



Servizio Agro Silvo Pastorale

# Linee Guida per le produzioni agro-alimentari del Parco

LGP - 001

Rev. N° 03  
del 19.03.13

## LINEE GUIDA PER LE PRODUZIONI AGROALIMENTARI

### Lista delle revisioni

Data rev.	N° ed. /rev.	Oggetto della revisione	Redatto	Verificato	Approvato
03-03-06	00	Prima emissione	SASP	RSASP	DIR
07.02.07	01	Aggiunta deroghe e casi particolari e predisposizione di verbale	SASP	RSASP	DIR
28.05.10	02	Modifica pagina iniziale Maggiormente specificato il requisito della rintracciabilità, indicate raccomandazioni e conseguente modifica dei requisiti. Aggiunti requisiti di miglioramento Modificati i requisiti per categorie di produzioni.	SASP ..... ..... .....	RSASP ..... .....	DIR ..... .....
19.03.19	03	Modifica pagina iniziale	SASP ..... ..... ..... .....	RSASP ..... .....	DIR ..... .....

### Indice:

- 1.0 Scopo
- 2.0 Campo di applicazione
- 3.0 Termini e definizioni
- 4.0 Documenti di riferimento
- 5.0 Disposizioni generali
- 6.0 Requisiti
- 7.0 Obiettivi di miglioramento
- 8.0 Deroghe e casi particolari
- 9.0 Documenti correlati
- 10.0 Responsabilità

Data .....

Copia controllata n°



Servizio Agro Silvo Pastorale

## Linee Guida per le produzioni agro-alimentari del Parco

LGP - 001

Rev. N° 03  
del 19.03.13

### 1.0 SCOPO

Il presente documento ha lo scopo di descrivere le linee guida da seguire per poter usare il nome e il logo del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga sui prodotti agroalimentari.

### 2.0 CAMPO DI APPLICAZIONE

L'iter descritto in questa procedura si applica ai produttori, ai produttori-trasformatori e ai trasformatori che operano all'interno dei Comuni del Parco e che intendono ottenere e/o mantenere la concessione all'uso del nome e del logo del Parco.

### 3.0 TERMINI E DEFINIZIONI

<b>Razze e varietà autoctone:</b>	Razze zootecniche o cultivar vegetali di origine locale.
<b>OGM:</b>	Organismo geneticamente modificato secondo legge vigente.
<b>Ingrediente:</b>	Materia prima unica o associata ad altre, che compone un prodotto agroalimentare o una ricetta di produzione.
<b>Produttore agro-alimentare:</b>	Soggetto che esercita la propria attività imprenditoriale in uno dei comuni del parco

### 4.0 DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- Regolamento per la concessione d'uso del nome e del logo per i prodotti agro-alimentari in vigore;
- Manuale per la gestione del logo per i prodotti agroalimentari.

### 5.0 DIPOSIZIONI GENERALI

Il Beneficiario si impegna a seguire l'indirizzo e le finalità del Parco, in materia di tutela e rispetto dell'ambiente.

In particolare, il produttore deve essere consapevole che:

- Il suolo deve essere protetto da smottamenti, erosioni, ristagni con adeguate sistemazioni per lo sgrondo dell'acqua riducendo gli sbancamenti allo stretto necessario, con la precauzione di non stravolgere lo stato attivo del terreno. Deve essere ridotto il rischio di erosione del suolo, ad esempio attraverso il mantenimento della copertura vegetale, la riduzione al minimo delle lavorazioni dei terreni in pendenza, la limitazione della profondità di aratura.
- Le tecniche colturali devono volgere alla riduzione d'uso dell'acqua irrigua, all'avvicendamento con rotazioni che prevedono la successione di colture caratterizzate da differenti pratiche colturali, esigenze nutritive e problemi fitopatologici, al controllo delle infestanti mediante limitato utilizzo di prodotti chimici, alla preferenza di materiale organico per la concimazione, alla coltivazione di leguminose, al sovescio.
- Le tecniche colturali, inoltre, devono rispettare la legislazione vigente ai fini del rispetto delle norme di buona pratica agricola, del basso impatto ambientale e del mantenimento del paesaggio agrario.
- Le tecniche zootecniche devono prevedere il minimo ricorso all'uso di zoofarmaci e l'eventuale utilizzo di prodotti antiparassitari devono essere scelti tra quelli caratterizzati da un basso impatto ambientale e con limitati effetti tossici.
- Le tecniche zootecniche dovranno privilegiare il pascolo libero nei mesi meno freddi dell'anno.
- Nell'eventuale acquisto di mangimi semplici, completi o complementari, dovranno essere preferiti i mangimifici delle tre regioni del Parco.
- Le metodiche di trasformazione e di lavorazione dei prodotti dovranno tendere a privilegiare le tecniche tradizionali tipiche della zona.

L'Ente Parco, nel caso in cui i produttori e/o trasformatori posseggano un proprio disciplinare tecnico di produzione, potrà adottare quest'ultimo come ulteriore requisito da rispettare, fermo restando la rispondenza ai punti fissati nel presente documento.



Servizio Agro Silvo Pastorale

## Linee Guida per le produzioni agro-alimentari del Parco

LGP - 001

Rev. N° 03  
del 19.03.13

Il beneficiario, in caso di richiesta o di visita ispettiva, si impegna a fornire agli auditor dell'Ente Parco o all'Organismo di Controllo se utilizzato e convenzionato, tutte le informazioni relative alla provenienza delle materie prime utilizzate nel ciclo produttivo.

### 6.0 REQUISITI

#### 6.1 REQUISITI COMUNI

a) **Sicurezza alimentare:**

- Possesso di autorizzazione sanitaria o documentazione equivalente se richiesta dalla normativa vigente (es. DIA – N° di registrazione o identificazione, ecc.)
- Possesso di piano di autocontrollo igienico sanitario (HACCP).

b) **Rintracciabilità:**

- Possesso di una procedura che permetta la tracciabilità/rintracciabilità delle materie prime utilizzate e del prodotto finito.

c) **OGM:**

- Chiunque, in qualsiasi fase della filiera produttiva, utilizzi materie prime contenenti OGM non può ottenere il rilascio dell'autorizzazione all'uso del Nome e del Logo del Parco.

d) **Qualità:**

- Non possono essere posti in vendita i prodotti che, pur rispondenti ai requisiti delle presenti linee guida, presentano evidenti difetti di produzione/trasformazione, conservazione (es. forme di formaggio con gonfiore anomali, prodotti con muffe anomale o con sapori o odori o colorazioni anomale o fuori standard, ecc.)

e) **Rispetto dei requisiti:**

- Tutti gli eventuali soci e/o conferitori esterni che consegnano a società o cooperative prodotti oggetto di rilascio logo, devono attendersi ai requisiti previsti per la concessione d'uso del nome e del logo del parco.

#### 6.2 REQUISITI PER LA FASE DI PRODUZIONE VEGETALE

a) **Localizzazione aziendale:**

- Sede legale e centri aziendali situati nei comuni del Parco.

b) **Terreni:**

- Il prodotto da autorizzare deve essere coltivato all'interno dei Comuni del Parco.

c) **Sementi o materiale vivaistico:**

- Varietà locali o varietà scelte in considerazione dei fattori ambientali e podologici, dando la preferenza a varietà naturalmente resistenti a malattie e fisiopatie.

d) **Prodotto:**

- Il 100% del prodotto da autorizzare deve seguire requisiti sopra citati e non può essere mescolato con altro di diversa provenienza.

#### 6.3 REQUISITI PER LA FASE DI PRODUZIONE ZOTECNICA

##### (Latte crudo, uova, pesce, animali vivi o macellati interi)

Le tecniche di allevamento devono rispettare la normativa vigente comunitaria e nazionale e ove richiesto, tutti gli animali devono essere identificati e registrati.

a) **Localizzazione aziendale:**

- Sede legale, centro aziendale, stalla, impianti e locali principali, locali di mungitura all'interno dei Comuni del Parco.

b) **Pascolo:**



- All'interno dei Comuni del Parco.
- c) Razze allevate:**
  - Razze autoctone e/o con preferenza per quelle adattate alle condizioni pedoclimatiche della zona.
- d) Alimentazione:**
  - Divieto di impiego di sostanze ormonali, antibiotici o altre sostanze medicinali somministrate senza prescrizione.
  - Foraggi provenienti dalle 3 Regioni del Parco.
- e) Allevamento:**
  - Predilezione della stabulazione libera e/o possibilità di accesso a spazi liberi all'aperto, se non si dispone dei pascoli propriamente detti.
- f) Prodotto:**
  - Il 100 % del prodotto da autorizzare deve seguire requisiti sopra citati e non può essere mescolato con altro di diversa provenienza.

#### **6.4 REQUISITI PER LA FASE DI PRODUZIONE DI MIELE**

- a) Localizzazione aziendale:**
  - Sede legale, laboratorio di produzione all'interno dei Comuni del Parco.
- b) Ubicazione apiari:**
  - All'interno dei Comuni del Parco anche per chi pratica il nomadismo.
  - Gli apiari devono essere localizzati a non meno di 3 Km da aree industriali, commerciali e dai centri abitati superiori ai 15.000 abitanti;
  - Gli apiari devono essere localizzati in aree che permettano sufficienti fonti di bottinaggio naturali e di accesso all'acqua per le api.
- c) Tecniche di produzione:**
  - Divieto di utilizzo degli antibiotici;
  - Il prodotto non deve subire alcun trattamento termico.
- d) Prodotto:**
  - Il 100 % del prodotto da autorizzare deve seguire requisiti sopra citati e non può essere mescolato con altro di diversa provenienza.

#### **6.6 REQUISITI PER I PRODOTTI TRASFORMATI (compresa carne sezionata e latte pastorizzato)**

- a) Localizzazione aziendale:**
  - Sede legale e laboratorio di trasformazione all'interno dei Comuni del Parco.
- b) Materie prime utilizzate:**
  - Prodotti derivanti da un unico ingrediente: Il 100 % della materia prima deve rispettare i requisiti per le produzioni vegetali, zootecniche e di miele previsti dalle presenti linee guida.
  - Prodotti derivanti da più ingredienti: la materia prima presente in maggiore percentuale e quella caratterizzante il prodotto finito, deve rispettare i requisiti per le produzioni vegetali, zootecniche e di miele previsti dalle presenti linee guida. Le materie prime non reperibili e che quindi non possono rispettare i requisiti di cui sopra, possono essere acquistate altrove, con preferenza per prodotti di origine italiana.
- c) Additivi, coloranti, coadiuvanti tecnologici e ingredienti vari aggiunti:**
  - Non è ammesso l'uso di additivi, aromi e coloranti di sintesi, coadiuvanti tecnologici, addensanti, gelificanti a meno che non imposti dalla normativa vigente o indispensabili nel processo produttivo o necessari ai fini della sicurezza del prodotto (es. nitrati nei salumi) ed in tal caso debbono essere utilizzati nei quantitativi minimi indispensabili a garantire la salubrità. Possono essere aggiunti,



Servizio Agro Silvo Pastorale

## Linee Guida per le produzioni agro-alimentari del Parco

LGP - 001

Rev. N° 03  
del 19.03.13

tuttavia, elementi che migliorano positivamente le proprietà del prodotto finito in termini nutrizionali (es. aggiunta di minerali, di vitamine, di probiotici, ecc.)

### d) Requisiti specifici per settori merceologici:

- **Formaggi:** i formaggi possono ricevere il logo solamente se prodotti con latte crudo.
- **Insaccati e salumi:** quando è previsto un involucro di contenimento dell'impasto, possono ricevere il logo solamente i salumi o insaccati che utilizzano budello naturale. Non è ammesso l'uso di ingredienti ad azione allergenica.
- **Confetture e marmellate:** possono ricevere il logo solamente se prodotte senza l'impiego di pectine o addensanti aggiunti e non presenti naturalmente nelle materie prime.

## 7.0 OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO

Al momento della prima visita iniziale, il beneficiario indicherà agli auditor, l'obiettivo di miglioramento tra quelli sotto elencati, che intende soddisfare ai fini della concessione dell'autorizzazione.

L'obiettivo prefissato deve essere raggiunto entro il primo anno di adesione e deve essere mantenuto anche negli anni successivi di mantenimento della concessione.

Il raggiungimento di tale obiettivo verrà controllato nel corso della successiva verifica annuale di mantenimento, da parte degli auditor dell'Ente Parco.

Gli obiettivi di miglioramento da raggiungere possono essere scelti tra i seguenti:

- Installazione nei principali luoghi di produzione di lampade a risparmio energetico;
- Montaggio di riduttori di flusso ai rubinetti d'acqua corrente;
- Modifiche strutturali per una diminuzione delle dispersioni di calore;
- Installazione di impianti fotovoltaici e/o solari;
- Installazione di apparati per l'utilizzo di riscaldamento a pellet e/o a legna;
- Utilizzo di carta, cartone, imballaggi ecologici;
- Utilizzo di detergenti ecologici;
- Utilizzo di principi attivi consigliati per il metodo di produzione biologica;
- Iscrizione e frequenza di corsi di formazione su tematiche ambientali, biologiche, buone pratiche agricole e zootecniche, ecc.
- Adesione a sistemi di certificazione volontaria di prodotto o di processo (biologico, rintracciabilità, DTP certificati, ecc.);
- Eventuali altri obiettivi di miglioramento in ambito ambientale concordati con l'Ente Parco.

## 8.0 DEROGHE E CASI PARTICOLARI

Il rilascio del logo sarà concesso unicamente ai produttori agroalimentari che rispettano i punti sopra citati. L'Ente Parco, in casi particolari e motivati, si riserva la possibilità di concedere deroghe a tali requisiti, come ad esempio:

- Prodotto finito la cui qualità, reputazione o altra caratteristica possa essere attribuita al territorio di uno dei Comuni del Parco e la cui trasformazione e o elaborazione avvengano all'interno di esso pur utilizzando materie prime provenienti dai Comuni fuori Parco (es. prodotti riconosciuti come tradizionali e iscritti negli appositi albi purché realizzati secondo effettive e consolidate metodiche locali);
- Prodotto finito la cui caratteristica principale è data dalla materia prima proveniente dai Comuni del Parco, anche se è alcune fasi di trasformazione avvengono fuori dai Comuni del Parco (es. frangitura, molitura, essiccazione, ecc.).

La commissione che valuta la concessione di autorizzazioni in deroga ai requisiti delle presenti linee guida è composta da almeno 3 tecnici del SASP dell'Ente.

Eventuali deroghe ai requisiti delle linee guida, concesse dalla suddetta commissione, sono oggetto di una istruttoria con predisposizione di un verbale che motivi tecnicamente le decisioni adottate in merito; tale verbale deve essere basato su informazioni certe e documentate.



Servizio Agro Silvo Pastorale

## Linee Guida per le produzioni agro-alimentari del Parco

LGP - 001

Rev. N° 03  
del 19.03.13

La commissione al fine di poter concedere eventuali autorizzazioni in deroga ai requisiti specificati, può richiedere al produttore ulteriore documentazione rispetto a quanto prescritto dal manuale, al fine di ottenere le opportune informazioni di valutazione che avvalorino le decisioni e le scelte adottate (es. rapporti di analisi, panel-test, ecc.) o prescrivere azioni correttive e correzioni tese ad un efficace controllo del prodotto in deroga.

### 9.0 DOCUMENTI CORRELATI

- PRO-02 Iter di rilascio concessione d'uso del nome e del logo per i prodotti agroalimentari
- PRO-05 Autorizzazione alla stampa delle etichette
- PRO-07 Sanzioni e revoche
- PRO-03 Verifiche ispettive
- PRO-09 Modifiche e rinuncia
- PRO-10 Gestione dei reclami e ricorsi
- PRO-11 Riassunto procedure operative
- PRO-04 Etichettatura
- IO-04.01 Grafica Etichette
- DF-001 Documentazione necessaria al rilascio del logo
- DR-005 Non conformità

### 10.0 RESPONSABILITÀ

Tutte le responsabilità sono definite nel DF-004 "Responsabilità".