

	<p>SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITA' AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE</p>	<p>Rev 0 del 17/04/2020</p>
	<p>CARTA QUALITÀ AGROALIMENTARE CLASSE 30 MIELE, PROPOLI, PAPPÀ REALE</p>	<p>Pagina 1 di 13</p>



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 30 MIELE, PROPOLI, PAPPÀ REALE	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

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

- miele
- propoli per alimentazione
- pappa reale per alimentazione

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 30 MIELE, PROPOLI, PAPPÀ REALE	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.
- ✓ **Apicoltore:** la persona fisica o giuridica che compie tutte le operazioni d'allevamento ed immissione sul mercato del miele, in conformità alle disposizioni previste nel presente articolato, in seguito indicato anche come "Allevatore" o "Operatore" o "Produttore".
- ✓ **Lotto:** ogni singola partita di miele identificabile con il medesimo numero di lotto di produzione.
- ✓ **Registro di carico e scarico,** il documento, anche informatico, nel quale il produttore deve riportare la composizione completa del lotto di miele posto in vendita con il marchio del parco, secondo l'origine botanica, la composizione delle confezioni.
- ✓ **Mieleria:** il locale, anche dotato di spazio destinato alla vendita al dettaglio, segnalato all'Autorità del Parco, nel quale vengono effettuate le attività di estrazione e confezionamento del miele.

	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 30 MIELE, PROPOLI, PAPPÀ REALE	Pagina 4 di 15

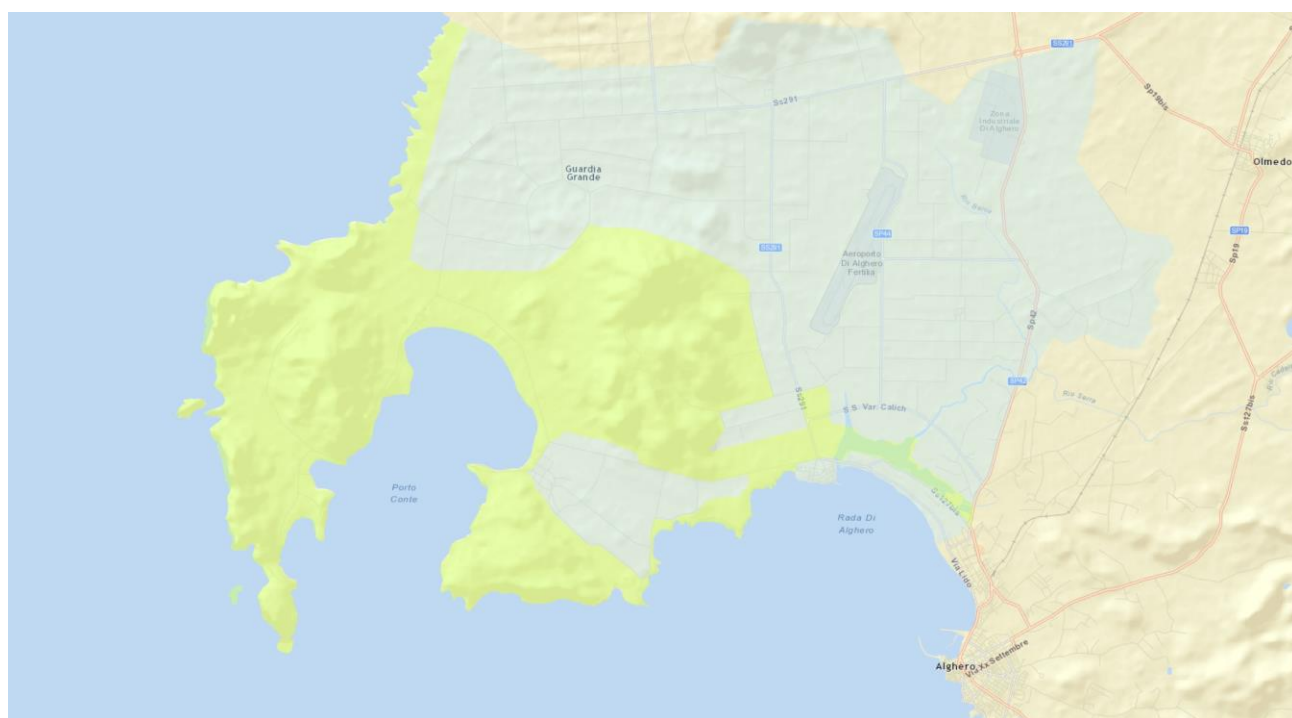
4. Territorio di riferimento

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** del prodotto oggetto di certificazione, devono essere collocati all'interno dei territori Comunali dei Parchi aderenti alla Rete dei Parchi e delle Aree Protette.

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.



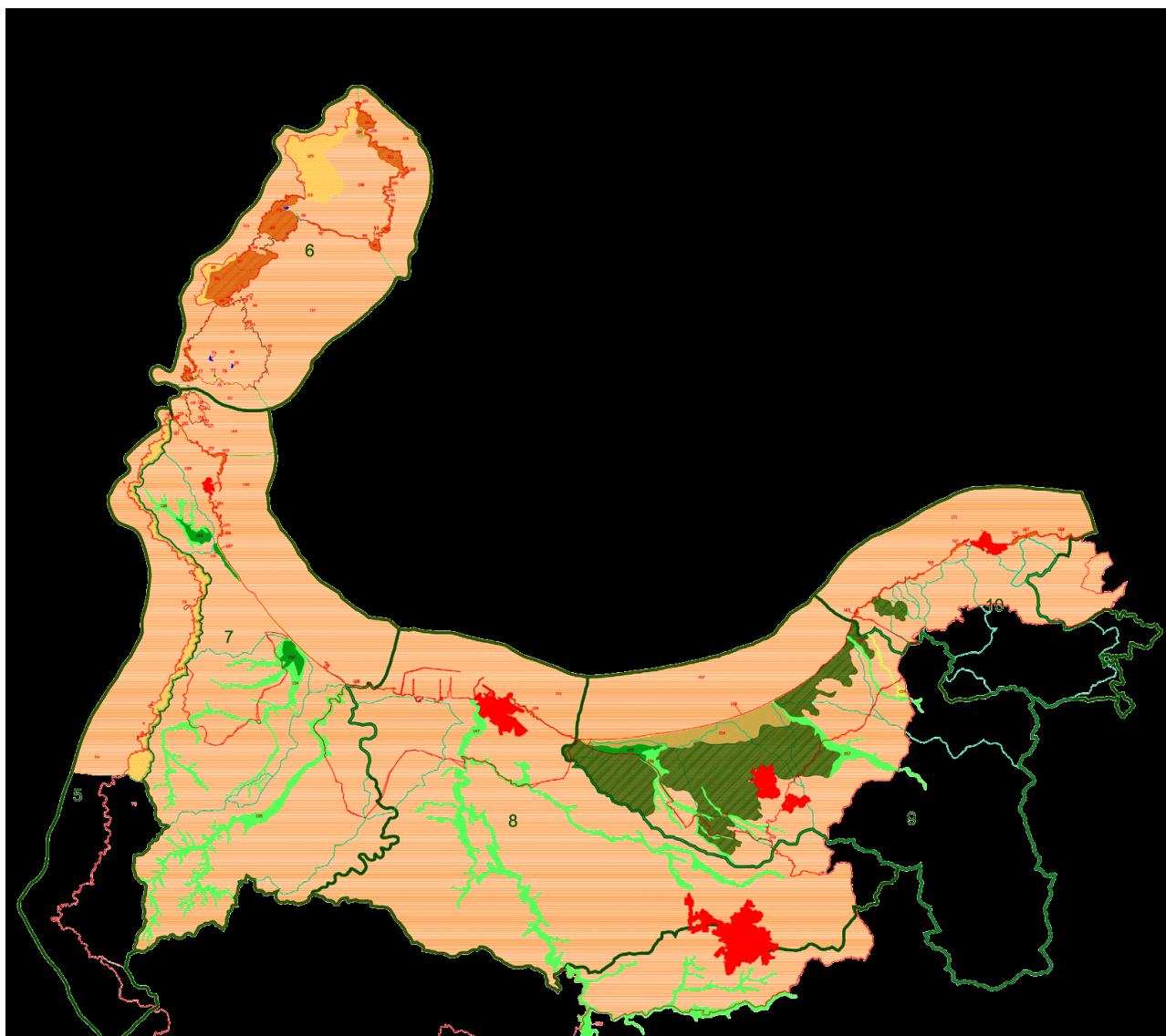
Parco di Porto Conte ed Area Contigua

	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 30 MIELE, PROPOLI, PAPPÀ REALE	Pagina 5 di 15

4.2 Parco Nazionale dell'Asinara

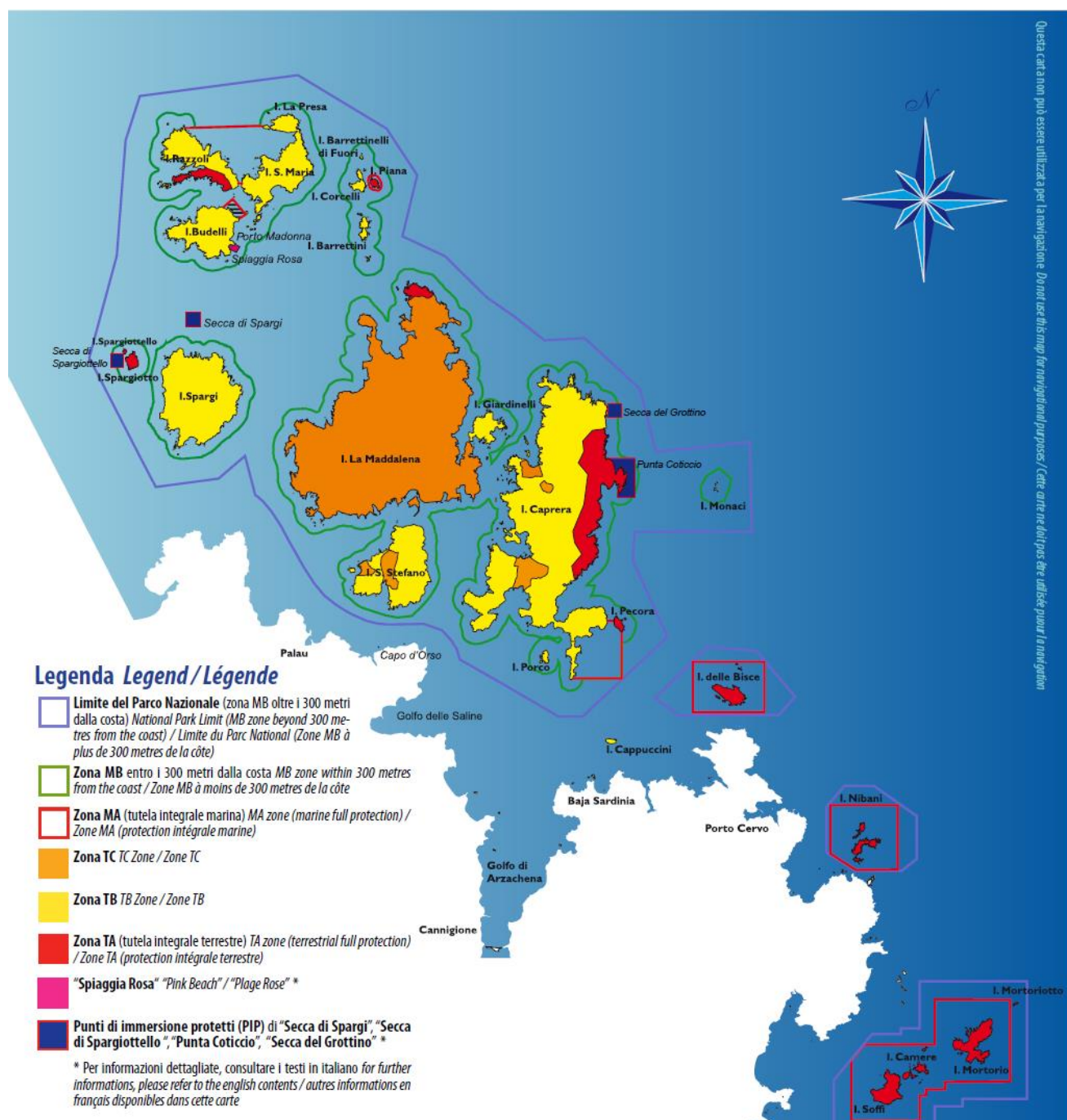
La delimitazione dell'area di riferimento per quanto concerne il Parco Nazionale dell'Asinara è l'Area Parco che comprende la parte emersa dell'intera Isola dell'Asinara e degli isolotti minori compresi entro la distanza di 1 km dalla linea di costa ad esclusione dell'Isola Piana come definita nel decreto 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.



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 30 MIELE, PROPOLI, PAPPÀ REALE	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.

	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 30 MIELE, PROPOLI, PAPPÀ REALE	Pagina 8 di 15

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.

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 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 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 30 MIELE, PROPOLI, PAPPÀ REALE	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 MIELE

Per ogni produttore valgono le regole generali dettate dal presente disciplinare.

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 lavorazione o/e trattamento.

1. Il miele deve derivare esclusivamente da nettare e/o melata bottinati dalle api nelle aree descritte, per ogni singolo Parco, nell'art. 4, comma 1 del presente documento relativamente alla produzione dei prodotti primari.
2. I processi di lavorazione successivi alla fase di bottinamento devono essere effettuati nel territorio indicato nell'art. 4 comma 2.
3. Mantenere gli alveari in un buono stato di salute e rinnovare regolarmente i favi del nido per almeno il 50% all'anno.
4. I telaini devono essere in legno.
5. Utilizzare come combustibile per l'affumicatore prodotti di origine naturale quali aghi di pino o di conifere, ferula, foglie di rosmarino o di altre specie vegetali. È vietato l'uso di cartoni e di tessuti, così come l'impiego di sostanze chimiche repellenti di varia natura.
6. Effettuare la raccolta durante tutto l'arco dell'anno, secondo il ciclo delle fioriture. I favi prelevati devono essere perfettamente opercolati o contenere miele assolutamente maturo. I favi devono essere liberi dalla covata.
7. Privilegiare i trattamenti per il controllo della varroatosi a base di acido ossalico o di altri acidi organici, qualora il loro impiego venga ammesso dall'Autorità Sanitaria Nazionale, evitando l'uso di molecole non ammesse in apicoltura biologica.
8. I locali di estrazione e lavorazione devono avere i requisiti di legge ed essere mantenuti in un ottimo stato di pulizia.

	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 30 MIELE, PROPOLI, PAPPÀ REALE	Pagina 10 di 15

9. L'estrazione del miele dai favi deve essere fatta per centrifugazione a freddo ed il miele deve essere successivamente filtrato e decantato.

10. La filtrazione deve essere tale da non allontanare dal miele alcun corpo figurato (polline, funghi ed alghe), ma solo le impurità.

11. Possono essere bottinate sia le specie spontanee, sia quelle coltivate.

12. La gamma varietale che è possibile produrre viene provvisoriamente indicata in miele di Rosmarino, Asfodelo, Cardo, Eucalipto, Inula, Rovo, Millefiori di primavera, Millefiori d'autunno.

13. La gamma varietale e le sue caratteristiche organolettiche, fisico-chimiche e palinologiche devono essere definite dall'Autorità del Parco in un successivo deliberato.

14. Con successiva deliberazione dell'Autorità del Parco potranno essere individuate altre varietà di miele che è possibile produrre nelle aree parco soggette a bottinamento.

15. Ogni produttore è responsabile del miele oggetto di certificazione, che dovrà rispettare le caratteristiche seguenti:

- Possedere uno spettro pollinico conforme a quello specifico del luogo di produzione.
- Possedere un tenore di acqua comunque inferiore o uguale al 17%.
- Possedere un tenore di idrossimetilfurfurolo inferiore o uguale ai 10 mg/Kg.
- Essere conforme allo standard di riferimento sotto l'aspetto gustativo, olfattivo e visivo.
- Non presentare difetti quali aromi anomali, principi di fermentazione alcolica, odori di fumo, ed odori estranei.

L'esame visivo macroscopico non deve appurare la presenza di eventuali corpi estranei, di fenomeni di cristallizzazione anomali o di separazioni delle fasi solido-liquido. Sono tollerate lievi marezze di cristallizzazione.

In caso di contestazione l'eventuale verifica delle suddette caratteristiche deve avvenire per singola annata di produzione, in un laboratorio di analisi riconosciuto.

16. Per avere diritto all'utilizzo del Marchio, l'apicoltore è tenuto a rispettare tutte le direttive emanate dall'autorità del Parco e sottostare ai controlli di produzione. Deve inoltre rispettare tutte le normative vigenti in fatto di produzioni alimentari e di etichettatura degli alimenti.

17. L'etichettatura può comprendere una denominazione relativa alla sua origine botanica. In questo caso vi deve essere corrispondenza fra le caratteristiche organolettiche della produzione e quelle tipiche della varietà dichiarata in etichetta. Inoltre, la data di produzione dichiarata secondo le modalità esplicitate di seguito deve coincidere con quella dell'epoca di fioritura relativa al miele prodotto.

18. Non è consentito confezionare e porre in vendita miele prodotto, anche in parte, in aree diverse da quelle delimitate dal parco.

19. Non è consentito alimentare le api al di fuori dei periodi autorizzati (da dicembre a febbraio e, quando strettamente necessario, tra luglio e settembre); la nutrizione delle api può essere autorizzata eccezionalmente dall'Autorità del Parco al di fuori di questo periodo e deve essere espressamente richiesta e motivata dall'apicoltore. In ogni caso l'apicoltore è tenuto ad informare l'Autorità del Parco.

20. Non è consentita la pastorizzazione del miele e qualunque trattamento termico (oltre i 40°C) che abbatta l'attività diastasi del miele; la liquefazione del miele è ammessa una sola volta.

21. Durante il corso dell'annata produttiva, il richiedente deve comunicare:

- Il numero di alveari in produzione ed i melari estratti per ogni singola fioritura.
- Il giorno di inizio smelatura.
- La quantità di miele ottenuta e confezionata, suddivisa per lotti di produzione per ciascuna fioritura e per tipologia di confezionamento; per ciascuna di esse deve essere indicata la quantità ed il numero di confezioni prodotte e vendute a Marchio del Parco.

Tutte le comunicazioni rese dal produttore hanno valore di autocertificazione.

22. Per il confezionamento si utilizzano contenitori in vetro.

	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 30 MIELE, PROPOLI, PAPPÀ REALE	Pagina 11 di 15

23. Il registro di carico e scarico è uno strumento nel quale il produttore è tenuto a inserire tutte le entrate e le uscite del miele identificato dal Marchio. Il registro, che deve essere costantemente aggiornato, deve poter identificare la provenienza e la destinazione del miele secondo le quantità e le qualità botaniche. Alcuni campioni di miele possono essere prelevati dall'Autorità di controllo convenzionato con il Parco in qualunque fase della filiera produttiva. Il registro deve essere a disposizione del Parco, così come di qualunque altra autorità pubblica, ivi compreso il Servizio Repressioni Frodi.

I dati nel registro devono riguardare ogni singolo lotto di produzione. Per ciascuno di essi devono essere inseriti:

- Il numero di lotto identificativo
- La data di raccolta ed i volumi di miele smelati
- L'origine botanica
- La suddivisione secondo la tipologia di vasetti utilizzati

Per le quantità vendute devono essere riportate:

- La tipologia della confezione venduta
- La data di vendita

Qualora il soggetto acquirente sia un venditore terzo, nel registro devono essere annotati i suoi dati. Il registro di carico e scarico può essere un documento cartaceo o informatico.

La quantità prodotta per ciascun lotto, indicante sia la tipologia del miele che i quantitativi di ciascuna tipologia di confezionamento viene autocertificata da ciascun allevatore. Pertanto l'azienda deve dotarsi di un sistema di rintracciabilità delle produzioni che permetta di verificare il rispetto dei principi previsti dal presente disciplinare.

24. 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.

25. 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.

26. 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.

5.4 Propoli per alimentazione

1. Il prelievo del prodotto deve essere effettuato da allevamenti condotti con metodo biologico.
2. Utilizzare telai in materiale ecocompatibile.
3. Per la conservazione impiegare contenitori opachi collocati lontani dalle fonti di calore.
4. Per facilitare il dosaggio e poi la realizzazione dei diversi preparati, soprattutto quando si tratta di propoli in scaglie, si deve preferire la conservazione in luogo molto fresco in maniera tale da evitare la compattazione del prodotto.
5. La propoli può essere lentamente filtrata con alcool puro per rimuovere le impurità, ottenendo la soluzione idroalcolica reperibile in commercio.
6. 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.
7. 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).

	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 30 MIELE, PROPOLI, PAPPA REALE	Pagina 12 di 15

Tale criterio non è applicabile se le caratteristiche fisiche dei porta lampada non consentono la sostituzione con lampade a basso consumo energetico.

8. 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.

5.5 Pappa reale per alimentazione

1. È ammessa la raccolta di pappa reale da allevamenti condotti con metodo biologico.
2. Dopo la raccolta la pappa reale viene filtrata e raffreddata o liofilizzata.
3. La si può commercializzare fresca oppure in forma di capsule, fiale o polveri.
4. Le confezioni devono essere in materiale ecocompatibile.
5. 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.
6. 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.
7. 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 30 MIELE, PROPOLI, PAPPÀ REALE	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.

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
CARTA QUALITÀ AGROALIMENTARE
CLASSE 30
MIELE, PROPOLI, PAPPÀ REALE**

Rev 0 del 17/04/2020

Pagina 14 di 15

ALLEGATO 1 PRINCIPI DI MIGLIORAMENTO (FACOLTATIVI)

N°	Principio	punteggio
1.	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.	2
2.	Al momento del prelievo dei melari le api vengono allontanate esclusivamente con metodo di tipo apiscampo o soffiatore. Non vengono usate sostanze repellenti e/o fumo	3
3.	Ottenimento della certificazione del sistema di gestione ambientale in conformità alla norma UNI EN ISO 14001	3
4.	Ottenimento della registrazione del sistema di gestione ambientale in conformità alla norma EMAS	4
5.	Almeno il 30% dei prodotti utilizzati devono essere Ecolabel, PEFC o FSC.	2
6.	Almeno il 50% dei prodotti utilizzati devono essere Ecolabel, PEFC o FSC.	3
7.	Almeno il 100% dei prodotti utilizzati devono essere Ecolabel, PEFC o FSC.	4
8.	Il 50% delle attrezzature elettriche ed elettroniche devono possedere l'etichettatura energetica Energy Plus (direttiva europea 2003/66/EC).	3
9.	Il 100% delle attrezzature elettriche ed elettroniche devono possedere l'etichettatura energetica Energy Plus (direttiva europea 2003/66/EC).	4
10.	Impiego di persone appartenenti a categorie sociali svantaggiate (persone provenienti da comunità di recupero)	3
11.	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
12.	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
13.	Utilizzo carta riciclata per le azioni di comunicazione e promozione	3
14.	Installazione di impianti per la raccolta e il riuso delle acque meteoriche	4
15.	Utilizzo caldaie ad alto rendimento (rendimento minimo del 92%)	4
16.	Il 100% delle cassette di scarico dei servizi igienici devono essere a flusso regolabile al fine di impiegare la quantità di acqua necessaria	2
17.	Impiego di sistemi per la riduzione degli imballaggi	4
18.	Utilizzo di materiali a basso impatto ambientale nella logica della bioedilizia	4
19.	Partecipazione ad almeno 2 manifestazioni all'anno promosse o organizzate dalla Rete dei Parchi	2
20.	Partecipazione ad almeno 3 manifestazioni all'anno promosse o organizzate dalla Rete dei Parchi	3
21.	Partecipazione ad almeno 4 manifestazioni all'anno promosse o organizzate dalla Rete dei Parchi	4



**SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI
QUALITÀ AMBIENTALE
RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE
CARTA QUALITÀ AGROALIMENTARE
CLASSE 30
MIELE, PROPOLI, PAPPÀ REALE**

Rev 0 del 17/04/2020

Pagina 15 di 15

N°	Principio	punteggio
22.	Partecipazione annuale (anno solare) con prodotti a Marchio del Parco a mostre o concorsi nell'anno in corso	3
23.	Almeno il 30 % dell'energia elettrica utilizzata per qualsiasi uso deve provenire da fonti di energia rinnovabili	4
24.	Utilizzo di prodotti per l'igiene della persona e detergenti per la pulizia di origine vegetale e cruelty free	3
25.	Attivazione di buone prassi per il recupero e/ o il riciclo domestico dei rifiuti. Ad esempio compostaggio domestico	4
26.	Installazione di impianti di fitodepurazione	4
27.	Utilizzo per la propria attività di mezzi classificati euro 6	3
28.	Utilizzo per la propria attività di mezzi elettrici	4
29.	Utilizzo di pannelli fonoassorbenti per controllare il rumore prodotto da macchinari, generatori	3
30.	Elaborazione e adozione di un bilancio sociale certificato	4
31.	Adozione di un codice etico certificato per tutta la filiera	3
32.	Presenza di un punto vendita aziendale e concessioni di vendita dedicato alle produzioni artigianali o agroalimentari certificati dal Marchio di Qualità Ambientale	3
33.	Organizzare attività dimostrative in azienda riguardante i modi della produzione e la degustazione dei prodotti apistici per i turisti e le scuole	3
34.	Partecipazione con prodotti a Marchio del Parco a mostre o concorsi nell'anno in corso	3
35.	Certificazione da Agricoltura Biologica delle Produzioni (anche il legno delle arnie e dei telaini e i fogli cerei per la costruzione dei favi devono provenire da agricoltura biologica)	5