

Marchio dei prodotti agroalimentari del Parco	Parco di Montev ecchia e della Valle del Curone	Disciplinare di produzione – produzioni frutticole Rev. 1-07
-----------------------------------------------	-------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------

pag. 1



Premessa

Il *Parco Regionale di Montev ecchia e Valle del Curone* (di seguito definito Parco) potrà concedere l'uso del proprio Marchio dei prodotti agroalimentari (di seguito definito Marchio) alle produzioni frutticole (e ai prodotti derivanti dalla loro 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 integrata esposte in questo documento.

Il disciplinare di produzione è suddiviso in tre sezioni.

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

La **seconda sezione** si applica al processo di 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.

Tale aspetto assume assoluta importanza nell'ambito di una strategia produttiva (la produzione integrata) in cui i sistemi di controllo e contenimento delle avversità si basano su molteplici fattori in continua interazione e su azioni preventive che necessitano di costante aggiornamento ed assistenza.

Ambito di applicazione del disciplinare

Il presente disciplinare si applica alle superfici aziendali coltivate a frutta, 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 Montev ecchia e della Valle del Curone	Disciplinare di produzione – produzioni frutticole Rev. 1-07	pag. 2
-----------------------------------------------	-------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------	--------

I. Sezione 1 - Tecnica agronomica

I.1 Tecnica agronomica

•Le superfici interessate dalle produzioni a marchio dovranno essere condotte secondo i principi della **PRODUZIONE INTEGRATA**, nel rispetto delle specifiche tecniche, dei protocolli e dei disciplinari di produzione integrata adottati dal Piano di Sviluppo Rurale – Regione Lombardia MISURA F (2.6) – Azione 1 nell’ ambito del Reg CEE 1257/99 (allegato A).

Si rimanda a tali regolamenti e disciplinari (**parte generale e parte speciale per singola coltura**) per le specifiche tecniche e normative relative alle tecniche agronomiche ammesse e consigliate per la gestione delle colture.

•Gli interventi di difesa fitosanitaria e diserbo dovranno essere condotti nel rispetto della normativa vigente a livello regionale, nazionale e comunitario ed in accordo con quanto espresso dalle **Norme Tecniche di difesa delle colture e controllo delle infestanti** per le produzioni integrate, pubblicate nella versione aggiornata sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

Eventuali deroghe in merito alla conduzione degli interventi di difesa e diserbo saranno considerate dalla Commissione Marchio, che potrà decidere in merito, a seguito di proprie valutazioni.

I.2. Post - raccolta

Le produzioni frutticole destinate alle produzioni che si avvalgono del Marchio, in attesa della lavorazione, del confezionamento o della consegna andranno stoccate 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 – produzioni frutticole Rev. 1-07	pag. 3
-----------------------------------------------	------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------	--------

II. Sezione 2 - 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 frutta 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 lavorazione, trasformazione, 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.

Marchio dei prodotti agroalimentari del Parco	Parco di Montevecchia e della Valle del Curone	Disciplinare di produzione – produzioni frutticole Rev. 1-07	pag. 4
-----------------------------------------------	------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------	--------

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:

L' Azienda si impegna verso le seguenti procedure di monitoraggio ed autocontrollo del processo di coltivazione:

Applicazione e rispetto delle norme tecniche definite dalla **Sezione 1** del presente disciplinare, con particolare riferimento alla compilazione e all' aggiornamento del **Registro aziendale unico di magazzino e delle operazioni colturali**, all'effettuazione delle **analisi del suolo** e alla redazione dei **Piani di Concimazione**

III.1.1 Aggiornamento delle schede di controllo

Tale registro, composto da 1 scheda oltre al previsto **Registro aziendale unico di magazzino e delle operazioni colturali** , permette il monitoraggio dello sviluppo della coltura e delle operazioni agronomiche ad essa collegate.

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** e il **Registro aziendale unico di**

Marchio dei prodotti agroalimentari del Parco	Parco di Montevecthia e della Valle del Curone	Disciplinare di produzione – produzioni frutticole Rev. 1-07	pag. 5
-----------------------------------------------	------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------	--------

magazzino e delle operazioni culturali, che dovranno essere consegnati in copia al Parco entro il mese di dicembre di ogni anno, per controllo e verifica.

- la presenza e l'utilizzo di principi attivi non ammessi dai Disciplinari;
- Il rispetto delle disposizioni del Disciplinare Aziendale;
- 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;

