

Marchio dei prodotti agroalimentari del Parco	Parco di Montevécchia e della Valle del Curone	Disciplinare di produzione – salvia bio Rev. 1-07
---	--	--

pag. 1

	Marchio dei prodotti agroalimentari del Parco di Montevécchia e della Valle del Curone DISCIPLINARE DI PRODUZIONE SALVIA DA PRODUZIONE BIOLOGICA	
---	---	---

Premessa

Il *Parco Regionale di Montevécchia e Valle del Curone* (di seguito definito Parco) potrà concedere l'uso del proprio Marchio dei prodotti agroalimentari (di seguito definito Marchio) alla salvia e ai prodotti derivanti dalla sua trasformazione, conservazione o confezionamento che siano ottenuti da coltivazioni site entro i confini del Parco e condotte secondo i criteri e le regole della produzione biologica, conformemente alla vigente normativa.

Il disciplinare di produzione è suddiviso in tre sezioni.

La **prima sezione** regola le tecniche agronomiche da applicarsi alla produzione biologica.

La **seconda sezione** si applica al processo di trasformazione, stoccaggio, confezionamento e conservazione del prodotto.
Sono indicate le specifiche per l'apposizione del Marchio al prodotto e per la sua commercializzazione.

La **terza sezione** regola e descrive il sistema di monitoraggio ed autocontrollo adottato per la vigilanza ed il supporto tecnico alle aziende.

Ambito di applicazione del disciplinare

Il presente disciplinare si applica alle superfici aziendali coltivate a salvia, alle strutture aziendali e alle attrezzature destinate alle produzioni a Marchio, anche qualora l'Azienda sottoponga solo una parte della propria produzione al Marchio del Parco.

Marchio dei prodotti agroalimentari del Parco	Parco di Montevvecchia e della Valle del Curone	Disciplinare di produzione – salvia bio Rev. 1-07
---	---	--

I. Sezione 1 - Tecnica agronomica

I.1 Tecnica agronomica

●Le superfici interessate dalle produzioni a marchio dovranno essere condotte secondo i principi della **PRODUZIONE BIOLOGICA, secondo le norme e le tecniche dell' agricoltura biologica, secondo quanto ammesso dal Reg.CEE 2092/91 e successiva modifiche e integrazioni e dalle relative norme applicative, nel rispetto di quanto stabilito dai Disciplinari dell' Organismo di Controllo Referente.**

Si rimanda a tali regolamenti e disciplinari per le specifiche tecniche e normative relative alle tecniche agronomiche ammesse e consigliate per la gestione delle colture.

Eventuali deroghe in merito alla conduzione delle coltivazioni saranno considerate dalla Commissione Marchio, che potrà decidere in merito, a seguito di proprie valutazioni.

I.2. Post - raccolta

La salvia destinata alle produzioni che si avvalgono del Marchio, in attesa della lavorazione e della trasformazione, del confezionamento o della consegna andrà stoccata separatamente onde permettere una rapida identificazione e gli eventuali controlli da parte dei Tecnici Valutatori del Parco.

Marchio dei prodotti agroalimentari del Parco	Parco di Montevicchia e della Valle del Curone	Disciplinare di produzione – salvia bio Rev. 1-07	pag. 3
---	--	--	--------

II. Sezione2 – Trasformazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti a marchio

II.1. Trasformazione, confezionamento e magazzinaggio

Qualora nell’Azienda si affianchino produzioni a marchio e produzioni tradizionali, la lavorazione della salvia destinata alla produzione di prodotti a Marchio dovrà avvenire in linee produttive dedicate o in tempi separati rispetto alle lavorazioni di materie prime destinate alla produzione di prodotti non a Marchio.

Gli spazi ed i laboratori sede dei processi di confezionamento e magazzinaggio devono rispondere alle richieste ed ai criteri della vigente normativa.

L’Azienda si impegna a confezionare il prodotto a Marchio nel rispetto della normativa vigente, apponendo o facendo apporre il Marchio (nelle forme approvate e definite dalla Commissione Marchio) sotto la propria responsabilità.

Il magazzinaggio del prodotto finito e confezionato dovrà prevedere l’inequivocabile separazione spaziale nel caso in cui, in una stessa azienda agricola, si affianchino produzioni regolamentate dai disciplinari e dal regolamento del Marchio ed altre produzioni, onde permettere una rapida identificazione e gli eventuali controlli, valutazioni e misure da parte dei Tecnici Valutatori del Parco.

II.2 Apposizione del Marchio e commercializzazione del prodotto finito

Prima della commercializzazione del prodotto, l’Azienda è tenuta a comunicare ai Tecnici Valutatori del Parco (che provvedono ad aggiornare copia dell’ apposita *scheda riassunto produzione* di cui alla Sezione 3) il n° di etichette o cartellini necessari a marchiare la produzione.

I Tecnici Valutatori provvedono, previa verifica, alla consegna dei cartellini numerati riportanti il Marchio da apporre ai contenitori e dei supporti adesivi da apporre alle confezioni e agli imballaggi.

Il Marchio deve essere visibile e non confondibile su tutte le confezioni e/o imballaggi su cui viene apposto, in tutte le fasi della commercializzazione del prodotto, applicato sulla confezione del prodotto direttamente ovvero inserito in etichetta, senza limitazioni della visibilità del Marchio.

III. Sezione 3 - Sistema di valutazione e controllo

Con l'adesione al presente disciplinare l'Azienda aderisce al sistema di controllo e gestione predisposto dai Tecnici del Parco ai sensi dell' artt. 12 e 13 del Regolamento d'Uso.

Il sistema di controllo persegue un duplice obiettivo

- Permettere il monitoraggio delle fasi di sviluppo della coltura, al fine di ottenere una serie storica di dati colturali e aziendali a livello comprensoriale;
- Permettere il controllo dei Tecnici Valutatori sull'osservanza delle norme espresse dal Regolamento d'uso, dal Disciplinare Aziendale e dal presente Disciplinare di Produzione.

III.1 Autocontrollo:

Oltre che alle registrazioni ed agli adempimenti previsti dalla vigente normativa, l'Azienda si impegna verso le seguenti procedure di monitoraggio ed autocontrollo del processo di produzione, estrazione, trasformazione e stoccaggio:

Applicazione e rispetto delle norme tecniche e delle prescrizioni contenute nei disciplinari di produzione biologica forniti dall' Organismo Certificatore a cui l'azienda si appoggia, con particolare riferimento all'aggiornamento degli appositi registri e documenti previsti.

III.1.1 Aggiornamento delle schede di controllo

Il registro deve essere periodicamente e puntualmente aggiornato attraverso la compilazione di:

Scheda riassuntiva produzioni

Vengono riportati dati ponderali, quantitativi e numerici relativi alle produzioni a Marchio aziendali.

L'aggiornamento dei dati relativi al numero di confezioni, o alle quantità di prodotto, è necessario per la consegna e la verifica da parte dei Tecnici Valutatori delle etichette numerate del Marchio.

La scheda viene consegnata in copia ai Tecnici Valutatori del Parco.

III.2 Sorveglianza e Controllo dei Tecnici Valutatori:

I Tecnici Valutatori incaricati dal Consorzio di Gestione del Parco di Montevecchia e Valle del Curone, potranno, in ogni momento e senza preavviso, procedere a tutti i controlli e prelievi ritenuti opportuni per la verifica dell'effettivo rispetto dei Disciplinari e del Regolamento da parte dell'Azienda.

In nessun caso i controlli operati dal Parco, dai Tecnici e dalla Commissione potranno sovrapporsi o sostituire i controlli previsti dalla vigente normativa.

In particolare i controlli interesseranno:

- La verifica delle dichiarazioni rese dal richiedente all' atto della presentazione della domanda di iscrizione al Registro delle Aziende;
- Il rispetto delle disposizioni del Disciplinare di Produzione;
- l'aggiornamento, la completezza e la veridicità di tutta la documentazione componente le **schede di controllo** che dovranno essere consegnate in copia al Parco entro il mese di dicembre di ogni anno, per controllo e verifica.
- Il rispetto delle disposizioni del Disciplinare Aziendale;

Marchio dei prodotti agroalimentari del Parco	Parco di Montevicchia e della Valle del Curone	Disciplinare di produzione – salvia bio Rev. 1-07
---	--	--

- Il corretto uso del suolo;
- Il rispetto degli aspetti ambientali e paesaggistici secondo quanto disposto dal Disciplinare Aziendale; e dal Disciplinare di Produzione;
- lo stato di manutenzione e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature.

L'Azienda si impegna anche al rispetto di quanto riportato nel Regolamento d'Uso e nel Disciplinare Aziendale, accettando sin d'ora visite ispettive eseguite dai Tecnici Valutatori del Parco e dando libero accesso ai luoghi di magazzinaggio, di produzione, ai diversi appezzamenti, alla contabilità, ai registri ed alle analisi eventualmente effettuate sui prodotti

	Marchio dei prodotti agroalimentari del Parco di Montev ecchia e della Valle del Curone DISCIPLINARE DI PRODUZIONE SALVIA DA PRODUZIONE BIOLOGICA SCHEDA RIASSUNTIVA PRODUZIONI	
---	--	---

<i>Prodotto</i>	<i>Denominazione completa</i>	<i>Quantità prodotto a Marchio</i>	<i>N°conf Kg.....</i>	<i>N°conf Kg.....</i>	<i>N°conf Kg.....</i>

N° etichette richieste: _____

N° etichette utilizzate: _____

Az.agricola _____

Firma _____

Il Tecnico Valutatore _____

Marchio dei prodotti agroalimentari del Parco	Parco di Montevicchia e della Valle del Curone	Disciplinare di produzione – salvia bio Rev. 1-07 pag. 7
---	--	--