



## **DISCIPLINARE TEMATICO**

### **PRODOTTI AGROALIMENTARI E NOFOOD**

**MARCHIO COLLETTIVO DI QUALITA' AMBIENTALE DEL  
PARCO NATURALE REGIONALE FIUME OFANTO**

## Premessa

Le organizzazioni che intendono aderire al Marchio Collettivo di Qualità Ambientale del "Parco Naturale Regionale Fiume Ofanto" devono essere qualificate sulla base di criteri specifici riportati di seguito.

I requisiti fanno riferimento a criteri gestionali (e legali), criteri prestazionali (il raggiungimento di una certa prestazione ambientale, es % riduzione rifiuti), criteri territoriali (per premiare le produzioni e attività locali e legate al territorio del Parco), criteri sulla diffusione, comunicazione, promozione.

Il presente documento contiene, oltre alla descrizione dettagliata dei requisiti richiesti per ottenere il Marchio, anche l'elenco della documentazione necessaria per la verifica del loro rispetto, riportata in corsivo sotto il relativo criterio. Tale documentazione deve essere corredata da allegati ritenuti necessari per attestare la rispondenza al requisito (es. fatture di acquisto, documentazione fotografica, ecc...) o in mancanza dall'evidenza facilmente rilevabile al momento del controllo.

## Destinatari

Il presente disciplinare tematico è applicabile:

- alle **aziende agricole** che producono **prodotti agroalimentari primari e nofood** (ad es. cereali, frutta, ortaggi, erbe, funghi, uova, latte crudo, miele, materiali legnosi, ecc.) che:
  - insistono all'interno del territorio dei comuni del Parco e dei comuni extraregionali contermini al Parco Naturale Regionale Fiume Ofanto. Possono inoltre beneficiarie dell'uso del Marchio del Parco associazioni ed aziende che lavorano e producono servizi e prodotti all'interno dell'area protetta e/o dell'area contigua del Parco, benché l'ubicazione della loro sede legale sia esterna al territorio di riferimento sopra indicato;
  - rispettano le indicazioni del Piano di Azione Nazionale (PAN) per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari e relative Linee Guida ed il rispetto delle prescrizioni contenute nel Codice di buona pratica agricola di cui al Decreto del Ministro per le Politiche Agricole del 19 aprile 1999.
  
- alle **aziende** che producono **prodotti agroalimentari trasformati** (ad es. lattiero-caseari, carni, pasta, panetteria, confetture, sott'olio e sott'aceto, vini e liquori, inscatolati vari, ecc.) che:
  - insistono all'interno del territorio dei comuni del Parco e dei comuni extraregionali contermini al Parco Naturale Regionale Fiume Ofanto. Possono inoltre beneficiarie dell'uso del Marchio del Parco associazioni ed aziende che lavorano e producono servizi e prodotti all'interno dell'area protetta e/o dell'area contigua del Parco, benché l'ubicazione della loro sede legale sia esterna al territorio di riferimento sopra indicato.

## Punteggio e ranking

Per accedere al livello base (★) del Marchio di Qualità Ambientale, viene richiesto il rispetto della normativa per l'avvio dell'attività, ed un punteggio minimo di

- **45/150** (30%) per le **aziende agricole che producono prodotti agroalimentari primari e nofood** determinato da requisiti territoriali, gestionali, prestazionali e di promozione, generali e specifici.
- **33/111** (30%) per le **aziende che producono prodotti agroalimentari trasformati** determinato da requisiti territoriali, gestionali, prestazionali e di promozione, generali e specifici.

Per accedere al livello intermedio (🌱🌱) del Marchio di Qualità Ambientale, viene richiesto il rispetto della normativa per l'avvio dell'attività, ed un punteggio minimo di

- **75/150** (50%) per le aziende agricole che producono prodotti agroalimentari primari e nofood determinato da requisiti territoriali, gestionali, prestazionali e di promozione, generali e specifici.
- **55/111** (50%) per le aziende che producono prodotti agroalimentari trasformati determinato da requisiti territoriali, gestionali, prestazionali e di promozione, generali e specifici.

Per accedere, quindi, al livello massimo (🌱🌱🌱) del Marchio di Qualità Ambientale, viene richiesto il rispetto della normativa per l'avvio dell'attività, ed un punteggio minimo di

- **112/150** (75%) per le aziende agricole che producono prodotti agroalimentari primari e nofood determinato da requisiti territoriali, gestionali, prestazionali e di promozione, generali e specifici.
- **83/111** (75%) per le aziende che producono prodotti agroalimentari trasformati determinato da requisiti territoriali, gestionali, prestazionali e di promozione, generali e specifici.

Ad ogni livello corrisponde il logo del Marchio, che richiamerà il logo del Parco e che indicherà il livello di qualificazione.

## REQUISITI TERRITORIALI

### GENERALI (Validi per entrambe le tipologie di prodotto: primari e trasformati)

criterio	Dettaglio e modalità di verifica	Punteggio (max 19)
Territoriale	1. La struttura (sede legale e/o operativa) è localizzata nel territorio dei Comuni del Parco Naturale Regionale Fiume Ofanto o nel territorio dei Comuni extraregionali contermini al Parco. <i>Il requisito della territorialità è la caratteristica principale del presente Marchio.</i>	1
	2. La struttura (sede legale e/o operativa) è localizzata nelle aree contigue del Parco Naturale Regionale Fiume Ofanto (come perimetrata dal Piano Territoriale del Parco) ovvero all'interno dell'ambito paesaggistico "4. Ofanto" come individuato dal PPTR. <i>Presentare documentazione probante</i>	3
	3. La struttura (sede legale e/o operativa) è localizzata nell'area del Parco Naturale Regionale Fiume Ofanto (come perimetrata dalla L.R. 7/2009 e come individuata dalla ZSC IT9120011 Valle Ofanto - Lago Capacciotti). <i>Presentare documentazione probante</i>	5
	4. L'azienda realizza almeno una parte della sua produzione all'interno di una filiera appartenente al territorio del Parco. <i>Indicare nella Check list la filiera di appartenenza e il prodotto realizzato/conferito.</i>	5
	5. Almeno uno dei prodotti realizzati è un prodotto tradizionale del territorio (PAT, prodotto a marchio comunitario, presidio slow food, ecc.). <i>Fornire un elenco dei prodotti agricoli utilizzati, indicando il luogo di provenienza.</i>	5

### SPECIFICO PER PRODOTTI AGROALIMENTARI TRASFORMATI

criterio	Dettaglio e modalità di verifica	Punteggio (max 13)
Territoriale	1. Almeno il 60% del peso delle materie prime principali utilizzate provengono dal territorio dei Comuni del Parco o nel territorio dei Comuni extraregionali contermini al Parco, oppure almeno il 10% dei prodotti sono fatti con il 100% di materie prime provenienti dal territorio del Parco o nel territorio dei Comuni extraregionali contermini al Parco. <i>Fornire un elenco delle principali materie prime utilizzate, indicando il peso e il luogo di provenienza. Il criterio è applicabile solo per le attività di trasformazione.</i>	3
	2. Almeno il 50% del peso delle materie prime principali utilizzate posseggono il MARCHIO COLLETTIVO DI QUALITÀ AMBIENTALE DEL PARCO NATURALE REGIONALE FIUME OFANTO <i>Fornire un elenco delle principali materie prime utilizzate, indicando il peso e i riferimenti del Marchio/i. Il criterio è applicabile solo per le attività di trasformazione.</i>	5
	3. La struttura rientra in un'area APPEA "Aree produttive paesaggisticamente ed ecologicamente attrezzate", come perimetrata dal PPTR <i>Presentare documentazione probante</i>	5

## REQUISITI GESTIONALI

### GENERALI (Validi per entrambe le tipologie di prodotto: primari e trasformati)

criterio	Dettaglio e modalità di verifica	Punteggio (max 24)
Gestionale	1. È garantito il rispetto della legislazione nazionale e regionale per l'avvio dell'attività e per la categoria di appartenenza e il rispetto della legislazione in materia di sicurezza del lavoro. <i>L'azienda deve essere iscritta al Registro delle imprese e possedere le autorizzazioni e le concessioni per lo svolgimento dell'attività. Autodichiarazione del rispetto della normativa ed elenco delle autorizzazioni e le concessioni possedute dall'attività con</i>	1

	<i>responsabilità diretta del dichiarante.</i>	
<b>2.</b>	I rifiuti vengono correttamente differenziati, con le modalità previste dall'Amministrazione comunale. <i>Presentare un elenco dei diversi tipi di rifiuti per i quali le autorità locali effettuano la raccolta differenziata, illustrando le procedure per la separazione dei rifiuti e le varie posizioni dei contenitori per la raccolta differenziata. Documentazione fotografica.</i>	1
<b>3.</b>	I rifiuti pericolosi sono separati e smaltiti in maniera adeguata. <i>Elenco dei tipi di rifiuti pericolosi esistenti nella struttura (tra cui toner per stampanti e fotocopiatrici, inchiostri, attrezzature refrigeranti, apparecchiature elettriche ed elettroniche, batterie, lampadine a basso consumo, medicinali, olii esausti), indicando le modalità di gestione, separazione, raccolta e smaltimento di tali rifiuti (area per il loro conferimento e raccolta, identificazione dei contenitori, copie degli eventuali contratti sottoscritti con terzi, documentazione fotografica,...).</i>	1
<b>4.</b>	Gli impianti di riscaldamento e di condizionamento presenti presso l'azienda sono correttamente mantenuti <i>La manutenzione e gli interventi di riparazione delle caldaie e degli impianti di condizionamento devono essere effettuati da professionisti qualificati almeno una volta all'anno, e più frequentemente se previsto dalla legge o se necessario, secondo le norme CE e le norme nazionali, ove applicabili, o secondo le istruzioni del fabbricante. Da presentare copia dei libretti degli impianti con registrata la regolare manutenzione.</i>	1
<b>5.</b>	Almeno il 50% delle superfici scoperte pavimentate con materiali che garantiscano la permeabilità dei suoli <i>Descrizione, documentazione tecnica e documentazione fotografica.</i>	4
<b>6.</b>	Punto vendita al dettaglio all'interno dello spazio aziendale dei propri prodotti a Km0 <i>Documentazione probante</i>	4
<b>7.</b>	Adesione a filiere agroalimentari e nofood <i>Indicare la filiera di appartenenza e il prodotto realizzato/conferito.</i>	4
<b>8.</b>	Adesione ai Distretti del cibo o agroalimentari e/o alle Green Communities <i>Indicare il distretto di appartenenza e/o la Green Communities</i>	5
<b>9.</b>	Altri requisiti non ricompresi tra quelli elencati e coerenti con le finalità della LR. 37/2007 e del Piano Territoriale del Parco, proposti dal soggetto richiedente e valutati dalla commissione del Parco <i>Descrizione ed eventuale documentazione tecnica</i>	max 3

### SPECIFICO PER PRODOTTI AGROALIMENTARI PRIMARI E NOFOOD

<i>Critério</i>	<i>Dettaglio e modalità di verifica</i>	<i>Punteggio (max 79)</i>
<b>1.</b>	Per le colture irrigue, vengono utilizzati sistemi di irrigazione a risparmio idrico (microirrigazione) o, in alternativa, si dispone di sistemi di raccolta e riutilizzo delle acque meteoriche. <i>Descrivere il sistema di irrigazione a basso consumo idrico utilizzato per le colture irrigue o l'eventuale sistema di raccolta e utilizzo irriguo delle acque meteoriche.</i>	2
<b>2.</b>	L'azienda non utilizza diserbanti chimici <i>Descrizione dei prodotti utilizzati</i>	2
<b>3.</b>	Per la semina si usano semi, aziendali o acquistati, non concitati e non OGM. <i>Per i semi aziendali fornire evidenza sul quaderno di campagna, per quelli acquistati acquisire dichiarazione del fornitore. Per le aziende Biologiche non serve evidenza.</i>	3
<b>4.</b>	Gli interventi tecnici di difesa fitosanitaria sono effettuati esclusivamente con i prodotti biologici inclusi nell'allegato II del Reg. Ce 889/2008 (Es: Rame, Zolfo, Spinosad, Oli vegetali, Bacillus Thuringiensis, Piretrine) o previsti da altri metodi ecosostenibili certificati secondo il Regolamento EU 1305/2013. <i>Fornire evidenza attraverso il quaderno di campagna. Per le aziende Biologiche non serve evidenza.</i>	3
<b>5.</b>	Gli erbivori allevati hanno accesso ai pascoli ogni qual volta le condizioni lo consentano. <i>Breve descrizione del rispetto del punto sulla check list.</i>	3

<b>6.</b> Utilizzo di strutture di sostegno delle coltivazioni con materiale compatibile (es. Legno)	3
<i>Descrizione e documentazione fotografica</i>	
<b>7.</b> Non sono presenti nei terreni di proprietà recinzioni fisse ad esclusione di siepi e muretti a secco, salvo le recinzioni temporanee a protezione delle aree di nuova piantagione.	3
<i>Descrizione e documentazione fotografica.</i>	
<b>8.</b> Presenza in azienda (agricola/zootecnica) di produzione di varietà/razze locali maggiore del 50%.	3
<i>Descrizione delle razze presenti con dati quantitativi.</i>	
<b>9.</b> L'azienda ha adottato una procedura per la valorizzazione energetica e/o per il recupero di materia (concime) degli effluenti zootecnici.	3
<i>Presenza di una procedura per lo spandimento degli effluenti</i>	
<b>10.</b> Almeno il 50% dei terreni coltivati presenta un'adeguata protezione dai danni da cinghiali e nel contempo consente il transito della fauna minore.	4
<i>Breve descrizione delle misure di protezione sulla check list.</i>	
<b>11.</b> Sono presenti bacini d'accumulo di acqua per uso irriguo anche a valle di impianti di fitodepurazione, di modeste dimensioni e con forti connotati formali e funzionali tali da renderli integrati con il contesto ambientale e naturalistico.	4
<i>Descrizione e documentazione fotografica</i>	
<b>12.</b> Presenza allevamenti di specie impollinatori	4
<i>Descrizione e documentazione fotografica</i>	
<b>13.</b> Gestione dei residui vegetali da potature e sfalci, per la valorizzazione energetica e/o per il recupero di materia	4
<i>Documentazione probante</i>	
<b>14.</b> Sono presenti impianti colturali rientranti in processi sperimentali di reintroduzione di specie tradizionali e idro-eco-compatibili per la manutenzione e gestione integrata delle aree ad Alta Pericolosità idraulica (come individuate dal PAI)	4
<i>Descrizione, documentazione tecnica e documentazione fotografica.</i>	
<b>15.</b> L'azienda realizza prodotti biologici/o altri metodi ecosostenibili certificati secondo il Regolamento EU 1305/2013.	5
<i>Indicare il nome del/i prodotto certificati e allegare evidenza di etichetta.</i>	
<b>16.</b> Attività documentata di manutenzione idraulica e naturalistica nelle attività colturali in aree identificate come "B" dello schema del Piano Territoriale del Parco	5
<i>Descrizione, documentazione tecnica e documentazione fotografica.</i>	
<b>17.</b> Manutenzione e cura (ha preso in adozione) di sentieri pubblici o di uso pubblico, degli accessi ai corpi d'acqua pubblici, delle torrette o della segnaletica del Parco	5
<i>Descrizione e documentazione fotografica.</i>	
<b>18.</b> Sono presenti e mantenute Fasce Tampone Boscate	5
<i>Descrizione e documentazione fotografica.</i>	
<b>19.</b> I confini interpoderali sono segnati con siepi, fasce incolte o alberature. Ovvero è favorita la diffusione di reti ecologiche con siepi miste autoctone, con essenze non produttive e produttive - anche di interesse avifaunistico (varietà locali e tradizionali).	5
<i>Descrizione e documentazione fotografica</i>	
<b>20.</b> Sono adottate tecnologie finalizzate all'applicazione di tecniche di <i>precision farming</i>	5
<i>Descrizione delle tecnologie adottate</i>	
<b>21.</b> Presenza di nidi artificiali per specie faunistiche prioritarie	4
<i>Descrizione e documentazione fotografica</i>	

## SPECIFICO PER PRODOTTI AGROALIMENTARI TRASFORMATI

Criterio	Dettaglio e modalità di verifica	Punteggio (max 23)
<b>1.</b>	Esistono procedure per il monitoraggio dei consumi idrici ed energetici ed è adottato un adeguato programma di riduzione dei consumi <i>Dichiarazione delle procedure per il monitoraggio dei consumi e indicazione degli obiettivi fissati (es. riduzione di una certa percentuale dei consumi entro il...) e le</i>	2

	<i>modalità attraverso cui si intende raggiungere gli obiettivi.</i>	
	<b>2.</b> Sono previste azioni e procedure per garantire la riduzione dei rifiuti derivanti da imballaggi.	2
	<i>Descrivere le azioni che si intendono implementare per ridurre i rifiuti da imballaggi.</i>	
	<b>3.</b> Gli spazi verdi sono trattati senza l'uso di pesticidi o secondo i principi dell'agricoltura biologica, secondo quanto prescritto dal regolamento (CEE) n. 2092/1991 del Consiglio, del 24 giugno 1991, relativo al metodo di produzione biologico o previsti da altri metodi ecosostenibili certificati secondo il Regolamento EU 1305/2013.	2
	<i>Presentare le procedure messe in atto per assicurare la gestione di giardini e orti senza il ricorso a pesticidi e un elenco delle sostanze utilizzate, oltre alla documentazione che ne dimostri l'utilizzo (es. fatture d'acquisto)</i>	
	<b>4.</b> L'acqua piovana è raccolta ed utilizzata per scopi non sanitari e non potabili	3
	<i>Descrivere dettagliatamente come viene raccolta ed utilizzata l'acqua piovana e dimostrare come la fornitura di acqua a scopo potabile e sanitario è completamente separata.</i>	
	<b>5.</b> I disinfettanti devono essere utilizzati solo dove necessario per conformarsi alle disposizioni di legge in materia di igiene	3
	<i>Presentare le procedure messe in atto per utilizzare i disinfettanti nelle aree appropriate e con il corretto dosaggio identificare le aree in cui i disinfettanti sono necessari secondo leggi nazionali o regionali.</i>	
	<b>6.</b> Il personale viene istruito a non utilizzare quantità di detersivi e disinfettanti superiori alle dosi indicate sull'imballaggio dei prodotti.	3
	<i>Documentazione attestante l'istruzione eseguita</i>	
	<b>7.</b> Gli alberi e le siepi piantati nelle aree esterne sono costituiti da specie vegetali indigene o naturalizzate nel territorio del Parco.	3
	<i>Fornire un elenco delle specie piantate e la dichiarazione di un esperto (botanico o fiorista) relativamente alla provenienza geografica delle piante e alla loro idoneità rispetto al clima locale. Il criterio non è applicabile per strutture prive di aree verdi o con superficie verde limitata.</i>	
	<b>8.</b> Adozione volontaria di azioni coerenti con le Linee Guida delle APPEA "Aree produttive paesaggisticamente ed ecologicamente attrezzate" del PPTR	5
	<i>Descrizione e documentazione tecnica</i>	

## REQUISITI PRESTAZIONALI

### GENERALI (Validi per entrambe le tipologie di prodotto: primari e trasformati)

<i>Critero</i>	<i>Dettaglio e modalità di verifica</i>	<i>Punteggio (max 10)</i>
<b>Prestazionale</b>	<b>1.</b> Almeno il 50% di tutte le lampadine installate sono a basso consumo (rendimento energetico di classe A)	1
	<i>Indicazione del numero totale di lampadine presenti nella struttura e numero di lampadine a basso consumo.</i>	
	<b>2.</b> Si utilizza almeno una fonte di energia rinnovabili per riscaldare gli ambienti o per la produzione di acqua calda per uso sanitario.	2
	<i>Documentazione relativa al sistema che impiega fonti rinnovabili per scaldare ambienti e/o acqua per uso sanitario, ad esempio: biogas/biomassa/pellet, pompe di calore/geotermale, solare.</i>	
	<b>3.</b> Si utilizza almeno una fonte di energia rinnovabili per l'energia elettrica utilizzata.	2
	<i>Documentazione relativa al sistema che impiega ad esempio un sistema fotovoltaico o di generazione di elettricità dall'energia eolica o dal geotermico.</i>	
	<b>4.</b> L'azienda aderisce a sistemi di valorizzazione dei propri prodotti (ad es. I.G.P. indicazione geografica protetta, D.O.P. denominazione origine protetta; oppure D.O.C. denominazione origine controllata e D.O.C.G. denominazione origine controllata e	5

garantita) ove presenti o in alternativa aderisce ai sistemi di certificazione volontaria di produzione biologica/o altri metodi ecosostenibili certificati secondo il Regolamento EU 1305/2013.

*Fornire la documentazione attestante la certificazione.*

### SPECIFICO PER PRODOTTI AGROALIMENTARI PRIMARI E NOFOOD

<i>Criterion</i>	<i>Detail and verification method</i>	<i>Score (max 3)</i>
	<p><b>1.</b> La fertilità del suolo è mantenuta mediante l'applicazione di almeno una delle misure di seguito indicate e senza il superamento di 170 kg di azoto per ettaro l'anno:</p> <p>A. per le colture annuali mediante una rotazione triennale che include almeno una leguminosa; per le colture arboree mediante sovescio o inerbimento;</p> <p>B. uso di fertilizzanti e/o ammendanti extraziendali riportanti in etichetta l'uso consentito in agricoltura biologica o per altri metodi ecosostenibili certificati secondo il Regolamento EU 1305/2013.</p> <p>C. uso di letame, pollina, effluenti di allevamento aziendali o extraziendali.</p> <p><i>Fornire evidenza attraverso il quaderno di campagna. Per le aziende Biologiche non serve evidenza.</i></p>	3

### SPECIFICO PER PRODOTTI AGROALIMENTARI TRASFORMATI

<i>Criterion</i>	<i>Detail and verification method</i>	<i>Score (max 7)</i>
	<p><b>1.</b> Almeno il 50% degli impianti di condizionamento presentano un'efficienza energetica minima di classe A, secondo la direttiva 2002/31/CE.</p> <p><i>Presentare la documentazione che dimostri che gli impianti di condizionamento sono in classe A.</i></p>	2
	<p><b>2.</b> L'azienda ha implementato uno dei seguenti strumenti volontari: - certificazione ISO 14001 - registrazione EMAS</p> <p><i>Fornire la documentazione attestante l'adesione ad uno strumento volontario</i></p>	5

## REQUISITI PROMOZIONALI

### GENERALI (Validi per entrambe le tipologie di prodotto: primari e trasformati)

<i>Criterion</i>	<i>Detail and verification method</i>	<i>Score (max 15)</i>
<b>Comunicazione, promozione, diffusione</b>	<p><b>1.</b> Nel sito della struttura è presente una sezione dedicata al Parco Naturale Regionale Fiume Ofanto o un link che rimanda al sito web del Parco.</p> <p><i>Indicazione dell'indirizzo in cui si trova il riferimento al Parco</i></p>	3
	<p><b>2.</b> È a disposizione materiale informativo (dépliant, opuscoli, cartine, libri in consultazione ecc.) relativo all'area e sul patrimonio culturale e/o ambientale e/o sugli eventi caratteristici del territorio del Parco</p> <p><i>Elenco del materiale a disposizione dei clienti e indicazione del luogo dove questo materiale è presente</i></p>	2
	<p><b>3.</b> L'azienda ha predisposto materiale informativo per divulgare e valorizzare i prodotti agroalimentari locali.</p> <p><i>Fornire copia delle informative predisposte e indicare le modalità di divulgazione.</i></p>	2
	<p><b>4.</b> L'azienda programma e/o promuove almeno una volta all'anno una visita guidata presso il proprio sito.</p> <p><i>Descrizione dell'attività programmata.</i></p>	2
	<p><b>5.</b> L'azienda organizza annualmente almeno un evento per far conoscere i prodotti locali.</p> <p><i>Descrizione dell'evento organizzato dall'azienda.</i></p>	3
	<p><b>6.</b> L'azienda organizza attività dedicate ai bambini.</p> <p><i>Descrizione dell'attività specifica dedicata ai bambini.</i></p>	3

