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, 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 economici 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 economici che realizzano i seguenti prodotti:

- Latte e derivati del latte

  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;
- ✓ Formaggi freschi: formaggi pronti per il consumo immediatamente dopo la fabbricazione;
- ✓ Formaggi a breve stagionatura: stagionatura inferiore ai 60 giorni;
- ✓ Formaggi a media e lunga stagionatura: stagionatura superiore ai 60 giorni;
- ✓ **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.
- ✓ **Lotto:** ogni singola partita identificabile con il medesimo numero di 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. l "**prodotti primari",** che concorrono alla realizzazione del prodotto oggetto di certificazione, devono essere prodotti/coltivati/bottinati 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.

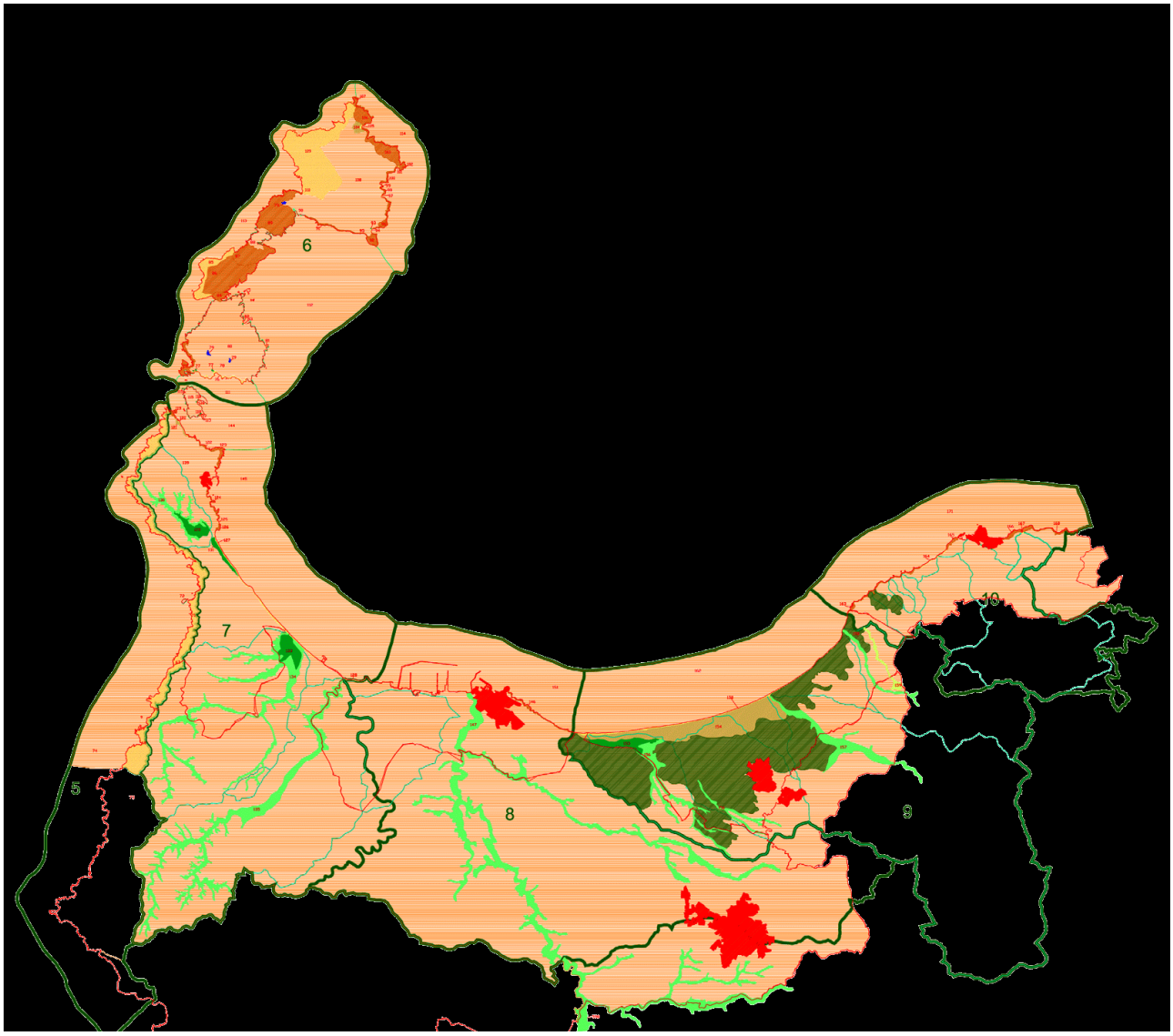
4.1 Parco Naturale Regionale di Porto Conte

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, 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.

Rappresentazione grafica dell'Area Contigua del Parco di Porto Conte

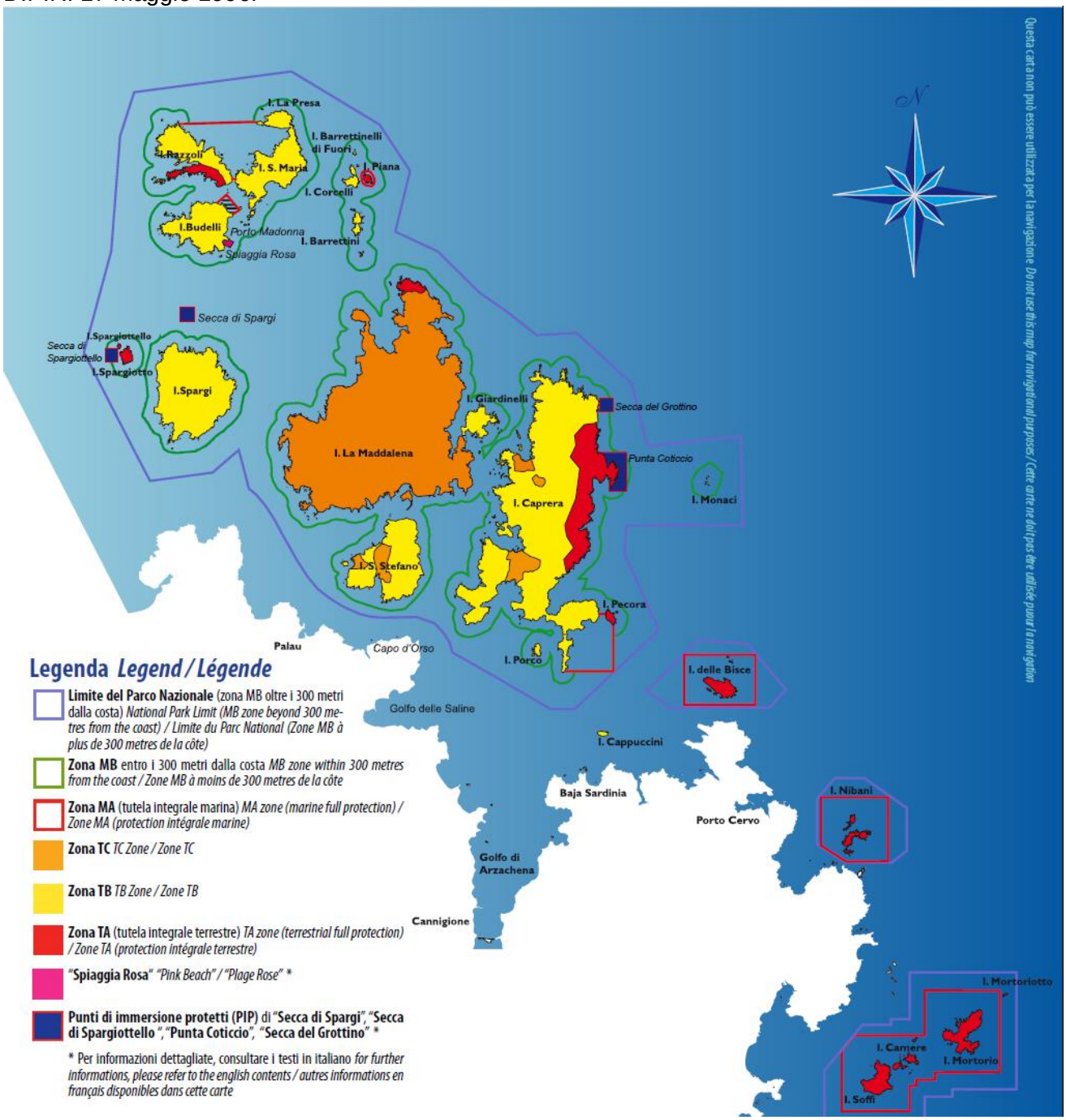
4.2 Parco Nazionale dell'Asinara

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 Regionale di Molentargius

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

5. Principi

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

- ✓ **Principi di base:** sono requisiti obbligatori che tutti coloro che richiedono la concessione/rinnovo d'uso del marchio, devono possedere al momento della presentazione della richiesta.

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

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

5.1 Principi di base

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

1. Le suddette organizzazioni devono rispettare la legislazione vigente del settore di appartenenza, ed in particolare modo la legislazione ambientale:
   - ✓ Autorizzazione all'esercizio;
   - ✓ Autorizzazione Sanitaria;
   - ✓ Emissioni in atmosfera (D.lgs. 152/2006 parte V);
   - ✓ Reflui (autorizzazione scarichi - corretto smaltimento reflui e liquami (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, se richiesto dal Parco di riferimento, devono rendersi disponibili per ospitare, almeno una visita guidata all'anno presso i laboratori di lavorazione, o 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 aziendale, 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'azienda deve realizzare un piccolo spazio 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.
8. L'azienda deve partecipare annualmente ad almeno un incontro formativo/informativo/promozionale organizzato dall'Ente Parco di riferimento.
9. Gli oli combustibili con tenore di zolfo superiore al 0,1% e il carbone non possono essere utilizzati quali fonti di energia;
10. L'azienda deve partecipare almeno ad 1 manifestazione organizzata dal Parco. Per il primo anno è sufficiente un'autodichiarazione dell'azienda;
11. L'80% delle lampadine installate nei locali devono essere a "basso consumo" ovvero massima classe di efficienza energetica disponibile sul mercato. Tale criterio non è applicabile se le caratteristiche fisiche dei porta lampada non consentono la sostituzione con lampade a basso consumo energetico.

5.3 Latte e prodotti derivati dal latte

12. Gli animali destinati alle produzioni di latte e dei derivati del latte, devono provenire da allevamenti che adottino pratiche per il benessere animale e/o condotti con metodo biologico;
13. Il carico massimo di animali allevati è fissato nella misura di 2 UBA (Unità di Bovini Adulti) per ha di SAU (Superficie Agricola Utilizzata) aziendale, secondo la tabella della Regione Autonoma della Sardegna – Programma di Sviluppo Rurale 2007 – 2013 riportata in allegato alla presente Carta di Qualità;
14. L'alimentazione degli allevamenti zootecnici deve provenire almeno per il 90% da coltivazione aziendale;
15. Negli allevamenti devono essere praticate azioni sanitarie preventive, piuttosto che il ricorso all'uso massiccio di farmaci;
16. Il prodotto finale è costituito da diverse tipologie di prodotti (per es. latte, formaggio, latti fermentati, gelati) ottenuti dalla lavorazione di latte ovino, caprino, bovino e bufalino, sia freschi che stagionati, preparati secondo le tradizioni tipiche del territorio di riferimento, ovvero per i prodotti innovativi, opportunamente descritti alla commissione;
17. E' ammessa la commercializzazione di latte crudo mediante distributori automatici;

18. Il latte deve essere lavorato presso le aziende zootecniche produttrici o in caseifici situati nell'area del Parco di riferimento o nell'area contigua;
19. Il latte utilizzato deve essere fresco e intero. Non è ammesso l'uso di latte in polvere, congelato, proteine del latte e cagliate congelate;
20. Il latte può essere refrigerato e in tal caso deve essere lavorato entro 48 ore dalla mungitura;
21. Per i formaggi freschi, a breve stagionatura, latti fermentati e i gelati è ammesso il trattamento di pastorizzazione del latte;
22. Per i formaggi da stagionare (stagionatura media e lunga, superiore ai 60 giorni) è preferibile la trasformazione di latte crudo ed è ammesso il solo trattamento termico di termizzazione del latte;
23. È ammesso l'utilizzo di soli coagulanti naturali, di origine animale o vegetale; sono esclusi coagulanti da fermentazione, microbici ed OGM;
24. È ammessa la produzione di formaggi DOP se i relativi disciplinari non sono in contrasto con la presente "Carta qualità agroalimentare". Al marchio della Rete dei Parchi e delle Aree Protette è affiancato il marchio della DOP;
25. I luoghi ed i tempi minimi di stagionatura devono rispettare le specifiche di legge definite per ciascuna tipologia di prodotto. L'azienda deve indicare all'Ente Parco quali prodotti concorrono per l'attribuzione del Marchio di Qualità;
26. L'azienda si deve dotare di un sistema di rintracciabilità dei prodotti che permetta di verificare il rispetto dei principi previsti dal presente disciplinare;
27. Il marchio da apporre sui prodotti lattiero caseari deve riprodurre il logo della Rete dei Parchi e delle Aree Protette;
28. Le aziende che aderiscono al Marchio di Qualità accettano di essere sottoposte a verifiche sul rispetto del disciplinare da parte di organismi individuati dall'Ente Parco.
29. Utilizzare, ove possibile, imballaggi di confezionamento prodotti con materiali ecosostenibili.

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 delle 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 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.

ALLEGATO 1 PRINCIPI DI MIGLIORAMENTO (FACOLTATIVI)

N°	Principio	punteggio
1.	Sono da preferire le colture di fermenti lattici autoctoni, possibilmente prodotte in azienda.	3
2.	Ottenimento della certificazione del sistema di gestione ambientale in conformità alla norma UNI EN ISO 14001	3
3.	Ottenimento della registrazione EMAS (Eco-Management and Audit Scheme) in conformità al Regolamento 1221/2009	4
4.	Utilizzo del 30% dei prodotti certificati Ecolabel, PEFC o FSC.	2
5.	Utilizzo del 50% dei prodotti certificati Ecolabel, PEFC o FSC.	3
6.	Utilizzo del 80% dei prodotti certificati Ecolabel, PEFC o FSC.	4
7.	Il 50% delle attrezzature elettriche ed elettroniche devono possedere l'etichetta energetica Energy Plus (direttiva europea 2003/66/EC).	3
8.	Il 100% delle attrezzature elettriche ed elettroniche devono possedere l'etichetta energetica Energy Plus (direttiva europea 2003/66/EC).	4
9.	Impiego, in azienda, di persone appartenenti a categorie sociali svantaggiate (persone provenienti da comunità di recupero)	3
10.	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	3
11.	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
12.	Utilizzo carta riciclata per le azioni di comunicazione e promozione	3
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.	Almeno il 30% dell'energia elettrica utilizzata deve provenire da fonti di energia rinnovabile	4
18.	Utilizzo di prodotti per l'igiene della persona e detergenti per la pulizia di origine vegetale e cruelty free	3
19.	Attivazione di buone prassi per il recupero e/o il riciclo dei rifiuti o dei sottoprodotti di lavorazione.	3
20.	Utilizzo per la propria attività di mezzi classificati euro 6	3
21.	Utilizzo per la propria attività di mezzi elettrici	4
22.	Stazione di ricarica per veicoli elettrici	3

N°	Principio	punteggio
23.	Implementazione di azioni per il contenimento delle emissioni sonore	3
24.	Elaborazione ed adozione di un bilancio sociale certificato	4
25.	Adozione di un codice etico certificato	3
26.	Realizzazione di un corner per la vendita dei soli prodotti (non solo i prodotti aziendali) a Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette	3
27.	Partecipazione annuale (anno solare) a 2 manifestazioni organizzate dalla Rete dei Parchi	2
28.	Partecipazione annuale (anno solare) a 3 manifestazioni organizzate dalla Rete dei Parchi	3
29.	Partecipazione annuale (anno solare) a 4 manifestazioni organizzate dalla Rete dei Parchi	4
30.	Partecipazione con prodotti a Marchio del Parco a mostre o concorsi nell'anno in corso	3
31.	Installazione di rompi-getto aerati per i rubinetti	3
32.	Utilizzo di imballaggi provenienti da processi di recupero o fabbricati da materiale di riciclo.	4
33.	Il 50% del volume dei detergenti impiegati per l'igiene del personale aziendale devono essere sfusi con recipienti ricaricabili	3
34.	Il 100% del volume dei detergenti per l'igiene del personale aziendale devono essere sfusi con recipienti ricaricabili	4
35.	Utilizzo di prodotti omeopatici per la cura degli animali	4
36.	Nel caso di nuove piantumazioni o nel caso di realizzazione di nuove aree verdi all'interno del perimetro aziendale, impegno all'uso di vegetazione autoctona nelle aree verdi.	3

Allegati

TABELLA DI CONVERSIONE DEGLI ANIMALI IN UNITÀ DI BOVINI ADULTI (UBA)

La presente tabella riporta le categorie di animali che concorrono a determinare le UBA aziendali, con i relativi indici di conversione in UBA di cui all'allegato V al Reg. (CE) n. 1974/2006 della Commissione del 15 dicembre 2006, ulteriormente differenziate ai sensi dell'articolo 27 paragrafo 13.

Categoria di animali	Indice di conversione in UBA
Tori, vacche e altri bovini di oltre due anni di età	1,0
Bovini da sei mesi a due anni di età	0,6
Bovini di meno di sei mesi	0,4
Equini di oltre 6 mesi	1,0
Ovini di età superiore a 10 mesi	0,15
Caprini di età superiore a 10 mesi	0,15
Scrofe riproduttrici di oltre 50 Kg	0,5
Altri suini di età superiore a 6 mesi	0,3
Galline ovaiole	0,014
Altro pollame	0,003