

Deliberazione della Giunta esecutiva n. 117 di data 31 agosto 2015

Oggetto: Modifiche al Protocollo d'Intesa per la concessione del marchio "Qualità Parco" del Parco Naturale Adamello Brenta al 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. 12 di data 9 febbraio 2015 è stata apportata una modifica al disciplinare del protocollo d'intesa per il rilascio del marchio Qualità Parco, settore agroalimentare – miele, 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).

Il Protocollo d'Intesa prevede all'art. 13.1.2. che per tutti i mieli per i quali è stata richiesta l'attestazione "Qualità Parco", il Parco preleva un campione di miele confezionato per la vendita, in quantità minima di 250 g in duplice copia, per sottoporlo ad analisi da parte del laboratorio specializzato scelto dal Parco tra laboratori che effettuano di routine analisi sul miele con prove certificate.

L'analisi ha lo scopo di verificare la tipologia dei pollini presenti (esame melissopalinoLOGICO); la presenza di residui di sostanze farmacologiche e metalli pesanti; il livello di umidità; la quantità di idrossimetilfurfurale (HMF); il livello di diastasi e il tenore in saccarosio.

Il Parco affida l'analisi del miele al laboratorio Piana Ricerca e Consulenza s.r.l. con sede in Castel San Pietro Terme.

La ditta sopra citata al termine dell'analisi rilascia, per ogni campione analizzato, un rapporto di prova per l'analisi organolettica e uno per l'analisi pollinica, in quest'ultima viene riportata anche una breve interpretazione dove si indica la denominazione più appropriata per il campione sottoposto a verifica.

Con nota di data 4 agosto 2015 è stato richiesto alla dott.ssa Lucia Piana della società Piana Ricerca e Consulenza con sede a Castel San Pietro (BO) una relazione che spieghi nel dettaglio l'iter che segue per valutare un miele al fine di definirlo multiflorale o uniflorale.

In data 24 agosto 2015, ns. prot. n. 3685/9/2 la dott.ssa Piana ha inoltrato al Parco una relazione relativa alle denominazioni botaniche del miele, citando anche i riferimenti normativi correlati; in particolare il D.L. 179/04, recepimento della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele, riporta all'art. 3 comma 2, punto d.1 che la denominazione "miele" può essere completata da indicazioni che fanno riferimento all'origine floreale e vegetale, se il prodotto è interamente o principalmente ottenuto dalla pianta indicata e ne possiede le caratteristiche organolettiche, fisico-chimiche e microscopiche. La normativa cita, inoltre, che chi contravvenga a tali disposti è in genere punito con una sanzione che viene riportata all'art. 6 dello stesso D.L. 179/04.

Per quanto riguarda il controllo, il D.L. 179/04 non entra nel dettaglio, ma una parte importante viene assolta attraverso le analisi microscopiche (melissopalinoologiche o polliniche), che permettono di riconoscere e stimare quantitativamente le piante che hanno contribuito alla formazione del miele attraverso il loro contenuto pollinico, estratto dal miele e osservato al microscopio.

Alla luce di quanto sopra riportato, si ritiene opportuno inserire un nuovo comma all'art. 13.1.2 del protocollo d'intesa, che allegato alla presente ne fa parte integrante e sostanziale, in particolare: *"l'apicoltore dovrà denominare il miele Qualità Parco esclusivamente con la denominazione restituita dal laboratorio specializzato che effettua le analisi sul miele e incaricato dal Parco"*.

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, il 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, inserendo al capitolo 13.1.2 il seguente comma:
"l'apicoltore dovrà denominare il miele Qualità Parco esclusivamente con la denominazione restituita dal laboratorio specializzato che effettua le analisi sul miele e incaricato dal Parco";
2. di prendere atto del nuovo testo coordinato del *"Protocollo d'intesa per la concessione del marchio "Qualità Parco" del Parco Naturale Adamello Brenta al settore agroalimentare"*, allegato al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale dello stesso.

ValC/lb

Adunanza chiusa ad ore 18.15.

Verbale letto, approvato e sottoscritto.

Il Segretario
f.to dott. Roberto Zoanetti

Il Presidente
f.to Antonio Caola

Allegato A)

PROTOCOLLO PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO "QUALITÀ PARCO" DEL PARCO NATURALE ADAMELLO BRENTA AL SETTORE AGROALIMENTARE

Delibera n. 42 del 02 maggio 2007

*(approvato con delibera della Giunta esecutiva n. 42 del 02 maggio 2007 e modificato
con delibere della Giunta esecutiva n. 175 del 15 novembre 2011, delibera della Giunta Esecutiva n. 61 del
02 maggio 2013).*

1. Introduzione

Il presente protocollo d'intesa intende dare applicazione alle **Linee guida per il settore agroalimentare** approvate dal Parco Naturale Adamello Brenta, di seguito denominato "Parco".

Tali linee guida sono applicative delle **Linee guida generali**, le quali forniscono le coordinate generali, comprensive delle finalità, delle metodologie e dei requisiti che definiscono il processo di concessione del marchio "Qualità Parco" a produttori (di seguito denominati "aziende") operanti all'interno del suo territorio.

L'applicazione di tale protocollo d'intesa dà diritto al richiedente di utilizzare il **marchio "Qualità Parco"** sui prodotti della propria azienda compresi nell'elenco dei prodotti tradizionali del Parco, approvato dalla Giunta Esecutiva, secondo le regole definite al punto 9.

I requisiti per l'assegnazione del marchio sono sia di carattere tecnico-legislativo, legati al rispetto di norme specifiche per i diversi aspetti ambientali e produttivi, che di carattere gestionale. Tali requisiti sono riportati negli allegati specifici per ogni prodotto tradizionale del Parco.

Questi ambiti si riflettono nelle tre aree tematiche in cui sono suddivisi i requisiti di assegnazione, ovvero "aspetti ambientali", "aspetti produttivi" ed "aspetti comunicativi".

Al fine di dare maggiore flessibilità allo strumento, viene dato anche spazio ad iniziative specifiche del richiedente che saranno oggetto di valutazione per il raggiungimento del marchio "Qualità Parco".

2. Aziende che possono richiedere il marchio

Le tipologie di soggetti che possono richiedere l'assegnazione del marchio "Qualità Parco" sono aziende autorizzate a produrre i prodotti per i quali la Giunta Esecutiva del Parco decide l'attivazione del progetto "Qualità Parco".

Tali aziende devono avere la sede di produzione nel territorio dei Comuni del Parco salvo diverse disposizioni specifiche per i singoli prodotti.

Il marchio "Qualità Parco" viene assegnato:

- al singolo prodotto e non all'azienda produttrice; questo significa che un'impresa che produce diverse specialità alimentari potrà utilizzare il marchio soltanto sui prodotti tradizionali del Parco per cui lo ha richiesto e che al tempo stesso soddisfino il punto che segue;
- a prodotti provenienti all'origine dal territorio dei soli Comuni del Parco.

3. Gli ambiti di valutazione

Come accennato nell'introduzione, gli ambiti di valutazione per l'assegnazione del marchio "Qualità Parco" si suddividono in tre macro-aree:

- aspetti *ambientali*, relativi all'ambito tecnico-legislativo legato alle singole matrici ambientali ed alla gestione dei rifiuti;
- aspetti *produttivi*, riguardanti la zona di produzione, le tecniche produttive e di trasformazione, la gestione delle risorse umane, l'approvvigionamento delle materie prime;
- aspetti *comunicativi*, riguardanti la strategia aziendale, la sensibilizzazione dei clienti sulla tutela dell'ambiente ed in particolare sull'importanza del Parco con i suoi obiettivi di conservazione e protezione della natura.

4. I requisiti di assegnazione del marchio "Qualità Parco"

Le aziende che rientrano nei requisiti di cui al punto 2 e che intendono ricevere il marchio "Qualità Parco" devono dimostrare di possedere due presupposti fondamentali, ovvero:

- il rispetto dei requisiti obbligatori e di quelli facoltativi nelle misure indicate negli specifici disciplinari di produzione;
- l'impegno al miglioramento continuo delle proprie prestazioni ambientali.

Tali presupposti si esplicano nel seguente modo.

a) I requisiti obbligatori e facoltativi

I **requisiti** per l'assegnazione del marchio si differenziano per ogni singolo prodotto e sono specificati nel relativo allegato (disciplinare di produzione). I richiedenti

dovranno quindi applicare i requisiti definiti per il prodotto per cui la propria azienda ha chiesto la concessione del marchio.

I requisiti si suddividono in due categorie, ovvero **obbligatori** e **facoltativi**.

I requisiti **obbligatori** sono ovviamente quelli che devono essere rispettati in toto per poter accedere al marchio. Si tratta fondamentalmente di requisiti di carattere legislativo o necessari per l'applicazione degli obiettivi di tutela del Parco.

I requisiti **facoltativi** sono invece quei requisiti legati al miglioramento degli aspetti ambientali e produttivi in un'ottica di razionalizzazione della gestione delle risorse. Al contrario dei requisiti obbligatori, tali requisiti subiscono da parte del verificatore una valutazione sull'applicazione da parte del richiedente, ovvero:

- 0 = requisito disatteso
- 1 = requisito parzialmente applicato
- 2 = requisito applicato completamente

Il richiedente può scegliere quindi quali requisiti facoltativi applicare e secondo quali modalità, con il presupposto però di rispettare il punteggio minimo indicato per ogni singolo aspetto.

Nel computo totale vi è poi un ulteriore punteggio minimo da rispettare (maggiore ovviamente della somma dei punteggi minimi dei singoli aspetti) che tiene anche conto di iniziative specifiche svolte dal singolo richiedente e che non sono previste dai requisiti di assegnazione del marchio "Qualità Parco". In questo modo si garantisce una maggiore flessibilità del marchio nei confronti del singolo richiedente.

Per quanto riguarda tali **iniziative specifiche**, verrà assegnato un punteggio da 0 a 2, secondo le stesse modalità sopra indicate, a discrezione del verificatore che effettua la verifica per l'assegnazione del marchio "Qualità Parco".

Nell'ambito di tali iniziative verranno valutate anche eventuali certificazioni che il prodotto ha ottenuto utilizzando invece i seguenti punteggi:

- certificazione di prodotto da Agricoltura Biologica: 10 punti;
- certificazione di prodotto DOP: 5 punti;
- certificazione di prodotto IGP: 2 punti.

b) L'impegno al miglioramento continuo

L'impegno al **miglioramento continuo** rappresenta il secondo presupposto per l'assegnazione del marchio "Qualità Parco". Tale impegno si esplica anche con un accordo concreto con il verificatore esterno sulle misure da adottare. Alla fine della verifica iniziale, l'azienda dovrà infatti accordarsi sugli ambiti di miglioramento che poi saranno oggetto di verifica nella successiva visita di mantenimento da parte del Parco che avverrà secondo le modalità definite al punto 6.

Si riassumono quindi i presupposti per la prima assegnazione del marchio:

- rispetto dei requisiti obbligatori
- rispetto dei requisiti facoltativi raggiungendo:
 - un punteggio minimo per ogni aspetto **e**
 - un punteggio minimo totale

- impegno al miglioramento continuo convenendo un programma di interventi con il verificatore alla fine della verifica iniziale.

5. Modalità di assegnazione del marchio "Qualità Parco"

L'iter di attestazione e quindi di concessione del marchio "Qualità Parco" adottato dal Parco Naturale Adamello Brenta è articolato nelle seguenti fasi fondamentali:

- a. richiesta di assegnazione del marchio e relativa conferma di adesione;
- b. comunicazione da parte del Parco della data dell'attività di verifica;
- c. verifica iniziale;
- d. emissione dell'attestato e concessione del marchio;
- e. verifiche periodiche di mantenimento (vedi punto 6).

Ulteriori specificazioni diversificate per i singoli prodotti sono riportate nel art. 13 .

5.1 Richiesta di assegnazione del marchio "Qualità Parco"

Per richiedere l'assegnazione del marchio del Parco è necessario rispettare i requisiti di cui al punto 3 secondo le modalità di valutazione di cui al punto 4.

In questo caso è sufficiente compilare in carta resa legale (marca da bollo da € 14,62) il modulo di cui all'allegato 1 e il modulo 2A e inviarli a:

*Parco Naturale Adamello Brenta
Via Nazionale, 24 – 38080 STREMOBO - TN*

Le richieste devono essere presentate entro la data stabilita per ciascun prodotto all'art. 13 .

Al ricevimento della richiesta di assegnazione del marchio "Qualità Parco", il Parco esegue un esame della richiesta e invia al richiedente una conferma di adesione che ufficializza l'accettazione della richiesta, le condizioni contrattuali e la richiesta di versamento di una cauzione. Il ritorno della conferma di adesione controfirmata dal richiedente con attestazione dell'avvenuto versamento della cauzione avvia la pratica di assegnazione del marchio "Qualità Parco".

In caso di esito positivo, al termine delle attività di verifica e concessione, verrà restituita la cauzione; mentre in caso di esito negativo verrà incassata l'intera quota.

5.2 Comunicazione dell'attività di verifica

La data dell'attività di verifica per l'assegnazione del marchio "Qualità Parco" viene concordata telefonicamente con un minimo di una settimana di preavviso.

5.3 Verifiche

Le verifiche hanno lo scopo di accertare che i requisiti specifici siano messi in pratica in maniera efficace, soddisfacendo quindi i requisiti obbligatori e, per i requisiti facoltativi, i punteggi minimi previsti per i singoli aspetti e sul totale.

Le verifiche vengono effettuate direttamente da personale specializzato del Parco. Il Parco potrà anche avvalersi eventualmente di tecnici esterni di sua fiducia, quali verificatori.

Il verificatore procede quindi alla valutazione dell'effettiva applicazione e conformità rispetto ai requisiti descritti nel presente protocollo e dettagliati nei singoli disciplinari attraverso la raccolta di evidenze oggettive, l'esame di documenti, l'osservazione diretta delle attività, l'effettuazione di colloqui con il responsabile e col personale operativo dell'azienda e la verifica di quanto dichiarato all'atto dell'adesione al progetto "Qualità Parco".

Il richiedente è tenuto a fornire al verificatore la massima collaborazione durante tutte le fasi descritte; in particolare egli deve permettere al verificatore di accedere alle aree in cui si svolgono le varie attività di produzione e di intervistare le persone coinvolte. Il verificatore, a suo insindacabile giudizio, determina la classificazione dei punteggi da assegnare ai singoli requisiti facoltativi.

Al termine delle attività di verifica, il verificatore procede al computo finale dei punteggi assegnati ai singoli requisiti facoltativi e concorda con il richiedente un eventuale **piano di miglioramento**. Con tale programma vengono definite le attività da svolgere entro la successiva verifica di mantenimento, che avrà cadenza triennale. La realizzazione del piano di miglioramento verrà controllata durante la verifica di mantenimento, poichè equivale a requisito obbligatorio in sede di rinnovo della concessione del marchio "Qualità Parco".

Ai produttori è concessa la possibilità di integrare la documentazione riscontrata mancante durante la verifica iniziale attraverso la consegna direttamente al Parco nel lasso di tempo che intercorre tra la verifica e la riunione del Comitato Tecnico.

Il Comitato tecnico ha la facoltà di concedere il marchio anche in assenza di alcuni requisiti ordinando però delle prescrizioni. Con la prescrizione l'azienda si deve impegnare, entro un tempo stabilito dallo stesso comitato a produrre uno o più documenti. Non possono essere assegnate più di due prescrizioni.

5.4 Emissione dell'attestato e concessione del marchio "Qualità Parco"

La checklist di verifica compilata presso il richiedente, il rapporto di verifica interno svolto dal verificatore e l'eventuale piano di miglioramento vengono poi sottoposti al **Comitato Tecnico Marchio** del Parco.

Il Comitato Tecnico Marchio è composto dai seguenti membri:

- il direttore del Parco (con funzioni di Presidente);
- un funzionario della Provincia Autonoma di Trento o CAT dell'IASMA;
- un funzionario dell'APSS;
- un rappresentante dei produttori nominato dall'associazione di categoria;
- un rappresentante della Giunta Esecutiva del Parco.

I membri possono variare in dipendenza dei diversi tipi di prodotto analizzato.

Svolge funzioni di segreteria un funzionario del Parco.

I componenti del Comitato sono nominati dalla Giunta esecutiva del Parco.

Il Comitato Tecnico Marchio, sulla base della documentazione di cui sopra, analizza l'attività svolta dal verificatore e in caso di dubbi interpretativi sull'assegnazione dei punteggi facoltativi segnalati dal verificatore nell'ambito della verifica iniziale, decide il punteggio definitivo e delibera in condizioni di maggioranza una proposta di emissione dell'attestato e quindi di concessione del marchio "Qualità Parco". In caso di parità prevale il voto del Presidente.

Il Comitato Tecnico ha anche funzione consultiva della Giunta Esecutiva di politica riguardante lo sviluppo futuro del disciplinare.

Sulla base di tale proposta la Giunta esecutiva delibera l'assegnazione del marchio "Qualità Parco".

L'attestato viene numerato con un numero progressivo e non riporta data di scadenza; la sua validità è subordinata al superamento delle verifiche periodiche di mantenimento triennali di cui al punto 6.

Una volta emesso l'attestato, il Parco aggiorna il proprio registro delle strutture attestate che riporta le seguenti informazioni:

- ragione sociale e indirizzo dell'azienda;
- tipologia di prodotto;
- data dell'ultima verifica;
- data prevista per la successiva verifica di mantenimento;
- persona di riferimento.

Tale registro è disponibile al pubblico anche sul sito Internet del Parco e viene fornito gratuitamente ai richiedenti.

In ottemperanza alla legge 675/96 sulla tutela della privacy, la richiesta di assegnazione del marchio "Qualità Parco" costituisce per il Parco l'autorizzazione per la pubblicazione, nel registro, dei dati relativi alla struttura (salvo che questa ne faccia esplicito divieto al Parco con apposita comunicazione scritta).

6. Modalità di mantenimento del marchio "Qualità Parco"

Le verifiche periodiche di mantenimento hanno lo scopo di accertare la continua e conforme applicazione del Protocollo d'intesa e l'attuazione del piano di miglioramento stabilito nell'ambito della prima verifica. Inoltre viene controllato l'uso corretto dell'attestato e del marchio "Qualità Parco" del Parco Naturale Adamello Brenta.

Anche le visite di mantenimento vengono effettuate dal verificatore e si svolgono indicativamente con cadenza triennale. La durata della concessione del marchio decorre dalla data di approvazione della delibera di attestazione da parte della Giunta esecutiva del Parco.

Il Parco si riserva comunque il diritto di effettuare verifiche non pianificate e senza preavviso. Tali verifiche sono generalmente effettuate sulla base di reclami ed informazioni circa il mancato rispetto delle condizioni di attestazione, uso improprio dell'attestazione, del marchio, eccetera.

Tempi e modalità delle varie verifiche vengono differenziati per i diversi prodotti. Le singole specificazioni sono riportate nell'art. 13 .

7. Sospensione e ritiro del marchio "Qualità Parco"

La Giunta Esecutiva del Parco, su proposta del Comitato Tecnico Marchio, può decidere di sospendere il certificato di attestazione e quindi l'assegnazione del marchio "Qualità Parco" del Parco Naturale Adamello Brenta per le seguenti motivazioni:

- mancato rispetto dei requisiti obbligatori e mancato raggiungimento dei punteggi minimi previsti per i requisiti facoltativi accertato durante:
 - periodiche visite di mantenimento
 - visite non pianificate a fronte dei controlli annuali a campione
 - visite non pianificate a fronte di reclami da parti interessate
- mancato rispetto delle regole per l'uso del marchio "Qualità Parco" del Parco Naturale Adamello Brenta (art.9 – allegato 4)
- mancata produzione minima annua di miele "Qualità Parco" corrispondente ad un lotto di miele.

La comunicazione della sospensione del marchio "Qualità Parco" avverrà per iscritto, con lettera raccomandata o mezzo equivalente, da parte della Giunta Esecutiva; in tale comunicazione verranno indicate le scadenze entro le quali dovranno essere adottate le misure necessarie per il rispetto dei requisiti del marchio. Alla decorrenza di tali scadenze avverrà una visita di sorveglianza. In caso di esito positivo, l'azienda potrà continuare a fregiarsi del marchio "Qualità Parco"; in caso contrario il certificato di attestazione ed il marchio verranno definitivamente ritirati. Anche in questo caso l'azienda riceverà una comunicazione scritta e avrà tempo 6 mesi da tale data per eliminare dal proprio materiale pubblicitario o altro il marchio "Qualità Parco".

L'attestato può essere ritirato anche senza previa applicazione della fase di sospensione in caso di gravi irregolarità.

L'attestato viene annullato/ritirato se l'organizzazione non intende continuare a mantenere l'attestazione e confermerà questa sua volontà per iscritto.

L'annullamento/ritiro dell'attestato viene notificato ufficialmente all'organizzazione con lettera raccomandata o altro mezzo equivalente e comporta la cancellazione dal registro delle organizzazioni attestate.

Il ritiro dell'attestato comporta ovviamente anche il ritiro del marchio "Qualità Parco".

8. Aggiornamento dei requisiti

La Giunta Esecutiva ha la facoltà di aggiornare i requisiti per l'assegnazione del marchio "Qualità Parco" del Parco Naturale Adamello Brenta. Nel caso vengano apportate modifiche sostanziali al Protocollo d'intesa, il Parco provvederà a:

- informare le organizzazioni interessate e le aziende già coinvolte;
- specificare la data effettiva da cui i cambiamenti entrano in vigore.

Le aziende che hanno già ricevuto il marchio "Qualità Parco" dovranno adeguarsi ai nuovi requisiti entro la visita di mantenimento successiva all'entrata in vigore dei nuovi requisiti o comunque secondo tempi da convenire con il Parco.

L'azienda ha il diritto di rinunciare all'utilizzo del marchio "Qualità Parco" nel caso in cui ritenga di non adeguare il proprio sistema ai cambiamenti del protocollo. Tale decisione deve essere comunicata per iscritto al Parco.

9. Regole per l'uso del logo "Qualità Parco"

L'assegnazione del marchio da parte della Giunta Esecutiva del Parco avviene in concomitanza con l'emissione del certificato di attestazione.

Solo dopo comunicazione scritta da parte del Parco l'azienda potrà quindi utilizzare il logo "Qualità Parco". Il marchio è e rimarrà di esclusiva proprietà del Parco Naturale Adamello Brenta che lo darà soltanto in uso a quelle aziende che rispettano i criteri del presente protocollo.

È vietato utilizzare il marchio "Qualità Parco" a qualsiasi titolo prima dell'effettuazione della verifica con esito positivo di cui sopra, anche se è già stata inoltrata al Parco la richiesta di assegnazione del marchio stesso.

Per quanto riguarda le modalità di **utilizzo del marchio** "Qualità Parco" a fini pubblicitari o altro possono essere utilizzate esclusivamente le variazioni cromatiche e le dimensioni minime di cui all'allegato 4 e comunque solo in abbinamento al prodotto per cui lo si è richiesto.

Il marchio "Qualità Parco" potrà essere utilizzato per la comunicazione aziendale in riferimento alle seguenti iniziative:

- pagine internet
- brochure o depliant di presentazione dell'azienda

Altri utilizzi del marchio dovranno essere preventivamente autorizzati dalla Giunta esecutiva del Parco.

E' invece vietato utilizzare il marchio in modo che possa essere fuorviante per il ricettore, ovvero in particolare attraverso:

- l'applicazione del marchio su altri prodotti aziendali
- l'utilizzo del marchio in riferimento ad iniziative o progetti particolari dell'azienda
- l'applicazione del marchio su automezzi o simili

Il mancato rispetto delle regole di cui sopra comporta la sospensione o il ritiro del marchio "Qualità Parco" secondo le modalità definite al punto 7.

Per quanto riguarda invece il **certificato di attestazione**, l'azienda può far riferimento ad esso nelle proprie pubblicazioni di carattere pubblicitario, nella

propria corrispondenza, ecc... Ciò alla sola condizione che ogni riferimento sia fatto in modo corretto e tale da non indurre ad errate interpretazioni; in particolare:

- deve risultare chiaramente che l'attestato riguarda esclusivamente il presente protocollo;
- deve risultare chiaramente che l'attestazione del protocollo è limitata al prodotto esaminato;
- ovunque fattibile, deve essere menzionato il numero di attestato.

Copie parziali dell'attestato non sono consentite; sono ammessi ingrandimenti o riduzioni, purché senza distorsioni della struttura dell'attestato e purché uniformi e leggibili.

10. Reclami

Ogni azienda aderente all'iniziativa ha la facoltà di presentare reclami in forma scritta riguardo a:

- a) modalità di effettuazione delle verifiche presso le strutture;
- b) all'iter amministrativo per l'assegnazione del marchio "Qualità Parco" (ad es. mancato rispetto della tempistica stabilita);
- c) mancato accordo sulle contestazioni apportate dal Parco sull'utilizzo del marchio o del certificato di attestazione.

Il reclamo può essere indirizzato alla Giunta del Parco che provvede a dare una risposta scritta allo scrivente entro 60 giorni dal ricevimento, su parere del Comitato Tecnico Marchio per la casistica di cui al punto a).

11. Costi

I costi per l'effettuazione delle verifiche sono in parte a carico del Parco ed in parte a carico dell'azienda in base a quanto stabilito per ogni singolo prodotto nell'art. 13. Le visite a campione sono a completo carico del Parco.

12. Iniziative di supporto alle aziende con il marchio "Qualità Parco"

Il Parco intende privilegiare e supportare attraverso attività di comunicazione e di formazione specifiche le aziende con prodotti che hanno ottenuto l'assegnazione del marchio "Qualità Parco".

In particolare:

- i nominativi delle aziende saranno contenuti nella pagina internet del Parco, dalla quale si potranno effettuare dei links alle homepages specifiche delle aziende;

- durante le attività di informazione e nell'ambito dei progetti del Parco verranno citate tali aziende come esempio di efficace gestione ambientale.
- il Parco potrà partecipare direttamente a mostre alimentari per promuovere singoli o vari prodotti con Marchio;
- la produzione di materiale pubblicitario del Parco potrà utilizzare direttamente prodotti con Marchio;
- il Parco potrà organizzare specifici corsi di formazione finalizzati al miglioramento della qualità dei prodotti

13. Specifiche per i singoli prodotti

13.1 Nel caso del **miele** vengono previste le seguenti specifiche:

13.1.1

Il marchio può essere concesso al prodotto proveniente, all'origine, dal territorio dei soli Comuni del Parco Naturale Adamello Brenta, pur potendo i produttori avere sede anche nei comuni limitrofi ai comuni del Parco con esclusione dei comuni del Parco Nazionale dello Stelvio e di quelli che non fanno parte dei 4 comprensori del Parco Naturale Adamello Brenta ovvero il C8 delle Giudicarie, il C10 della Val di Non, il C5 della Val dell'Adige e il C7 della Val di Sole.

Nella seguenti tabelle si riportano i comuni dove possono avere sede di produzione i produttori di miele attestato "Qualità Parco".

Comuni del Parco			
C. delle Giudicarie	C. della Val di Non	C. della Paganella	C. Val di Sole
Bleggio Inferiore	Campodenno	Andalo	Commezzadura
Bocenago	Cles	Cavedago	Dimaro
Breguzzo	Cuneo	Molveno	Monclassico
Caderzone	Denno	Spormaggiore	
Carisolo	Flavon		
Comano Terme	Nanno		
Daone	Sporminore		
Darè	Tassullo		
Dorsino	Terres		
Giustino	Tuenno		
Massimeno			
Montagne			
Pelugo			
Pinzolo			
Ragoli			
San Lorenzo in Banale			
Spiazzo			
Stenico			
Strembo			
Tione di Trento			
Vigo Rendena			
Villa Rendena			

Comuni limitrofi ai comuni del Parco			
C. delle Giudicarie	C. della Val di Non	C. della Valle dei Laghi	C. della Val di Sole
Condino	Cagnò	Vezzano	Caldes
Bolbeno	Sanzeno	Calavino	Cavizzana
Bersone	Ton	Terlago	Croviana
Fiavè	Livo		Malè
Lardaro	Cis	C. della Rotaliana	Terzolas
Cimego	Revò	Zambana	Vermiglio
Bleggio Superiore	Taio	Mezzolombardo	Ossana
Castel Condino			Mezzana
Lomase		C. della Paganella	
Pieve di Bono		Fai della Paganella	
Praso			
Preore			
Roncone			
Zuclo			
Bondo			

13.1.1_bis

Possono richiedere il marchio QP solamente le aziende che impiegano razze rappresentate da carnica o ligustica e incroci fra queste due razze.

13.1.1_ter

L'apicoltore che decide di aderire al progetto "Qualità Parco" per una specifica varietà di miele, al momento dell'attestazione deve attestare l'intero lotto miele QP.

13.1.2

Le verifiche sono svolte secondo le seguenti modalità:

- l'insieme delle aziende di possibile partecipazione al progetto si basa sulle domande pervenute entro il 30 aprile dell'anno di produzione (allegato 1), ad eccezione del primo anno di attivazione del progetto;
- entro il 30 aprile di ogni anno devono essere notificate al Parco la/le località in cui sono/saranno collocati gli apiari all'interno del territorio dei comuni del Parco, il loro numero e la stima della probabile produzione di miele in kg (che comunque non potrà eccedere i 12 kg per melario), copia del modulo consegnato alla UO di Igiene e Sanità Pubblica Veterinaria (denuncia alveari, art. 4 LP 2/2008), nonché eventuali variazioni rispetto alle dichiarazioni contenute nella domanda di adesione – allegato 2A;
- al momento della verifica il lotto di miele per il quale viene richiesta l'attestazione dovrà essere collocato in apposito maturatore o contenitore identificato con il cartello del progetto "Qualità Parco" fornito dal Parco
- qualora vi sia nomadismo con destinazione interna ai territori dei comuni del Parco – invio copia del modulo consegnato alla UO di Igiene e Sanità Pubblica Veterinaria (art. 7 LP 2/2008) indicante localizzazioni e periodo;
- annualmente si dovrà seguire la seguente procedura: 1. l'apicoltore 5 gg prima della rimozione degli apiari o dei melari dovrà dichiarare al Parco (n. tel. 0465

806639, e-mail: valentina.cunaccia@pnab.it) la quantità ed il tipo di miele prodotto nelle localizzazioni varie indicate. 2. l'apicoltore comunica al Parco di aver effettuato la smielatura del lotto di miele per il quale ha richiesto l'attestazione QP 3. in seguito alla comunicazione dell'avvenuta smielatura il tecnico del Parco preleva un campione per l'analisi pollinica e quantifica i kg del lotto 4. il Parco consegna i sigilli e le etichette del progetto QP con i quali confezionare i vasi;

- il Parco si riserva la possibilità di verificare a propria discrezione la localizzazione degli apiari e la quantità di miele dichiarata - a seguito della notifica di collocazione degli apiari, senza preavviso alcuno;
- il Parco si riserva di verificare sul prodotto, messo in commercio presso il punto vendita, la corretta utilizzazione dell'etichetta, del bollino e dei vasi di vetro da 500 g, 250 g e 28 – 40g;
- per tutti i mieli per i quali è stata richiesta l'attestazione "Qualità Parco" il Parco preleverà un campione di miele confezionato per la vendita, in quantità minima di 250 g in duplice copia per essere sottoposto ad analisi da parte di laboratorio specializzato scelto dal Parco tra laboratori che effettuano di routine analisi sul miele con prove certificate. L'analisi ha lo scopo di verificare la tipologia dei pollini presenti (esame melissopalinoologico).
- previo sorteggio a campione dei mieli per i quali è stata richiesta l'attestazione "Qualità Parco", il Parco preleverà un campione di miele confezionato per la vendita, in quantità minima di 250 g in duplice copia per essere sottoposto ad analisi da parte di laboratorio specializzato scelto dal Parco tra laboratori che effettuano di routine analisi sul miele con prove certificate. L'analisi ha lo scopo di verificare le caratteristiche richieste ai requisiti O31, O32, O33, O34, O35:
 - tipologia dei pollini presenti (esame melissopalinoologico);
 - presenza residui sostanze farmacologiche e metalli pesanti;
 - livello di umidità;
 - quantità di idrossimetilfurfurale (HMF);
 - livello di diastasi;
 - tenore in saccarosio.
- dei due campioni, uno rimane presso il produttore (per eventuali controanalisi) e l'altro viene prelevato dal Parco per le analisi;
- l'apicoltore dovrà denominare il miele Qualità Parco esclusivamente con la denominazione restituita dal laboratorio specializzato che effettua le analisi sul miele e incaricato dal Parco;
- la quantità proposta a certificazione per ogni annata è frutto della stima in campo del verificatore o, in assenza di verifica diretta, della dichiarazione del produttore;
- il prodotto certificato dovrà essere confezionato in vasi da 500 g, da 250 g e da 28 - 40 g (acquistati direttamente dall'apicoltore). Tutti i vasi da 500 g e da 250 g dovranno essere forniti di relativa etichetta del progetto "Qualità Parco" e bollino/sigillo (forniti dal Parco), mentre quelli da 28 – 40 g dovranno essere forniti di bollino/sigillo (forniti dal Parco)".
la tipologia di vaso da ordinare è la seguente:

<i>DITTA</i>	<i>ARTICOLO</i>
<i>BRUNI GLASS</i>	<i>VASO QUADRO GOURMET 380 T 70 *</i>

	<i>CAPSULA MONOCROMATICA ORO</i>
<i>BRUNI GLASS</i>	<i>VASO QUADRO GOURMET 720 T 82 W *</i> <i>CAPSULA MONOCROMATICA ORO</i>
	<i>VASO QUADRO FIRENZE 380 T 70 (250 g)</i>
	<i>VASO QUADRO FIRENZE 770 T 82 (500 g)</i>

- sull'etichetta - da collocare sul retro del vasetto - verrà riportata una sommaria descrizione del progetto "Qualità Parco" e un numero progressivo;
- sul bollino - da collocare nella parte anteriore del vasetto sopra l'etichetta del produttore - verrà riportato il logo "Qualità Parco".

13.1.3

I costi per l'adesione al progetto "Qualità Parco" ammontano a:

- € 50,00 alla domanda di adesione al progetto "Qualità Parco";
- € 50,00 come cauzione che verrà restituita in caso di esito positivo della verifica;
- € 50,00 annui fino a 100 Kg di miele "Qualità Parco" prodotto;
- € 50,00 per la verifica triennale di mantenimento.

13.2 Nel caso del **formaggio di malga** vengono previste le seguenti specifiche:

13.2.1.

Il marchio può essere concesso al prodotto proveniente, all'origine, dagli alpeggi del territorio dei soli Comuni del Parco.

13.2.2

Le verifiche sono svolte secondo le seguenti modalità:

- l'insieme delle aziende di possibile partecipazione al progetto si basa sulle domande pervenute entro il 30 aprile dell'anno di produzione (allegato 1) ad eccezione del primo anno di attivazione del progetto;
- entro il 30 aprile di ogni anno devono essere notificate al Parco la località in cui saranno alpeggiati gli animali all'interno del territorio dei comuni del Parco, il loro numero e la stima della probabile produzione in kg, copia delle notifiche ad APSS e delle analisi del latte effettuate a valle nel periodo più prossimo all'alpeggio, ai sensi dei Reg. CE n. 852 e 853 del 2004, nonché eventuali variazioni rispetto alle dichiarazioni contenute nella domanda di adesione – allegato 3A;
- il Parco si riserva la possibilità di verificare a propria discrezione, presso la malga, il rispetto dei requisiti di cui all'allegato 3, senza preavviso alcuno;
- il Parco si riserva inoltre la possibilità di effettuare sul prodotto analisi microbiologiche e chimiche riguardanti il rispetto dei parametri di legge e l'utilizzo di buone prassi (indicatori di igiene), ai sensi del Reg. CE 2073/2005;
- la quantità proposta a certificazione deve essere compatibile con i dati di produzione di latte riportati giornalmente sul registro vidimato dal Parco; indicativamente per ogni 100 kg di latte sono ammissibili mediamente 10 kg di formaggio stagionato;

- il prodotto certificato dovrà, al momento della vendita:
 - essere provvisto di marchio a fuoco – di proprietà del Parco - impresso da un operatore del Parco sullo scalzo di ogni forma di formaggio;
 - essere provvisto di pelure, (aspetto da definire ulteriormente) fornita dal Parco per ogni forma di formaggio, indicante il nome della malga, il marchio del Progetto Qualità Parco e l'anno di produzione.

13.2.3

I costi per l'adesione al progetto "Qualità Parco" ammontano a:

- € 50,00 alla domanda di adesione al progetto "Qualità Parco";
- € 50,00 come cauzione che verrà restituita in caso di esito positivo della verifica;
- € 0,50 per ogni Kg di formaggio marchiato "Qualità Parco";
- € 50,00 costo della verifica triennale di mantenimento .

14. Allegati

Allegato 1: Modulo di richiesta per l'assegnazione del marchio

Allegato 2: requisiti per settore apistico

Allegato 2.A: notifica annuale produttori di miele

Allegato 3: requisiti settore formaggio di malga

Allegato 3.A: notifica annuale produttori formaggio di malga

Allegato 4: marchi ed etichette

Parte integrante e sostanziale della deliberazione della Giunta esecutiva n. 117 di data 31 agosto 2015.

Il Segretario
f.to dott. Roberto Zoanetti

Il Presidente
f.to Antonio Caola