

Deliberazione della Giunta esecutiva n. 12 di data 9 febbraio 2015.

Oggetto: Modifiche al disciplinare per l'assegnazione del marchio Qualità Parco, settore agroalimentare - miele.

Il Progetto marchio "Qualità Parco", strettamente connesso alla certificazione ambientale ISO 14001 ed EMAS ottenute dal nostro Ente, nasce con l'obiettivo di estendere al territorio le logiche di qualità che sottendono la certificazione stessa, sensibilizzando il mondo imprenditoriale a modalità e stili di impresa coerenti con la *mission* del Parco e favorendo tipicità e identità del territorio.

Con proprio provvedimento n. 42 di data 2 maggio 2007 la Giunta esecutiva del nostro Ente ha approvato il documento relativo al "*Protocollo per la concessione del marchio Qualità Parco al settore agroalimentare e l'allegato disciplinare per la produzione del miele*".

Con provvedimento n. 175 di data 15 novembre 2011 la Giunta esecutiva del Parco ha approvato di modificare:

- il Protocollo d'Intesa per la concessione del marchio "Qualità Parco" al settore agroalimentare;
- l'allegato 2 relativo ai requisiti per la produzione del miele;
- l'allegato 2A relativo alla notifica delle attività previste per la produzione del miele;
- l'allegato 4 relativo alle etichette ed ai sigilli da applicare sui vasi attestati.

Con deliberazione della Giunta esecutiva n. 1 di data 26 gennaio 2015 è stato deliberato di assegnare e rinnovare il marchio Qualità Parco - miele ad alcune aziende produttrici di miele e di rimandare a successivo provvedimento le modifiche al Protocollo d'Intesa, in particolare allegato 2 relativo ai requisiti per la produzione di miele.

Nell'ultima riunione di Comitato Tecnico, tenutasi il giorno 19 gennaio 2015 presso la sede dell'Associazione Apicoltori Trentini in via Gardini, 73 a Trento, è emersa la necessità di apportare alcune modifiche ai requisiti presenti all'interno del disciplinare. Il Comitato Tecnico ha ribadito, inoltre, l'importanza di mantenere l'allegato 2A relativo alla notifica delle attività previste per la produzione del miele, e di richiederne la compilazione entro il 30 aprile di ogni anno, questo per avere tutte le informazioni sulle modalità di produzione previste in ogni singola azienda e l'eventuale nomadismo, parametri fondamentali per poter effettuare i controlli campione previsti dal Protocollo d'Intesa.

In particolare sono state proposte delle modifiche specifiche agli indicatori relativi ad alcuni requisiti già presenti nell'allegato, al fine di rendere oggettiva la modalità di verifica del requisito stesso; inoltre è

stato deciso di introdurre tre nuovi requisiti (uno obbligatorio e due facoltativi).

Le modifiche che risulta necessario apportare sono di seguito specificate:

PROTOCOLLO D'INTESA:

- aggiungere un requisito obbligatorio O9bis: *"l'azienda compila correttamente e sistematicamente il registro di produzione e tracciabilità secondo le linee guida per l'apicoltura redatto dall'Istituto Agrario San Michele all'Adige"*;
- requisito F17: *"le razze impiegate sono rappresentate da incroci con razza carnica o ligustica o da razza carnica in purezza? (per assegnare il punteggio dovrà essere presentata idonea certificazione)"*;
- requisito F18: *"Le api regine sono prodotte autonomamente o acquistate da produttori locali di professione e/o di comprovata serietà e capacità?" (per assegnare il punteggio dovrà essere presentata idonea certificazione)"*;
- aggiungere un requisito facoltativo F21bis: *"la cera acquistata dall'azienda risponde a criteri di qualità che si evince dal certificato di acquisto?"*;
- aggiungere un requisito facoltativo F21ter: *"gli zuccheri utilizzati per alimentare le api sono privi di amido?" (per assegnare il punto deve essere presentata la fattura di acquisto).*

Alla luce di quanto sopra esposto si propone di modificare l'allegato 2 relativo ai requisiti per la produzione del miele, che allegato alla presente ne fa parte integrante e sostanziale.

Tutto ciò premesso,

LA GIUNTA ESECUTIVA

- udita la relazione;
- visti gli atti citati in premessa;
- vista la deliberazione della Giunta provinciale 26 gennaio 2001, n. 176, che approva il *"Regolamento di attuazione del principio della distinzione tra funzioni di indirizzo politico - amministrativo e funzione di gestione"* del Parco Adamello - Brenta;
- vista la legge provinciale 14 settembre 1979, n. 7 e successive modifiche;
- vista la legge provinciale 23 maggio 2007, n. 11 e successive modifiche;
- visto il D.P.P. di data 21 gennaio 2010, n. 3-35/Leg. *"Regolamento concernente l'organizzazione ed il funzionamento dei parchi naturali provinciali, nonché la procedura per l'approvazione del Piano del*

Parco (articoli 42, 43 e 44 della legge provinciale 23 maggio 2007, n. 11)";

- a voti unanimi, espressi nelle forme di legge,

delibera

1. di modificare, come meglio indicato in premessa, l'allegato 2 "Requisiti per la produzione del miele" del documento "*Protocollo d'Intesa per la concessione del marchio "Qualità Parco" del Parco Naturale Adamello - Brenta al settore agroalimentare*", approvato con deliberazione n. 42 di data 2 maggio 2007 e modificato da ultimo con la deliberazione della Giunta esecutiva 15 novembre 2011, n. 175;
2. di prendere atto del nuovo testo (allegato 2 "Requisiti per la produzione del miele"), di cui al punto 1, allegato al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale dello stesso.

ValC/ad

Adunanza chiusa ad ore 19.20.

Verbale letto, approvato e sottoscritto.

Il Segretario
f.to dott. Roberto Zoanetti

Il Presidente
f.to Antonio Caola

ALLEGATO 2

REQUISITI PER LA PRODUZIONE DEL MIELE

1. Aspetti ambientali

1.1 Generale

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O1	La sede dell'azienda rientra nei territori dei Comuni del Parco o Comuni limitrofi?		
O2	L'azienda ha notificato ad APSS gli aspetti relativi a produzione e vendita del prodotto (Reg. UE 852 e 853 – 2004) ovvero dispone di copia della DIA con n° di protocollo e registrazione presso APSS? In alternativa, l'azienda dispone di autorizzazione sanitaria ai sensi della L 283/62 e della Del. G.P. 2622 del 12.10.01?		
O3	E' stata effettuata la notifica annuale di proprietà degli alveari all'UO Igiene e Sanità Pubblica Veterinaria, ai sensi dell'art. 4 LP 2/2008 (denuncia annuale)?		
O4	Per chi effettua il nomadismo è stata effettuata la notifica annuale di trasferimento degli alveari all'UO Igiene e Sanità Pubblica Veterinaria, ai sensi dell'art. 7 LP 2/2008, con indicazione di destinazione, quantità di arnie, e periodo?		
O5	L'azienda si è adeguata al regolamento della LP n. 2 del 11/03/2008?		
O6	Sono stati notificati al Parco localizzazioni, quantità di alveari, periodo di produzione, quantità di miele stimata – secondo le scadenze previste dall'allegato 2A ?		
O7	L'azienda segue e documenta le buone pratiche (GMP) previste dalla normativa e comprensive anche dei prodotti di trattamento degli alveari?		
O8	Sono stati raggiunti gli obiettivi presenti nel piano di miglioramento? (applicabile solo in fase di verifica di rinnovo)		
O9	L'azienda dispone di un documento di valutazione dei rischi igienici ai sensi della normativa HACCP (es. Manuale di Autocontrollo HACCP)?		
O9bis	L'azienda compila correttamente e sistematicamente il registro di produzione e tracciabilità secondo le linee guida per l'apicoltura redatto dall'Istituto Agrario San Michele all'Adige?		

1.2 Rifiuti

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O10	Vengono raccolte in modo separato le tipologie di rifiuti previste dal sistema di raccolta differenziata del Comprensorio?		
O11	Gli altri rifiuti urbani pericolosi presenti in azienda (come ad es. piccole batterie, lampade al neon, catoni, nylon e residui di vernici ecc.) vengono raccolti in modo separato e conferiti al centro di raccolta comunale o comprensoriale?		

2. Aspetti produttivi

2.1 l'ambiente di produzione

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O12	Gli apiari sono localizzati all'interno del territorio del Comuni del Parco?		
O13	Gli apiari sono dislocati a distanze superiori a 50m da Strade Statali o Provinciali?		
O14	Presso gli apiari è posizionata una tabella indicativa del progetto Qualità Parco? (applicabile solo in fase di rinnovo)		
O15	Gli apiari sono correttamente identificati con cartello riportante i dati dell'azienda, ai sensi della LP 2/2008, Art. 2?		

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
F16	Gli apiari sono localizzati all'interno del territorio del Parco (2 punti se tutto il miele per il quale si richiede l'attestazione QP è prodotto all'interno dei confini del parco, 1 punto se più del 30%)			
F17	Le razze impiegate sono rappresentate da incroci con razza carnica o ligustica o da razza carnica in purezza? <i>Per assegnare il punteggio dovrà essere presentata idonea certificazione.</i> (assegnare 1 punto se le api sono incroci con razza carnica o ligustica pura e 2 punti se sono di razza carnica in purezza)			
F18	Le api regine sono prodotte autonomamente o acquistate da produttori locali di professione e/o di comprovata serietà e capacità? <i>Per assegnare il punteggio dovrà essere presentata idonea certificazione.</i>			
F19	Gli alveari sono in legno e se verniciate lo sono solo esternamente e con prodotti traspiranti ad acqua e atossici e sottoposte a manutenzione accurata?			
F20	Le arnie sono identificate con numero e codice rilasciati dall'APSS?			
F21	Nelle arnie è utilizzata la rete escludi regina?			
F21bis	<i>La cera acquistata dall'azienda risponde a criteri di qualità che si evince dal certificato di acquisto?</i>			
F21ter	<i>Gli zuccheri utilizzati per alimentare le api sono privi di amido? (per assegnare il punteggio deve essere presentata la fattura di acquisto)</i>			

PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI	5
---	----------

2.2 *l'ambiente di lavorazione e conservazione*

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O22	Le attività di estrazione del prodotto e confezionamento sono conformi alle norme sanitarie previste ed alle buone pratiche apistiche?		
O23	Il prodotto miele è conservato – sia prima che dopo il confezionamento – a temperature non superiori a 25°C ed in locali asciutti e privi di insolazione diretta?		
O24	Il prodotto confezionato per la vendita è in vasi di vetro da 0,50 kg, forniti dal Parco con relativa etichetta, bollino e capsula twist-off?		
O25	Sono assenti tracce di prodotto sui bordi del vaso?		
O26	E' presente un'etichetta a norma di legge?		
O27	Sull'etichetta è stampata la scritta o è presente il simbolo "non disperdere nell'ambiente"?		

2.3 *il prodotto miele*

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O28	La quantità di prodotto miele dichiarata è compatibile con il numero di alveari/melari presenti sul sito dichiarato e con l'andamento stagionale?		
O29	Il miele appartiene alla varietà millefiori (con specie vegetali presenti nel Parco) o a varietà monofloreali di tipologie botaniche presenti spontaneamente nel territorio dei Comuni del Parco*?" *=previa presentazione di analisi melissopalinologica		
O30	Sono assenti pollini di specie vegetali estranee alla realtà dei territori dei Comuni del Parco*?		
O31	Sono assenti residui di prodotti farmacologici e metalli pesanti*?		
O32	Il livello di umidità è inferiore a 18% o almeno ai limiti previsti dalla legge*?		
O33	Il contenuto di idrossimetilfurfurale (HMF) è inferiore a 15mg/kg*?		
O34	L'indice diastatico è superiore a 8*?		
O35	Il tenore in saccarosio è inferiore a 5g/100g*?		
O36	All'esame macroscopico il miele confezionato è scevro di componenti estranee degne di nota (es. cere, particelle di sporco, surrogato di polline o altri ingredienti e oggetti decorativi aggiunti intenzionalmente)?		

* parametri basati su autodichiarazione firmata, salvo riscontri analitici da laboratorio.

Per il requisito O27 il Parco effettuerà un'analisi pollinica prelevando un campione dal maturatore o contenitore per verificare che siano assenti pollini di specie vegetali estranee alla realtà dei territori dei Comuni del Parco.

Per i requisiti O28, O29, O30, O31, O32 il Parco, previo sorteggio annuale, effettuerà delle verifiche a campione per attestare ciò che viene richiesto dai requisiti.

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
F37	Oltre al miele, vengono commercializzati altri prodotti apistici (rif. Art. 2 della LP n. 2 del 11/03/2008): polline, propoli, cera d'api?			
F38	Per le tipologie di miele per le quali è stata chiesta l'attestazione è stata effettuata una caratterizzazione sensoriale da un esperto accreditato?			
F39	In azienda è presente del materiale inerente il prodotto attestato "Qualità Parco" in vendita (ricette tipiche, curiosità, luogo di produzione ecc...)?			

PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI	2
---	----------

3. Aspetti di comunicazione

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
O40	Nella comunicazione verso i clienti viene evidenziato il fatto che l'azienda si trova nel territorio o a diretto contatto con il Parco?		
O41	In azienda sono presenti e ben visibili le brochure di presentazione del Parco contenente le norme comportamentali o ulteriori brochure sulle diverse iniziative o sui progetti svolti dal Parco?		
O42	In azienda è presente il protocollo d'intesa e i requisiti per l'assegnazione del marchio del Parco?";		
O43	L'attestato di assegnazione del marchio Qualità Parco è stato affisso all'interno dell'azienda e la targhetta indicativa del progetto Qualità Parco fuori dalla stessa in una zona visibile?		
O44	L'Azienda è disponibile ad ospitare manifestazioni promozionali organizzate da APT e PNAB?		
O45	Il titolare o suo delegato ha partecipato alle attività formative organizzate dal Parco?		

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
F46	Viene attuata la vendita diretta dei prodotti apistici attraverso uno specifico punto vendita interno all'azienda?			
F47	Viene attuata un'attività dimostrativa in azienda o sul territorio riguardante i modi della produzione e la degustazione dei prodotti apistici?"			
F48	L'azienda ha partecipato con prodotti apistici propri a mostre o concorsi nell'anno in corso?			
F49	L'azienda ha frequentato corsi di formazione? (verificare l'attestato)			

F50	L'azienda ha effettuato vendite di propri prodotti apistici alle strutture ricettive (alberghi, garni, agritur e b&B) aderenti al progetto Qualità Parco? (applicabile solo in fase di rinnovo)			
F51	L'azienda dispone di propri punti vendita di prodotti apistici all'interno di altre aziende agricole, di Consorzi di produttori, di negozi di alimentari?			
F52	L'azienda pratica attività agrituristica?			
F53	Vengono date ai clienti ulteriori informazioni sulle iniziative di carattere ambientale che vengono organizzate sul territorio?			
F54	E' stata affissa la bacheca porta depliant del Parco in una zona accessibile ai clienti?			

PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI	8
---	----------

4. Iniziative specifiche

INIZIATIVE SVOLTE		0	1	2	P
45	Il miele è certificato come prodotto da Agricoltura Biologica?				
46	L'azienda possiede una certificazione di qualità?				
47	L'azienda svolge attività didattica legata al mondo delle api?				

P = eventuale ulteriore punteggio per iniziative di particolare pregio

Tabella riassuntiva punteggi requisiti facoltativi

REQUISITI		PUNTEGGIO MIN.	PUNTEGGIO MAX.
2. Aspetti produttivi			
2.1	L'ambiente di produzione	5	12
2.3	Il prodotto miele	2	6
3. Aspetti di comunicazione		8	18
4. Iniziative specifiche		0	6
TOTALE		15	36
PUNTEGGIO MINIMO PER ASSEGNAZIONE MARCHIO		18	

Parte integrante e sostanziale della deliberazione della Giunta esecutiva n. 12 di data 9 febbraio 2015.

Il Segretario
dott. Roberto Zoanetti

Il Presidente
Antonio Caola