

|                                                                                  |                                                                                                                    |                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|  | <b>SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL<br/>MARCHIO DI QUALITA' AMBIENTALE<br/>RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE</b> | <b>Rev 0 del 17/04/20</b> |
|                                                                                  | <b>CARTA QUALITA' AGROALIMENTARE<br/><br/>CLASSE 31<br/><br/>ORTAGGI, FRUTTA, GRANAGLIE</b>                        | <b>Pagina 1 di 13</b>     |



# **CARTA QUALITÀ AGROALIMENTARE**

---

|                                                                                  |                                                                                                                    |                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|  | <b>SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI<br/>QUALITA' AMBIENTALE<br/>RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE</b> | <b>Rev 0 del 17/04/20</b> |
|                                                                                  | <b>CARTA QUALITA' AGROALIMENTARE<br/><br/>CLASSE 31</b>                                                            | <b>Pagina 2 di 16</b>     |

### **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:

- frutta e ortaggi freschi, granaglie
  - sementi, piante e fiori naturali;
  - malto.
- in base a requisiti specificati nella Carta di Qualità.

|                                                                                  |                                                                                                                    |                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|  | <b>SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI<br/>QUALITA' AMBIENTALE<br/>RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE</b> | <b>Rev 0 del 17/04/20</b> |
|                                                                                  | <b>CARTA QUALITA' AGROALIMENTARE<br/><br/>CLASSE 31</b>                                                            | <b>Pagina 3 di 16</b>     |

### 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:** 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.

**Produttore:** la persona fisica o giuridica che compie tutte le operazioni d'allevamento ed immissione sul mercato del prodotto, in conformità alle disposizioni previste nel presente articolato, in seguito indicato anche come "Allevatore" o "Operatore" o "Produttore".

**Lotto:** ogni singola partita di prodotto 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.

|                                                                                  |                                                                                                                    |                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|  | <b>SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI<br/>QUALITA' AMBIENTALE<br/>RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE</b> | <b>Rev 0 del 17/04/20</b> |
|                                                                                  | <b>CARTA QUALITA' AGROALIMENTARE<br/><br/>CLASSE 31</b>                                                            | <b>Pagina 4 di 16</b>     |

#### 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 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 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.



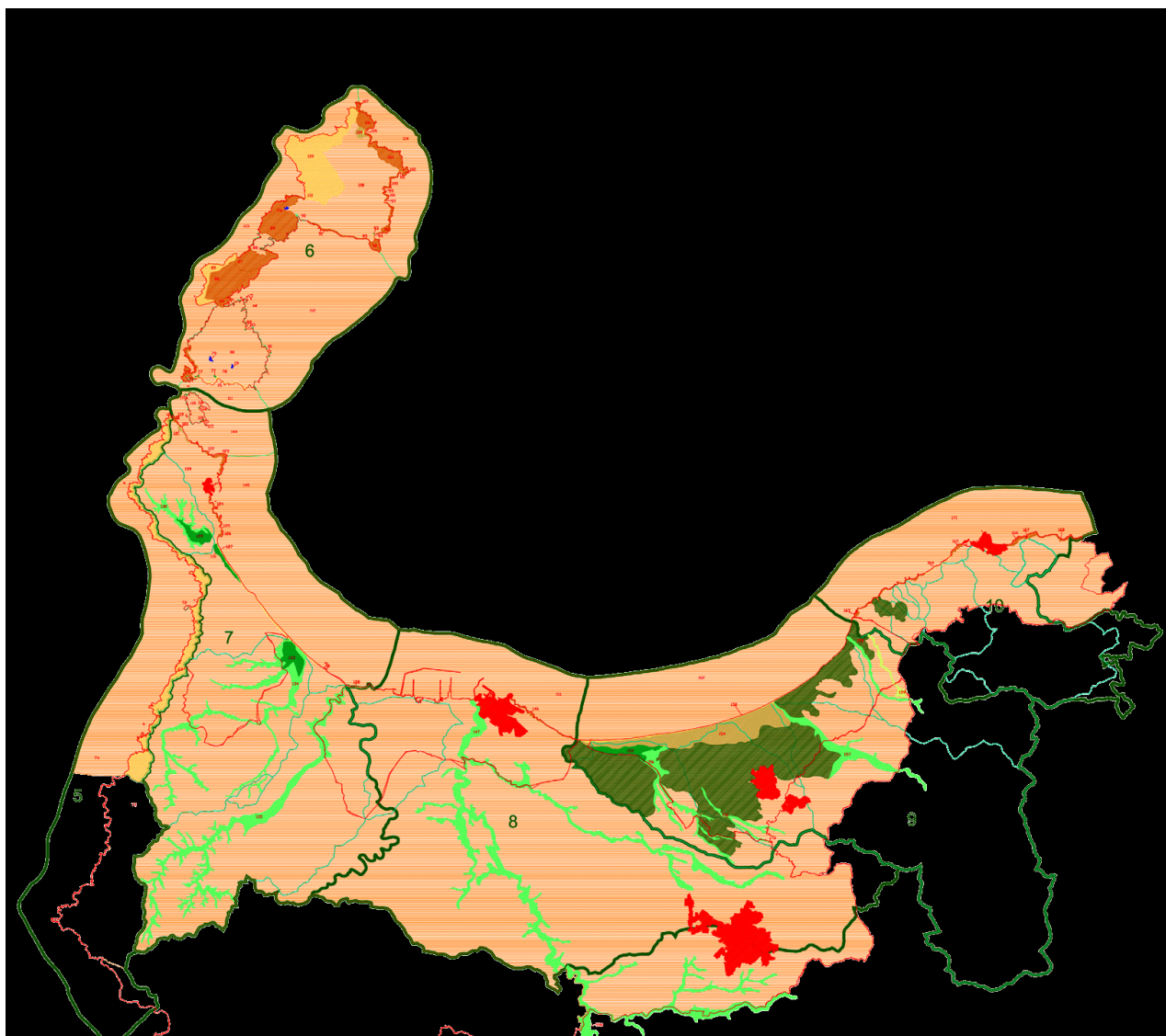
Parco di Porto Conte ed Area Contigua

|                                                                                  |                                                                                                                    |                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|  | <b>SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI<br/>QUALITA' AMBIENTALE<br/>RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE</b> | <b>Rev 0 del 17/04/20</b> |
|                                                                                  | <b>CARTA QUALITA' AGROALIMENTARE<br/><br/>CLASSE 31</b>                                                            | <b>Pagina 5 di 16</b>     |

#### 4.2 Parco Nazionale dell'Asinara

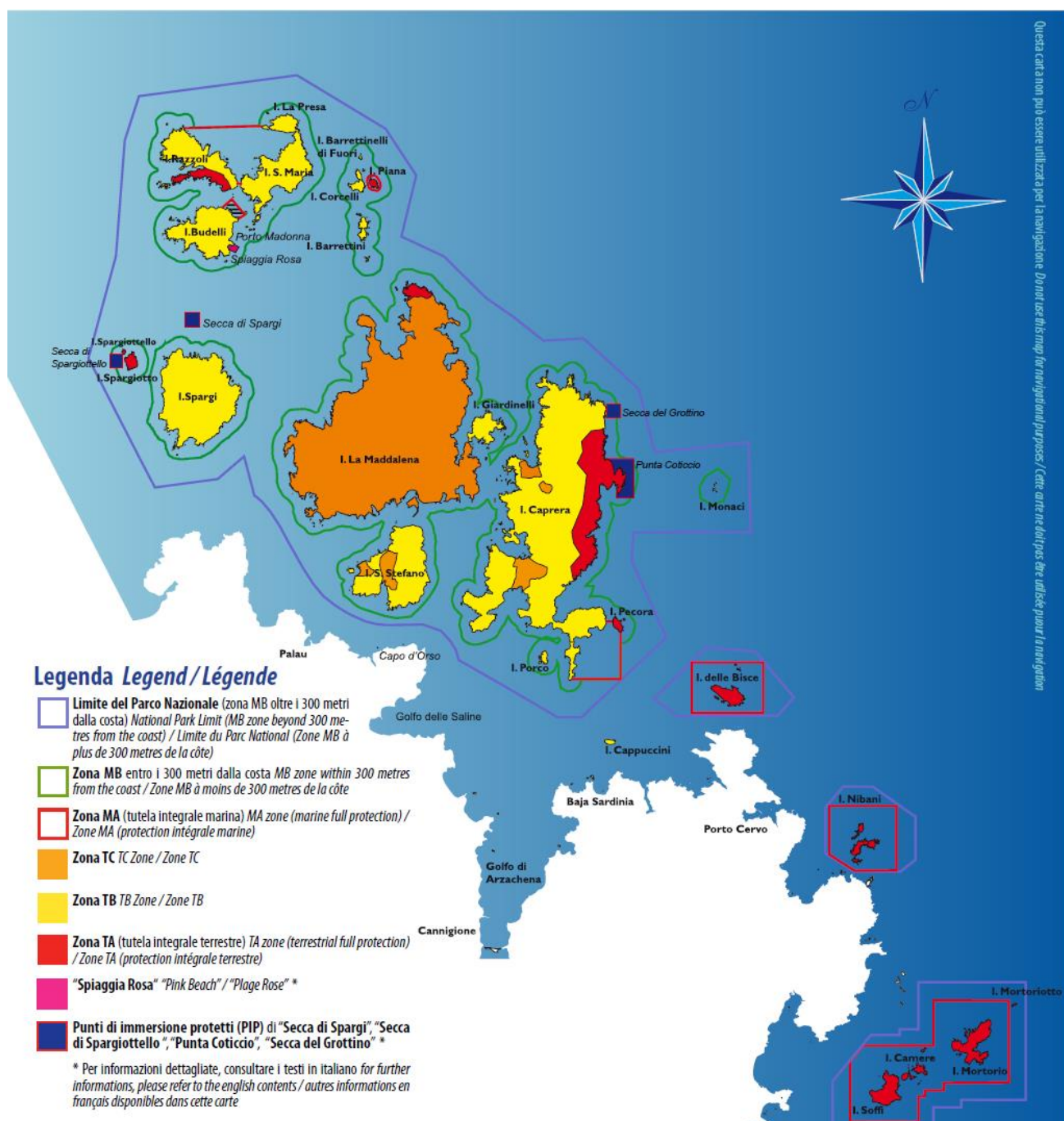
La delimitazione dell'area di riferimento per quanto concerne il Parco Nazionale dell'Asinara è l'Area Parco che comprende la parte emersa dell'intera Isola dell'Asinara e degli isolotti minori compresi entro la distanza di 1 km dalla linea di costa ad esclusione dell'Isola Piana come definita nel decreto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



|                                                                                  |                                                                                                                    |                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|  | <b>SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI<br/>QUALITA' AMBIENTALE<br/>RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE</b> | <b>Rev 0 del 17/04/20</b> |
|                                                                                  | <b>CARTA QUALITA' AGROALIMENTARE<br/><br/>CLASSE 31</b>                                                            | <b>Pagina 7 di 16</b>     |

#### 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.

|                                                                                  |                                                                                                                   |                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|  | <b>SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI<br/>QUALITÀ AMBIENTALE<br/>RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE</b> | <b>Rev 0 del 17/04/20</b> |
|                                                                                  | <b>CARTA QUALITÀ AGROALIMENTARE<br/><br/>CLASSE 31</b>                                                            | <b>Pagina 8 di 16</b>     |

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, 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.

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

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

1. 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.

2. 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.

|                                                                                  |                                                                                                                    |                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|  | <b>SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI<br/>QUALITA' AMBIENTALE<br/>RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE</b> | <b>Rev 0 del 17/04/20</b> |
|                                                                                  | <b>CARTA QUALITA' AGROALIMENTARE<br/><br/>CLASSE 31</b>                                                            | <b>Pagina 9 di 16</b>     |

3. 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..).
4. L'azienda deve informare il personale sulle modalità di risparmio energetico, idrico, riduzione dei rifiuti e gestione delle sostanze chimiche da applicare.
5. 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.
6. 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).
7. L'azienda deve partecipare annualmente ad almeno un incontro formativo/informativo/promozionale organizzato dall'Ente Parco di riferimento, mettendo a disposizione i propri prodotti.
8. Gli oli combustibili con tenore di zolfo superiore al 0,1% e il carbone non possono essere utilizzati quali fonti di energia.

### 5.3 Frutta e ortaggi freschi, granaglie

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

1. L'azienda, per gli aspetti agronomici, deve attenersi alle regole della Produzione Integrata vigente a livello regionale;
2. Sono particolarmente apprezzate le produzioni che riguardano le specie autoctone o coltivate tradizionalmente nel territorio;
3. Per i terreni coltivati 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. Le varietà, gli ecotipi e i portinnesti devono essere scelti in funzione delle specifiche condizioni pedoclimatiche di coltivazione;
5. Non è consentita in nessun caso la coltivazione di varietà costituite o provenienti da organismi geneticamente modificati (OGM), secondo la normativa vigente;
6. I materiali di moltiplicazione delle specie di cui al presente disciplinare devono rispondere ai seguenti requisiti:
  - In generale, se elencati nell'allegato V del D.L.vo 214/2005, concernente le misure di protezione contro l'introduzione e la diffusione nell'Unione Europea di organismi nocivi ai vegetali o ai prodotti vegetali, devono essere accompagnati dal "passaporto delle piante CE.

|                                                                                  |                                                                                                                    |                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|  | <b>SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI<br/>QUALITA' AMBIENTALE<br/>RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE</b> | <b>Rev 0 del 17/04/20</b> |
|                                                                                  | <b>CARTA QUALITA' AGROALIMENTARE<br/><br/>CLASSE 31</b>                                                            | <b>Pagina 10 di 16</b>    |

- Per le specie ortive, se elencate nell'allegato I del D.M. 14/04/97 relativo alle norme tecniche sulla commercializzazione delle piantine di ortaggi e dei materiali di moltiplicazione di ortaggi, ad eccezione delle sementi, devono essere accompagnate dal "documento di commercializzazione" attestante la "qualità CE",

7. Per le specie arboree, compresa la fragola, si deve ricorrere a materiale di categoria "certificato" virus esente o virus controllato secondo le norme vigenti. In assenza di tale materiale potranno essere impiegati materiali di moltiplicazione di categoria CAC;

8. I lavori di sistemazione e preparazione del suolo all'impianto e alla semina devono essere eseguiti al fine di salvaguardare e migliorare la fertilità del suolo evitando fenomeni erosivi e di degrado;

9. Nei casi in cui è possibile dal punto di vista agronomico è ammessa la tecnica della "non lavorazione";

10. L'esecuzione della semina, trapianto o impianto deve essere effettuata tenendo conto dell'epoca e dell'investimento più appropriate per le singole specie;

11. Per le colture annuali tali scelte devono consentire di raggiungere rese produttive adeguate, nel rispetto dello stato fitosanitario delle colture, limitando l'impatto negativo delle malerbe, delle malattie e dei fitofagi, ottimizzando l'uso dei nutrienti e consentendo il risparmio idrico;

12. Per favorire un corretto equilibrio delle esigenze quali-quantitative delle produzioni e di migliorare lo stato sanitario della coltura dovranno essere effettuati sulle colture arboree interventi quali potature, piegature e altre pratiche quali l'utilizzo di impollinatori e il diradamento;

13. La fertilizzazione delle colture deve essere effettuata nel rispetto delle esigenze di salvaguardia ambientale, del mantenimento della fertilità e della prevenzione delle avversità, in adesione a quanto previsto per ogni singola coltura nei disciplinari di Produzione Integrata della Regione Sardegna;

14. L'irrigazione deve soddisfare il fabbisogno idrico della coltura e svolta in modo da contenere lo spreco di acqua, la lisciviazione dei nutrienti e lo sviluppo di avversità, secondo le schede apposite previste dai disciplinari di Produzione Integrata;

15. Per la difesa dei patogeni ed il controllo delle infestanti ci si dovrà attenere ai disciplinari di Produzione Integrata approvati annualmente dalla Regione Sardegna; 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 colturale;

16. 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.

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

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

19. La preparazione delle sostanze fitosanitarie deve avvenire:

- ad almeno 100 mt dalle aree destinate all'allevamento anche di animali da bassa corte
- a 300 mt dai corpi idrici;

20. E' obbligatorio sottoporre a taratura le attrezzature irroratrici almeno una volta ogni tre anni;

|                                                                                  |                                                                                                                    |                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|  | <b>SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI<br/>QUALITA' AMBIENTALE<br/>RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE</b> | <b>Rev 0 del 17/04/20</b> |
|                                                                                  | <b>CARTA QUALITA' AGROALIMENTARE<br/><br/>CLASSE 31</b>                                                            | <b>Pagina 11 di 16</b>    |

21. E' ammessa l'applicazione del sistema di produzione integrata alla tecnica di produzione fuori suolo ponendo particolare attenzione alla completa riciclabilità dei substrati e alla riutilizzazione agronomica delle acque reflue;
22. L'epoca e la modalità di raccolta devono garantire le migliori caratteristiche organolettiche;
23. I prodotti ottenuti nel rispetto dei disciplinari di produzione integrata possono essere sottoposti, se necessario, a trattamenti di pre-pulitura al fine di allontanare residui di terra o altre impurità;
24. Adottare le precauzioni necessarie in fase di distacco dei frutti per non provocare contusioni e lesioni, durante la fase di deposizione nei contenitori di raccolta e nel successivo trasferimento negli imballaggi;
25. I tempi per il trasferimento al centro di lavorazione e di conservazione devono essere ridotti al minimo;
26. Se conservati in celle di refrigerazione, i gas utilizzati devono essere classificati ecologici dalla normativa.
27. L'azienda deve controllare l'efficienza degli impianti di refrigerazione e raffrescamento, almeno annualmente, registrando i quantitativi di gas ricaricato.
28. Quando necessaria, la conservazione dei prodotti ortofrutticoli è consentita in apposite celle frigorifere, utilizzando prioritariamente mezzi fisici (es. atmosfera controllata, tradizionale e basso livello di O<sub>2</sub>, atmosfera dinamica, ecc.);
29. Il prodotto deve essere posto nei mezzi di trasporto in modo da garantire la buona circolazione dell'aria e la sua stabilità;
30. Ai fini dell'evidenza dell'applicazione delle norme è obbligatoria una tenuta documentale in appositi registri. Pertanto devono essere registrate tutte le operazioni colturali effettuate in azienda nel Registro aziendale delle operazioni colturali e di magazzino;
31. Nella fase di immissione al consumo i prodotti devono essere facilmente identificabili dal consumatore con l'apposizione del marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette;
32. Utilizzare, ove possibile, imballaggi di confezionamento prodotti con materiali ecosostenibili e/o provenienti da riciclo.

#### **5.4 Sementi, fiori e piante naturali**

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

1. Le sementi e gli altri materiali di moltiplicazione (tuberi, bulbi, rizomi e simili) devono essere conformi a quanto stabilito dal DPR 8 ottobre 1973 n. 1065 e successive modifiche;
2. Nelle norme di coltura viene indicato quando è consentita l'autoproduzione. Le piantine devono essere ottenute da semente proveniente da un processo di certificazione secondo le norme vigenti;
3. L'azienda deve attenersi alle regole della Produzione Integrata vigente a livello regionale;
4. Le varietà e gli ecotipi devono essere scelti in funzione delle specifiche condizioni pedoclimatiche di coltivazione;
5. Non è consentita in nessun caso la coltivazione di varietà costituite o provenienti da organismi geneticamente modificati (OGM), secondo la normativa vigente;

|                                                                                  |                                                                                                                    |                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|  | <b>SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI<br/>QUALITA' AMBIENTALE<br/>RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE</b> | <b>Rev 0 del 17/04/20</b> |
|                                                                                  | <b>CARTA QUALITA' AGROALIMENTARE<br/><br/>CLASSE 31</b>                                                            | <b>Pagina 12 di 16</b>    |

6. I materiali di moltiplicazione delle specie di cui al presente disciplinare devono rispondere in generale, se elencati nell'allegato V del D.L.vo 214/2005, concernente le misure di protezione contro l'introduzione e la diffusione nell'Unione Europea di organismi nocivi ai vegetali o ai prodotti vegetali, devono essere accompagnati dal "passaporto delle piante CE";

7. Il registro di carico e scarico è uno strumento nel quale il produttore è tenuto a inserire tutte le entrate e le uscite del prodotto identificato dal Marchio. Il registro, che deve essere costantemente aggiornato, deve poter identificare la provenienza e la destinazione del prodotto. Pertanto l'azienda deve dotarsi di un sistema di rintracciabilità delle produzioni che permetta di verificare il rispetto dei principi previsti dal presente disciplinare;

8. 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;

9. L'80% 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;

10. 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.

11. Utilizzare, ove possibile, imballaggi di confezionamento prodotti con materiali ecosostenibili e/o provenienti da riciclo.

## 5.5 Malto

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

1. Il prodotto si ottiene da coltivazioni dei territori di riferimento della Rete dei Parchi e delle Aree Protette;

2. L'azienda deve attenersi alle regole della Produzione Integrata vigente a livello regionale;

3. Le varietà, gli ecotipi devono essere scelti in funzione delle specifiche condizioni pedoclimatiche di coltivazione;

4. Non è consentita in nessun caso la coltivazione di varietà costituite o provenienti da organismi geneticamente modificati (OGM), secondo la normativa vigente;

5. Il malto è ottenuto dalla lavorazione dell'orzo, ma anche da lavorazione di mais, riso e frumento;

6. Il processo di macerazione avviene per due giorni in acqua a temperatura controllata e con frequenti ricambi e immissioni di ossigeno;

7. La germinazione avviene in cinque giorni in cassoni a temperatura controllata;

8. Il processo di essiccazione avviene in forni a 55/70/80-85°C;

9. Ad essiccazione conclusa, un'apposita macchina degerminatrice provvede a rimuovere germe e radichette;

10. Il registro di carico e scarico è uno strumento nel quale il produttore è tenuto a inserire tutte le entrate e le uscite del prodotto identificato dal Marchio. Il registro deve essere costantemente aggiornato. Pertanto l'azienda deve dotarsi di un sistema di rintracciabilità delle produzioni che permetta di verificare il rispetto dei principi previsti dal presente disciplinare;

|                                                                                  |                                                                                                                    |                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|  | <b>SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI<br/>QUALITA' AMBIENTALE<br/>RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE</b> | <b>Rev 0 del 17/04/20</b> |
|                                                                                  | <b>CARTA QUALITA' AGROALIMENTARE<br/><br/>CLASSE 31</b>                                                            | <b>Pagina 13 di 16</b>    |

11. 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;
12. L' 80% 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;
13. 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.

## 6 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.

## 7 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

|                                                                                  |                                                                                                                    |                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|  | <b>SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI<br/>QUALITA' AMBIENTALE<br/>RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE</b> | <b>Rev 0 del 17/04/20</b> |
|                                                                                  | <b>CARTA QUALITA' AGROALIMENTARE<br/><br/>CLASSE 31</b>                                                            | <b>Pagina 14 di 16</b>    |

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.

|                                                                                  |                                                                                                                    |                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|  | <b>SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI<br/>QUALITA' AMBIENTALE<br/>RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE</b> | <b>Rev 0 del 17/04/20</b> |
|                                                                                  | <b>CARTA QUALITA' AGROALIMENTARE<br/><br/>CLASSE 31</b>                                                            | <b>Pagina 15 di 16</b>    |

**ALLEGATO 1 PRINCIPI DI MIGLIORAMENTO (FACOLTATIVI)**

| <b>N°</b> | <b>Principio</b>                                                                                                                                                                                          | <b>punteggio</b> |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 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.       | 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.       | Utilizzo di materiali a basso impatto ambientale nella logica della bioedilizia                                                                                                                           | 4                |
| 17.       | Partecipazione ad almeno 2 manifestazioni all'anno promossa o organizzata dal Parco (fiera locale o all'estero, workshop dei prodotti, altri eventi di promozione del Marchio e del territorio del Parco) | 2                |
| 18.       | Almeno il 30 % dell'energia elettrica utilizzata per qualsiasi uso deve provenire da fonti di energia rinnovabili                                                                                         | 4                |
| 19.       | Utilizzo di prodotti per l'igiene della persona e detersivi per la pulizia di origine vegetale e cruelty free                                                                                             | 3                |
| 20.       | Attivazione di buone prassi per il recupero e/ o il riciclo domestico dei rifiuti. Ad esempio compostaggio domestico                                                                                      | 4                |
| 21.       | Installazione di impianti di fitodepurazione                                                                                                                                                              | 4                |
| 22.       | Utilizzo per la propria attività di mezzi classificati euro 6                                                                                                                                             | 3                |
| 23.       | Utilizzo per la propria attività di mezzi elettrici                                                                                                                                                       | 4                |

|                                                                                  |                                                                                                                    |                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|  | <b>SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI<br/>QUALITA' AMBIENTALE<br/>RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE</b> | <b>Rev 0 del 17/04/20</b> |
|                                                                                  | <b>CARTA QUALITA' AGROALIMENTARE<br/><br/>CLASSE 31</b>                                                            | <b>Pagina 16 di 16</b>    |

| <b>N°</b> | <b>Principio</b>                                                                                                                                                    | <b>punteggio</b> |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 24.       | Utilizzo di pannelli fonoassorbenti per controllare il rumore prodotto da macchinari, generatori                                                                    | 3                |
| 25.       | Elaborazione e adozione di un bilancio sociale certificato                                                                                                          | 4                |
| 26.       | Adozione di un codice etico certificato per tutta la filiera                                                                                                        | 3                |
| 27.       | Presenza di un punto vendita aziendale e concessioni di vendita dedicato alle produzioni artigianali o agroalimentari certificati dal Marchio di Qualità Ambientale | 3                |
| 28.       | Organizzare attività dimostrative in azienda riguardante i modi della produzione e la degustazione dei prodotti per i turisti e le scuole                           | 3                |
| 29.       | Partecipazione con prodotti a Marchio del Parco a mostre o concorsi nell'anno in corso                                                                              | 3                |
| 30.       | Certificazione da Agricoltura Biologica delle Produzioni                                                                                                            | 5                |
| 31.       | Il 100% del volume dei detergenti e sanificanti impiegati in azienda devono essere sfusi con recipienti ricaricabili                                                | 3                |
| 32.       | Il 50% del volume dei detergenti e sanificanti impiegati in azienda devono essere sfusi con recipienti ricaricabili.                                                | 2                |