

DISCIPLINARE PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO COLLETTIVO DI QUALITA'

Articolo 1

Il presente disciplinare attua quanto previsto dal regolamento applicativo d'uso del Marchio Collettivo di Qualità denominato **“Panierenatura”** e **“Panierenatura Parnassius”**. In esso sono indicate le azioni che il beneficiario vuole intraprendere e quindi gli impegni che intende assumere, per il raggiungimento di obiettivi di miglioramento continuo, ai fini della concessione e del mantenimento nel tempo del suddetto marchio.

Articolo 2

I beneficiari dell'uso del marchio sono:

- imprese individuali o in forma societaria o cooperativa,
- ditte,
- società,
- associazioni,

che espletano attività produttive svolte nel settore agroalimentare; che realizzano prodotti di origine (Dop, Igp, As, Doc, Igt e Vqprd) riconosciuti almeno a livello nazionale ai sensi dei regolamenti 509-510/06 e della legge nazionale n. 164 /92 sulle denominazioni di origine dei vini, o prodotti biologici certificati, ai sensi del Regolamento 834/07, o prodotti che adottano sistemi di qualità riconosciuti in ambito nazionale ai sensi del Regolamento C.E. n. 1783/2003 articolo 24 ter – paragrafi 2 e 3, al fine di accrescere il valore della suddetta produzione agricola e di rispondere alle esigenze dei consumatori.

Articolo 3

L'uso del marchio **“Panierenatura”** verrà concesso alle imprese individuali o in forma societaria o cooperativa, alle ditte individuali, alle società, alle associazioni, che abbiano la certificazione biologica.

L'uso del marchio **“Panierenatura Parnassius”**, verrà concesso alle imprese individuali o in forma societaria o cooperativa, alle ditte individuali, alle società, alle associazioni, che abbiano iniziato un percorso per l'ottenimento di almeno una delle seguenti certificazioni ISO 14001; UNI EN ISO 22005; OHSAS 18001. L'uso del Marchio verrà sospeso se, ad un anno dalla concessione dello stesso, il beneficiario non avrà ottenuto la certificazione del percorso intrapreso da parte di un Ente Accreditato al rilascio della stessa.

L'utilizzo del marchio collettivo di qualità è destinato alle aziende ricadenti nei territori comunali del Parco delle Madonie e del GAL Madonie.

Articolo 4

Il beneficiario, secondo quanto previsto all'art. 5 del regolamento d'uso, concorda con il Comitato di Gestione le azioni che intende intraprendere e quindi gli impegni che intende assumere, indicando i tempi e i modi per il raggiungimento degli stessi, sottoscrivendo altresì i disciplinari che riguardano sia la gestione dell'azienda (ALLEGATO 1) sia i processi produttivi (ALLEGATO 2), già redatti in concertazione tra l'Ente Parco delle Madonie e il Gal Madonie.

I Disciplinari potranno essere modificati, integrati e/o aggiornati secondo le disposizioni dell'art. 3 del Regolamento del Comitato di gestione.

ALLEGATO I

Disciplinare aziendale

Il Disciplinare aziendale individua gli impegni che l'azienda assume nel rispetto delle cosiddette "buone pratiche agricole". Il presente disciplinare viene sottoscritto dall'impresa agricola che si impegna anche al rispetto del regolamento d'uso del marchio, nonché dei disciplinari di produzione.

I Disciplinari aziendali di seguito riportati, sono stati diversificati per indirizzo produttivo.

A) AZIENDE CHE COLTIVANO E COMMERCIALIZZANO PRODOTTI VEGETALI

1. La coltivazione deve prevedere solo interventi nel rispetto delle norme del Decreto Regionale della Condizionalità della PAC. (D.D.G. n. 135 del 19/02/2010)

2. Il beneficiario è tenuto a presentare istanza comprensiva di una relazione iniziale di presentazione in cui sono riportate:

- ❖ la descrizione completa del complesso aziendale, con l'indicazione degli appezzamenti, delle colture praticate, dei luoghi di magazzinaggio e di quelli in cui vengono effettuate le eventuali operazioni di trasformazione.
- ❖ le misure concrete per garantire il rispetto delle disposizioni previste dai disciplinari di produzione;

3. Il beneficiario è tenuto inoltre a:

1. Dichiarare il possesso del fascicolo aziendale tenuto presso il Centro aziendale
2. Dare la disponibilità ad accettare i controlli per il corretto uso del marchio;
3. Identificare con precisione gli appezzamenti aziendali, mediante cartografia in scala adeguata;
4. Differenziare e identificare i luoghi di trasformazione e di magazzinaggio, nel caso in cui, in una stessa azienda agricola, si affianchino metodi di produzione convenzionali a metodi di produzione biologica;

5. Il recupero e il restauro di strutture edilizie deve essere effettuato in conformità alle caratteristiche tipologiche - strutturali locali. Nel caso di edificazione di nuove strutture aziendali, utilizzare forme e colori ben inseribili nel contesto esistente, nel rispetto delle norme di condizionalità;
6. Ridurre i consumi energetici;
7. Ottimizzare i consumi idrici;
8. Ridurre la produzione di rifiuti, predisponendo dei sistemi di raccolta differenziata per i rifiuti assimilabili ai rifiuti urbani;
9. Attuare azioni finalizzate alla conservazione e al miglioramento delle biodiversità naturali;
10. Annotare sul quaderno di campagna le operazioni agronomiche effettuate, le dosi e il tipo di fertilizzanti e antiparassitari utilizzati per ogni coltura (ove consentito);
11. In caso di ispezione, dare libero accesso ai luoghi di magazzinaggio, di produzione e alla visione dei registri e alle analisi eventualmente effettuate sui prodotti;
12. Comunicare tutte le variazioni ritenute utili ai fini del controllo del corretto uso del Marchio, nonché ogni variazione della situazione aziendale pregiudizievole al mantenimento del Marchio;
13. Commercializzare il prodotto secondo le norme di legge, apponendo il Marchio nei modi previsti dal regolamento;
14. Partecipare alle iniziative di promozione organizzate dall'Ente Parco, dal GAL e dalle S.O.A.T. distretto Madonie, conferendo una quantità di prodotto per degustazioni o per altre azioni promozionali;
15. Per ogni categoria di prodotto, il Comitato di Gestione si riserva di specificare le modalità e l'estensione dei controlli previsti e delle procedure applicabili.

B) AZIENDE CHE ALLEVANO E COMMERCIALIZZANO PRODOTTI ANIMALI

1. L'allevamento deve prevedere solo interventi nel rispetto delle norme del Decreto Regionale della Condizionalità della PAC. (D.D.G. n. 135 del 19/02/2010)
2. Il beneficiario è tenuto a presentare istanza comprensiva di una relazione iniziale di presentazione in cui sono riportate:
 - ❖ la descrizione completa del complesso aziendale, con l'indicazione degli appezzamenti, delle colture praticate, dei luoghi di magazzinaggio e di quelli in cui vengono effettuate le eventuali operazioni di trasformazione.
 - ❖ le misure concrete per garantire il rispetto delle disposizioni previste dai disciplinari di produzione;
3. Il beneficiario è tenuto inoltre a:

1. Dichiarare il possesso del fascicolo aziendale tenuto presso il Centro aziendale ;
2. Dare la disponibilità ad accettare i controlli per il corretto uso del marchio;
3. Identificare con precisione gli appezzamenti aziendali, mediante cartografia in scala adeguata;
4. Compilare i registri zootecnici, con una descrizione completa delle modalità di conduzione dell'allevamento, e in particolare:
 - ❖ Trasmettere copia registro di stalla;
 - ❖ Trasmettere copia certificati rilasciati dalle ASL sul benessere degli animali e profilassi obbligatoria;
5. Differenziare e identificare i luoghi di trasformazione e di magazzinaggio, nel caso in cui, in una stessa azienda agricola, si affianchino metodi di produzione convenzionali ai metodi di produzione biologica;
6. Il recupero e il restauro di strutture edilizie deve essere effettuato in conformità alle caratteristiche tipologiche - strutturali locali. Nel caso di edificazione di nuove strutture aziendali, utilizzare forme e colori ben inseribili nel contesto esistente, nel rispetto delle norme di condizionalità;
7. Ridurre i consumi energetici;
8. Ottimizzare i consumi idrici;
9. Ridurre la produzione di rifiuti, predisponendo dei sistemi di raccolta differenziata per i rifiuti assimilabili ai rifiuti urbani;
10. Porre in essere azioni finalizzate alla conservazione e al miglioramento delle biodiversità naturali;
11. Annotare sul quaderno di campagna le operazioni agronomiche effettuate, le dosi e il tipo di fertilizzanti e antiparassitari utilizzati per ogni coltura (ove consentito);
12. In caso di ispezione, dare libero accesso ai luoghi di magazzinaggio, di produzione, e alla visione dei registri e alle analisi eventualmente effettuate sui prodotti;
13. Comunicare tutte le variazioni ritenute utili ai fini del controllo del corretto uso del Marchio, nonché ogni variazione della situazione aziendale pregiudizievole al mantenimento del Marchio;
14. Commercializzare il prodotto secondo le norme di legge, apponendo il marchio nei modi previsti dal regolamento;
15. Partecipare alle iniziative di promozione organizzate dall'Ente Parco, dal GAL e dalle S.O.A.T. distretto Madonie, conferendo una quantità di prodotto per degustazioni o per altre azioni promozionali;
16. Per ogni categoria di prodotto, il Comitato di Gestione si riserva di specificare le modalità e l'estensione dei controlli previsti e delle procedure applicabili.

ALLEGATO 2

A) DISCIPLINARE DI PRODUZIONE AZIENDE CERTIFICATE IN BIOLOGICO

- ❖ FILIERA FRUTTA
- ❖ FILIERA CEREALICOLA
- ❖ FILIERA MIELE
- ❖ FILIERA OLIO
- ❖ FILIERA LATTIERO-CASEARIA
- ❖ FILIERA ORTICOLA
- ❖ FILIERA VINO
- ❖ FILIERA MANNA
- ❖ FILIERA ERBE OFFICINALI /AROMATICHE
- ❖ FILIERA CARNE

Nella coltivazione in biologico l'Ente Titolare del marchio non può e non deve sostituirsi nel controllo e nella certificazione agli organismi deputati per legge a tale compito; si ribadisce quindi che:

1. I disciplinari di produzione per le aziende agricole, che coltivano con metodo biologico, recepiscono i metodi di coltivazione biologica previsti dai Regolamenti comunitari per le aziende certificate da un organismo accreditato;
2. I disciplinari di produzione per le aziende agricole, che gestiscono l'allevamento con metodo biologico, recepiscono il disciplinare biologico previsti dai Regolamenti comunitari per le aziende certificate da un organismo accreditato.

B) DISCIPLINARE DI PRODUZIONE AZIENDE PRODOTTI IGT E DOC

- ❖ FILIERA VINO

1. Il materiale di riproduzione utilizzato deve essere sano e selezionato, preferibilmente autoprodotta dai produttori oppure prodotto da centri di moltiplicazione certificati, riconosciuti e incaricati dal gruppo di produttori, in grado di garantire l'appartenenza del materiale alla varietà o all'ecotipo in questione.
2. La coltivazione deve prevedere solo interventi nel rispetto delle norme del Decreto Regionale della Condizionalità della PAC. (D.D.G. n. 135 del 19/02/2010)
3. Non è ammessa la somministrazione di ormoni e altre sostanze stimolanti, di acceleratori di crescita, della maturazione e delle altre fasi fenologiche del ciclo vitale della pianta;
4. Nella fase del post raccolta è fatto divieto di utilizzo di sostanze di tipo chimico, gli unici mezzi ammessi per la conservazione sono quelli di tipo fisico.

5. Per i residui di fitofarmaci e residui fissi si rimanda alla legislazione in materia e, dove necessario, si riserva di richiedere controlli specifici in situazioni a rischio, ponendosi come obiettivo il raggiungimento di un residuo pari a zero.
6. Per gli imballaggi e le confezioni sono da preferire, ove possibile ed economicamente sostenibile, quelli ecocompatibili e a basso impatto ambientale.
7. Per l'etichettatura si fa riferimento alla normativa vigente per ogni tipologia di prodotto.