitori aerati (divieto di utilizzo dei sacchi o qualsiasi altro contenitore che può innescare processi di fermentazione). Lo stoccaggio delle olive deve avvenire in contenitori con le caratteristiche suddette riparati da almeno una tettoia che permetta di proteggerle dall'acqua, dal vento e dalle gelate.

19. Le olive devono essere molite entro 48 ore dalla raccolta.

20. L'estrazione deve avvenire con processi meccanici e fisici atti a garantire la conservazione delle caratteristiche originarie del frutto ed a conferire al prodotto la migliore qualità organolettica. È vietato il ricorso a prodotti ad azione chimica o biochimica (enzimi) o meccanica (talco) durante la trasformazione delle olive in olio. È vietato il metodo di trasformazione noto come ripasso. La temperatura massima consentita misurata in fase di gramolazione non deve superare mai i 27°C.

21. Ogni produttore dovrà analizzare l'olio oggetto di certificazione, che dovrà rispettare i seguenti limiti:

- ✓ acidità in acido oleico < 0,5%;
- ✓ numero di perossidi < 15.

22. La verifica delle suddette caratteristiche deve avvenire almeno per singola annata di produzione.

All'olio extravergine di oliva etichettato con il Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette è vietata l'aggiunta degli aggettivi: "fine", "scelto", "selezionato", "superiore", "genuino".

23. L'olio extravergine di oliva oggetto del presente disciplinare può essere commercializzato in recipienti o bottiglie (materiali consentiti Vetro, Latta). L'olio extravergine di oliva deve essere stoccato in locali idonei all'interno di recipienti d'acciaio al riparo dalla luce e dall'aria.

24. Sui recipienti di stoccaggio e/o sulle confezioni dovrà essere apposto il Marchio Ambientale di Qualità della Rete dei Parchi e delle Aree Protette.

25. Il confezionamento dell'Olio deve avvenire entro 12 mesi dalla raccolta delle olive.

26. L'olio potrà avere un termine massimo di conservazione di 18 mesi dalla data di confezionamento, ma in etichetta deve apparire l'annata di raccolta.

27. 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 raccolta fino al confezionamento. Inoltre i contenitori o i recipienti destinati alla conservazione dell'olio devono essere chiaramente identificati/etichettati con il marchio di qualità ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette e n° di lotto.

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 ≥ 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 realizzato 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.

ALLEGATO 1 PRINCIPI DI MIGLIORAMENTO (FACOLTATIVI)

N°	Principio	punteggio
1.	Ottenimento della certificazione del sistema di gestione ambientale in conformità alla norma UNI EN ISO 14001	3
2.	Ottenimento della registrazione EMAS (Eco-Management and Audit Scheme) in conformità al Regolamento 1221/2009	4
3.	Utilizzo del 30% dei prodotti certificati Ecolabel, PEFC o FSC.	2
4.	Utilizzo del 50% dei prodotti certificati Ecolabel, PEFC o FSC.	3
5.	Utilizzo del 80% dei prodotti certificati Ecolabel, PEFC o FSC.	4
6.	Il 50% delle attrezzature elettriche ed elettroniche devono possedere l'etichetta energetica Energy Plus (direttiva europea 2003/66/EC).	3
7.	Il 100% delle attrezzature elettriche ed elettroniche devono possedere l'etichetta energetica Energy Plus (direttiva europea 2003/66/EC).	4
8.	Impiego, in azienda, 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.	Installazione di impianti per la raccolta e il riuso delle acque meteoriche	4
13.	Utilizzo caldaie ad alto rendimento (rendimento minimo del 92%)	4
14.	Il 100% delle cassette di scarico dei servizi igienici devono essere a flusso regolabile al fine di impiegare la quantità di acqua necessaria	2
15.	Impiego di sistemi per la riduzione degli imballaggi	4
16.	Non impiego di sostanze chimiche di sintesi nelle lotta ai patogeni o ai fitofagi	4
17.	Presenza di un punto vendita aziendale e concessioni di vendita dedicato alle produzioni artigianali o agroalimentari certificati dal Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette	3
18.	Utilizzo di materiali a basso impatto ambientale nella logica della bioedilizia	4
19.	Almeno il 30 % dell'energia elettrica utilizzata deve provenire da fonti di energia rinnovabile	4
20.	Utilizzo di prodotti per l'igiene della persona e detergenti per la pulizia di origine vegetale e cruelty free	3
21.	Attivazione di buone prassi per il recupero e/o il riciclo dei rifiuti o dei sottoprodotti di lavorazione.	3
22.	Installazione di impianti di fitodepurazione	
23.	Utilizzo per la propria attività di mezzi classificati euro 6	3

N°	Principio	punteggio
24.	Utilizzo per la propria attività di mezzi elettrici	4
25.	Utilizzo di pannelli fonoassorbenti per controllare il rumore prodotto da macchinari e impianti	3
26.	Implementazione di azioni per il contenimento delle emissioni sonore	3
27.	Elaborazione ed adozione di un bilancio sociale certificato	4
28.	Adozione di un codice etico certificato	3
29.	Ottenimento della certificazione da Agricoltura Biologica per i prodotti etichettati con il Marchio della Rete dei Parchi e delle Aree Protette	4
30.	Lavorazione dei terreni a profondità $\leq$ 20 cm	3
31.	La lavorazione dei terreni a profondità $\leq$ 10 cm	4
32.	L'azienda non effettua lavorazione del terreno	6
33.	L'azienda effettua il controllo/gestione delle erbe spontanee, unicamente, attraverso lavorazione superficiali e trinciatura	3
34.	L'azienda effettua il controllo/gestione delle erbe spontanee, unicamente, attraverso la trinciatura	4
35.	L'oliveto, destinato alla produzione dell'olio extravergine di oliva a Marchio della Rete dei Parchi e delle Aree Protette, deve essere costituito da almeno 80% di cultivar locali	2
36.	L'oliveto, destinato alla produzione dell'olio extravergine di oliva a Marchio della Rete dei Parchi e delle Aree Protette, deve essere costituito da almeno 90% di cultivar locali	3
37.	L'oliveto, destinato alla produzione dell'olio extravergine di oliva a Marchio della Rete dei Parchi e delle Aree Protette, deve essere costituito da almeno 100% di cultivar locali	4
38.	Utilizzo, per la fertilizzazione dei terreni, esclusivamente di prodotti a base organica	2
39.	Utilizzo, per la fertilizzazione dei terreni, esclusivamente di prodotti totalmente organici	3
40.	Fertilizzazione dei terreni esclusivamente con la semina di leguminose	4
41.	Pratica della fertirrigazione	4
42.	Molitura delle olive entro le 24 ore dalla raccolta	3
43.	Partecipazione annuale (anno solare) a 2 manifestazioni organizzate dalla Rete dei Parchi	2
44.	Partecipazione annuale (anno solare) a 3 manifestazione organizzate dalla Rete dei Parchi	3
45.	Partecipazione annuale (anno solare) a 4 manifestazioni organizzate dalla Rete dei Parchi	4
46.	Partecipazione annuale (anno solare) con prodotti a Marchio del Parco a mostre o concorsi nell'anno in corso	3
47.	Riutilizzo dei sottoprodotti di lavorazione come ammendante attraverso lo spargimento al suolo (sanse, foglie, acque di vegetazione)	3

N°	Principio	punteggio
48.	Riutilizzo dei sottoprodotti di lavorazione come integratore alimentare per il settore zootecnico (polpa delle sanse, foglie)	3
49.	Riutilizzo/recupero dei sottoprodotti di lavorazione come combustibile (nocciolino e trinciato)	4
50.	Recupero dell'olio lampante per destinarlo a successivi processi produttivi (cosmesi)	3
51.	Recupero dei polifenoli dalle acque di vegetazione per destinarli successivi processi produttivi (cosmesi)	3
52.	Installazione di rompi-getto aerati per i rubinetti	3
53.	L'azienda promuove da sola o in associazione con altri produttori o con l'ente Parco almeno un'iniziativa e/o un evento dedicato all'educazione del gusto del consumatore.	3
54.	Utilizzo di imballaggi provenienti da processi di recupero o fabbricati da materiale di riciclo.	4
55.	Il 50% del volume dei detergenti e sanificanti impiegati in azienda devono essere sfusi con recipienti ricaricabili	2
56.	Il 100% del volume dei detergenti e sanificanti impiegati in azienda devono essere sfusi con recipienti ricaricabili	4
57.	Analisi organolettiche e panel test $\leq$ 7 (secondo la metodica di cui all'allegato 12 del Reg. CE 2568/91	4