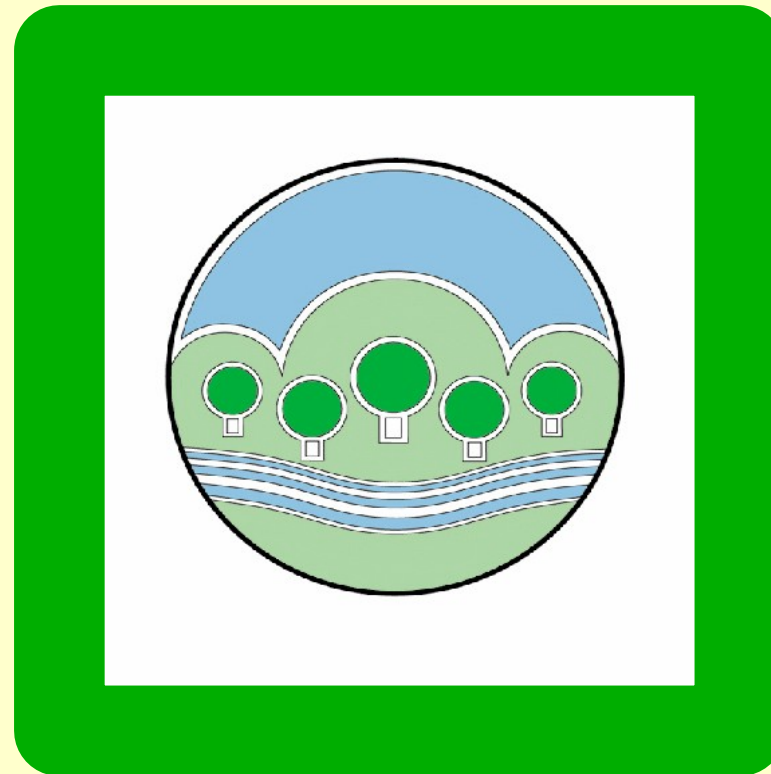


Parco di Montevercchia e della Valle del Curone



***Marchio di qualità ambientale dei prodotti
agro alimentari del Parco***

PERCHE' UN MARCHIO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI ?

L'idea è quella di promuovere un'agricoltura attenta e consapevole dei propri ruoli, capace di soddisfare richieste diverse:

sicurezza alimentare

salvaguardia del territorio

protezione dell'ambiente

valorizzazione del paesaggio

qualità dei prodotti e tipicità

filiera corta (tutto il processo produttivo deve avvenire all' interno dei Comuni del Parco)

*Il progetto, promosso dalla Regione Lombardia, permette al Parco di dotarsi di un Marchio di qualità da concedere alle aziende e ai produttori che, oltre a rispettare le regole dell' **agricoltura biologica o integrata**, si impegnano e collaborano con l'Ente Parco nella **conservazione e nella gestione del territorio**.*

Il Marchio non è quindi un marchio che attesta la qualità del prodotto, ma certifica la provenienza e la “sostenibilità” delle produzioni di campo (le regole dell'agricoltura biologica e integrata escludono o limitano fortemente l'utilizzo di prodotti chimici), nonché la volontà e l'impegno dei produttori che scelgono di salvaguardare e conservare i segni e le tradizioni dei secoli di agricoltura che hanno “costruito” il paesaggio del Parco.

IL MARCHIO COLLETTIVO COME FORMA DI TUTELA

***I marchi collettivi** sono disciplinati dall'art.2570 del Codice civile e dal D.lgs. 10 febbraio 2005, n. 30, che all'art. 11, 1° comma, recita:*

“...I soggetti che svolgono la funzione di garantire l'origine, la natura o la qualità di determinati prodotti o servizi, possono ottenere la registrazione per appositi marchi come marchi collettivi, ed hanno la facoltà di concedere l'uso dei marchi stessi a produttori o commercianti..”.

Pertanto, il marchio collettivo appartiene ad un soggetto il quale ne concede l'uso a terzi produttori che sono legittimati ad usarlo soltanto se osservano le prescrizioni previste dal regolamento predisposto dal titolare del marchio collettivo.

La scelta di utilizzare il marchio collettivo per identificare i prodotti agro-alimentari delle aree protette regionali nasce dalla volontà di valorizzare tutti i prodotti di “qualità” dei parchi, anche quelli che al momento non possono avere un riconoscimento comunitario, con l'utilizzo di marchi quali la DOP (denominazione di origine protetta) e la IGP (indicazione geografica di provenienza).

INQUADRAMENTO NORMATIVO E RIFERIMENTI GIURIDICI

La legge quadro sulle aree protette (legge 6 dicembre 1991, n.394) all'art.14, parr. 3 e 4, con riferimento ai poteri dell'Ente Parco ("Iniziative per la promozione economica e sociale"), così recita:

3. Il piano (pluriennale economico e sociale) può prevedere in particolare: la concessione di sovvenzioni a privati ed enti locali: la predisposizione di attrezzature, impianti di depurazione e per il risparmio energetico, etc., e ogni altra iniziativa volta a favorire, nel rispetto delle esigenze di conservazione del parco, lo sviluppo del turismo e delle attività locali connesse.

4. Per le finalità di cui al comma 3, l'Ente parco può concedere a mezzo di specifiche convenzioni l'uso del proprio nome e del proprio emblema a servizi e prodotti locali che presentino requisiti di qualità e che soddisfino le finalità del parco.

La legge quadro nazionale riconosce quindi la possibilità all'Ente Parco di valorizzare, mediante concessione dell'uso di un marchio, i prodotti agro-alimentari che presentano requisiti di qualità, la cui produzione avvenga nel territorio del Parco medesimo e che siano compatibili con le finalità di conservazione e di sviluppo sostenibile.

STRUTTURA E FUNZIONAMENTO DEL MARCHIO

COMMISSIONE MARCHIO

Vigila sulla corretta applicazione del regolamento e dei disciplinari, coordina l'attività dei Tecnici ispettori e valutatori, dispone di eventuali controlli, sanzioni, sospensioni e decadimenti. E' regolata, oltre che dalle disposizioni generali del Regolamento d'Uso, da proprio Regolamento Interno

**Approva,
modifica,
aggiorna**

**Vigila,
controlla,
coordina**

**Approva,
modifica,
aggiorna**

DISCIPLINARI DI PRODUZIONE

Conformi a disciplinari di produzione integrati utilizzati dalla Regione Lombardia nell'ambito del Reg. CE 1257/99 o disciplinari di produzione biologica con certificazione da parte di organismo accreditato

MARCHIO COLLETTIVO E REGOLAMENTO D'USO

Logo grafico e Regolamento d'Uso depositati in Camera di Commercio – validità 10 anni con successivo rinnovo

DISCIPLINARI AZIENDALI

Due tipologie: per aziende zootecniche e per prevalenti produzioni vegetali: regolano e indirizzano lo sviluppo del CONTENSTO entro il quale si svolge l'attività produttiva dei prodotti a Marchio

CONVENZIONE PARCO-AZIENDA

La Convenzione di durata triennale è lo strumento attraverso il quale viene stipulato l'accordo che prevede la concessione in uso del Marchio a seguito del rispetto delle regole proposte. Nella convenzione vengono riportati diritti e doveri delle parti, obblighi e sanzioni

I DISCIPLINARI DI PRODUZIONE

Produzione integrata – norme tecniche e conduzione agronomica regolata dai disciplinari di produzione del Piano di Sviluppo Rurale (PSR) – Regione Lombardia MISURA F (2.6) – Azione 1 nell'ambito del Reg CEE 1257/99 e/o successive modifiche e integrazioni. Il controllo del Parco non si sostituisce a quello esercitato dagli organi competenti, per le aziende aderenti alle misure di finanziamento previste dal PSR vigente.

Tali disciplinari, periodicamente aggiornati e utilizzati su tutto il territorio regionale, garantiscono uniformità di trattamento, semplicità gestionale e coordinamento con altri programmi regionali, statali o comunitari di sostegno e/o promozione delle forme di agricoltura maggiormente compatibili.

Produzione biologica - norme e tecniche dell'agricoltura biologica, secondo quanto ammesso dal Reg.CEE 2092/91 e successiva modifiche e dalle relative norme applicative, nel rispetto di quanto stabilito dai Disciplinari dell' Organismo di Controllo Referente. Il controllo del Parco non può, in nessun caso, sostituirsi a quello esercitato dall' Organismo di Controllo

Prodotti tradizionali (a norma di legge) – il disciplinare di produzione deve prevedere comunque tecniche produttive a basso impatto, avvicinandosi il più possibile ai criteri delle produzioni integrate ma tenendo conto anche delle peculiarità produttive di casi particolari (es. produzioni montane, formaggi di malga...)

I disciplinari regolano poi, per produzioni particolari (es. miele) alcuni aspetti dei processi di trasformazione e stoccaggio dei prodotti, prevedono l'inequivocabile separazione delle linee produttive e degli spazi di magazzinaggio e conservazione delle scorte, qualora si affianchino produzioni a marchio e non.

I DISCIPLINARI DI PRODUZIONE GIA' PREDISPOSTI O DISPONIBILI

*Miele,
ortaggi, frutta, e derivati (marmellate, succhi di frutta, conserve)
vite ad uva da vino (vino),
salvia e rosmarino (prodotto fresco)*

Produzione biologica - norme e tecniche dell' agricoltura biologica, secondo quanto ammesso dal Reg.CEE 2092/91 e successive modifiche e dalle relative norme applicative, nel rispetto di quanto stabilito dai Disciplinari dell' Organismo di Controllo Referente.
Il controllo del Parco non può, in nessun caso, sostituirsi a quello esercitato dall' Organismo di Controllo

Prodotti tradizionali riconosciuti a norma di legge

Caprini (Formaggini di Montevercchia), per cui, al momento, sussistono alcune difficoltà di "filiera" poiché il latte utilizzato dai caseifici è di provenienza almeno parzialmente esterna al territorio del Parco e, quindi, non compatibile con le prescrizioni del Regolamento d'Uso

I DISCIPLINARI AZIENDALI

Sia nella produzione integrata che biologica, i disciplinari aziendali regolano e guidano lo sviluppo dell' azienda non solo dal punto di vista produttivo, ma anche ambientale e paesaggistico.

Oltre a prescrizioni comuni sempre presenti, la partecipazione dell' azienda alla gestione del territorio è pianificata dal Piano Triennale delle Azioni e degli Interventi sul Territorio.

Il Piano è lo strumento condiviso attraverso il quale l'azienda collabora con il Parco nella gestione del territorio.

Viene redatto dai tecnici del Parco valutando caratteristiche ed esigenze aziendali caso per caso

IL DISCIPLINARE AZIENDALE, SPECIFICO PER PRODUZIONI ZOOTECHNICHE E VEGETALI E' INVECE COMUNE A PRODUZIONI BIOLOGICHE O INTEGRATE

ITER PER LA RICHIESTA E IL RILASCIO DEL MARCHIO

1. L'azienda presenta domanda di concessione

2. I tecnici valutano l'azienda, stilano una relazione di presentazione corredata da un parere ed illustrano il tutto alla Commissione Marchio, chiamata a valutare la situazione aziendale

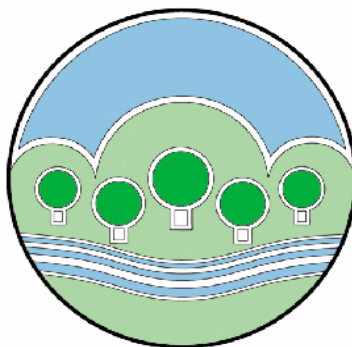
3. Se l'esito dell'istruttoria è favorevole e l'azienda rispetta i criteri della produzione integrata, biologica o tradizionale, viene proposto in forma partecipata (ovvero, in collaborazione con l'azienda) il Piano triennale di Azioni ed Interventi sul territorio specifico.

4. L'azienda sottoscrive una convenzione con cui si impegna formalmente al rispetto delle regole e degli adempimenti, nonché ad eventuale versamento di **contributo spese** (monetario o in prodotto) e al versamento di un **deposito fidejussorio** a scopo cautelativo (il deposito viene svincolato al termine del periodo di concessione)

5. L'azienda etichetta i prodotti derivanti dalla prima raccolta/trasformazione conseguente all'ottenimento del Marchio, sotto il controllo dei Tecnici del Parco coordinati dalla Commissione Marchio

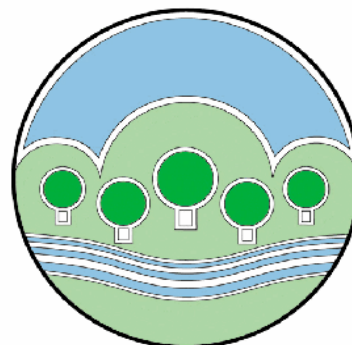
MARCHIO ED ETICHETTA

Prodotto del
Parco di Montevercchia e della Valle del Curone



MIELE DA PRODUZIONE INTEGRATA
cod.Azienda

Prodotto del
Parco di Montevercchia e della Valle del Curone



UVA DA PRODUZIONE BIOLOGICA
cod.Azienda

SORVEGLIANZA E CONTROLLO

I controlli non possono in nessun caso sostituirsi a quelli previsti dalla vigente normativa di legge.

In particolare, è compito della Commissione tramite l'operato dei Tecnici del Parco valutare:

- 1. le congruenze quantitative dei prodotti ottenuti (verifiche produzioni di campo stimate =n° colli prodotti o quantitativi prodotti)*
- 2. l'effettiva applicazione dei disciplinari di produzione, per quanto di competenza, con controlli ai magazzini, ai registri, alle scorte e alla documentazione che deve essere tenuta aggiornata, ed eventuali analisi di laboratorio sul prodotto finito (confezionato, fresco o trasformato)*
- 3. l'effettiva applicazione dei disciplinari aziendali, con controlli per verificare l'attuazione di quanto previsto dal Piano Triennale delle Azioni e degli Interventi, la separazione spaziale e/o temporale delle linee produttive e degli spazi per lo stoccaggio*

SORVEGLIANZA E CONTROLLO - PROTOCOLLI

OGGETTO DEL CONTROLLO – FASE PRODUTTIVA	FORMA DI CONTROLLO	DOCUMENTAZIONE
FASI PRODUTTIVE DI CAMPO		
Attivazione misure preliminari per la riduzione degli impatti determinati dalle pratiche agricole necessarie, ESECUZIONE DELLE ANALISI DEL TERRENO ENTRO GLI ULTIMI 5 ANNI	Documentale	Referto analisi
Attivazione misure preliminari per la riduzione degli impatti determinati dalle pratiche agricole necessarie, REDAZIONE DEL PIANO DI CONCIMAZIONE	Documentale	Presenza del piano redatto da tecnico abilitato
Attività e pratiche colturali, lavorazioni, impianti, espianti e trapianti, potature etc..	Visivo e documentale	Registro unico aziendale di magazzino e delle operazioni
Interventi di somministrazione di fertilizzanti, CONCIMAZIONI	Visivo, documentale, residuale	Registro unico aziendale di magazzino e delle operazioni colturali, campionamento e analisi di laboratorio, verifica delle scorte di magazzino e delle fatture di acquisto, documentazione attestante l' effettuazione del controllo delle macchine irroratrici
Interventi di somministrazione di fitofarmaci, DIFESA E DISERBO	Visivo, documentale, residuale	Registro unico aziendale di magazzino e delle operazioni colturali, campionamento e analisi di laboratorio, verifica delle scorte di magazzino e delle fatture di acquisto, documentazione attestante l' effettuazione del controllo delle macchine irroratrici
Raccolta	Visivo, documentale, residuale	Registro unico aziendale di magazzino e delle operazioni colturali, eventuali registri di carico e scarico e conferimento prodotti
FASI POST RACCOLTA		
CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E/O STOCCAGGIO, TRASFORMAZIONE	Visivo, documentale	Documentazione comprovante la rispondenza alle normative dei processi e degli spazi
SEPARAZIONE SPAZIALE O TEMPORALE DELLE LINEE PRODUTTIVE	Visivo, documentale	Registri delle operazioni
SEPARAZIONE SPAZIALE DELLE AREE DI STOCCAGGIO DEL PRODOTTO	Visivo	D.d.t., fatture, documentazione movimentazione merci
CORRISPONDENZE PLV MARCHIATA, PRODUZIONI DI CAMPO	Visivo, documentale	Rese medie/ha, valutazioni rese di trasf., controllo registri, fatture e documentazione fiscale

SORVEGLIANZA E CONTROLLO - PROTOCOLLI

	OGGETTO DEL CONTROLLO – FASE PRODUTTIVA	FORMA DI CONTROLLO	DOCUMENTAZIONE
A1	REDAZIONE DELLA RELAZIONE DI PRESENTAZIONE	Documentale	Presenza e completezza della relazione
A2	REDAZIONE DEL PROGRAMMA DI PRODUZIONI VEGETALI	Documentale	Presenza e completezza della relazione
A3	DOCUMENTAZIONE COMPROVANTE LA PRODUZIONE BIOLOGICA	Documentale	Attestazione di Conformità prodotta da Organismo di Controllo Accreditato
A4	DOCUMENTAZIONE COMPROVANTE LA PRODUZIONE INTEGRATA	Visivo, Documentale	Documentazione comprovante l'adesione alla misura di finanziamento del PSR vigente o ,in alternativa, tenuta dei registri e adozione delle pratiche previste dai disciplinari di produzione integrata
A5	LIMITAZIONE ALL' USO DEI PRODOTTI CHIMICI ALLE SOLE SUPERFICI COLTIVATE, CON ESCLUSIONE DI TARE E AREE MARGINALI	Visivo, sopralluogo periodico	Verifica dell' integrità delle tare aziendali e delle aree a maggiore valenza naturalistica
A6	PRESCRIZIONI ARCHITETTONICHE E PAESISTICHE	Visivo, Documentale	--

PASSI SUCCESSIVI E SVILUPPI DEL PROGETTO

Il Parco si è attivato per avviare un progetto in collaborazione con l'Università degli Studi di Milano, Facoltà di Agraria, per approfondire alcuni aspetti produttivi legati all' utilizzo di fertilizzanti e fitofarmaci su salvia e rosmarino, valutando l'opportunità di procedere alla introduzione di altre officinali sul territorio.

Sono stati effettuati, e sono in atto anche da parte del Consorzio Produttori, studi di filiera e commerciali, per valorizzare le potenzialità commerciali dei prodotti del Parco.

Verrà inoltrata richiesta agli organi competenti, per salvia e rosmarino, lo status di “prodotti tradizionali regionali”, iscritti all' elenco regionale ai sensi del D.M 8 settembre 1999 n° 350

Sono previste l' attivazione e la partecipazione ad iniziative promozionali, coinvolgimento e proposte per la GDO e Gruppi di Acquisto