



REGOLAMENTO D'USO DEL MARCHIO COLLETTIVO "QUALITA' PARCO – AREE PROTETTE ALPI MARITTIME"

Delibera del Consiglio n. 41 dell'8 ottobre 2019
Deliberazione del Consiglio n. 18 del 29 marzo 2021
Deliberazione del Consiglio n. 30 del 21 giugno 2021
Decreto Presidenziale n. 22 del 4 novembre 2021

PREMESSE	Pagina 4
I. CAMPO DI APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO	Pagina 5
Articolo 1 – Titolarità e finalità del Marchio collettivo	Pagina 5
Articolo 2 – Scopo dell'Ente	Pagina 6
Articolo 3 – Soggetti legittimati a rappresentare l'Ente di Gestione	Pagina 6
Articolo 4 – Rappresentazione del Marchio collettivo	Pagina 6-7
Articolo 5 – Soggetti legittimati a usare il Marchio collettivo	Pagina 7
Articolo 6 – Tutela paesaggistica e ambientale	Pagina 8
Articolo 7 – Registro delle aziende	Pagina 8
Articolo 8 – Requisiti di accesso al Marchio	Pagina 8-9
Articolo 9 – Commissione di gestione	Pagina 10
Articolo 10 – Apporto specialistico di esperti	Pagina 10
II. PROCEDURA PER LA CONCESSIONE D'USO DEI MARCHI	Pagina 11
Articolo 11 – Rilascio e durata della concessione	Pagina 11
Articolo 12 – Comunicazione di concessione del Marchio	Pagina 12
III. SORVEGLIANZA E CONTROLLO	Pagina 13
Articolo 13 – Sorveglianza e controllo	Pagina 13
Articolo 14 – Segnalazione violazioni	Pagina 13
Articolo 15 – Materia oggetto di controllo	Pagina 13
Articolo 16 – Modalità di controllo	Pagina 13-14
Articolo 17 – Organi di controllo	Pagina 14
IV. UTILIZZO DEL MARCHIO	Pagina 15
Articolo 18 – Modalità uso del Marchio	Pagina 15
Articolo 19 – Termini di apposizione del Marchio	Pagina 15
Articolo 20 – Uso del Marchio	Pagina 15-16
V. SANZIONI	Pagina 16
Articolo 21 – Organo competente	Pagina 16
Articolo 22 – Uso non autorizzato del Marchio	Pagina 16
Articolo 23 – Sanzioni	Pagina 16-17
VI. DISPOSIZIONI FINALI	Pagina 17
Articolo 24 – Prodotti e servizi contemplati dal Marchio collettivo	Pagina 17-18
Articolo 25 – Controversie	Pagina 18
Articolo 26 – Norma transitoria	Pagina 18-19
Articolo 27 – Entrata in vigore	Pagina 19



ALLEGATI

- ALLEGATO 1 – Comuni e Aree rientranti nel territorio del Marchio
- ALLEGATO 2 – Sintesi procedure e documenti per l'attribuzione del Marchio
- ALLEGATO 3 – Disciplinari per il Settore agroalimentare
- ALLEGATO 4 – Piano di miglioramento ambientale triennale
- ALLEGATO 5 – Disciplinare prodotti lattiero-caseari
- ALLEGATO 6 – Disciplinare miele
- ALLEGATO 7 – Disciplinare frutta, ortaggi, cereali e trasformati
- ALLEGATO 8 – Disciplinare pane, prodotti da forno e paste alimentari
- ALLEGATO 9 – Disciplinare insaccati, carne, salumi e carni fresche
- ALLEGATO 10 – Disciplinare per il Settore artigianato tipico
- ALLEGATO 11 – Manifestazione interesse all'iniziativa del Marchio di qualità

PREMESSE

Che cosa è il Marchio "Qualità Parco – APAM"?

Il Marchio "Qualità Parco – APAM" è uno strumento di identificazione che l'Ente Aree Protette Alpi Marittime assegna a prodotti nei settori agroalimentare e artigianale impegnati in un percorso di qualità e sostenibilità, per garantire ai consumatori la provenienza dal territorio delle Aree Protette, un'accoglienza all'insegna del rispetto per l'ambiente oltre che della cortesia e delle tradizioni locali.

Il medesimo Marchio, in base a specifico Regolamento, potrà essere assegnato anche a strutture di accoglienza e servizi del settore turistico.

Perché un Marchio?

Le Aree Protette delle Alpi Marittime mettono a disposizione il proprio marchio "Qualità Parco – APAM" al fine di:

- ✓ Far convergere verso un'unica direzione comune tutti i produttori ed erogatori di servizi locali attraverso criteri condivisi e controllati alla fonte;
- ✓ Migliorare gli standard di sostenibilità ambientale e di valorizzazione delle risorse del territorio;
- ✓ Dare maggior visibilità alle produzioni attraverso una comunicazione uniforme.

Chi può ottenere il Marchio?

In base al presente Regolamento, possono aderire al processo i produttori o imprese locali che operano nei Comuni delle Aree Protette Alpi Marittime (secondo i criteri definiti nel presente Regolamento), previa verifica dei requisiti richiesti, appartenenti a due distinte categorie: settore agro-alimentare, settore artigianale.

Possono inoltre rientrare nel processo imprese di trasformazione con sede al di fuori dei confini dei Comuni delle Aree Protette delle Alpi Marittime, fatto salvo il prevalente utilizzo di prodotti e/o il ricorso a procedure, lavorazioni, e ricette legate al territorio di cui sopra.

Per poter ottenere il Marchio le imprese coinvolte devono rispondere a standard di tipicità locale e aspetti di gestione interna, oltre che soddisfare procedure di sostenibilità ambientale e di sfruttamento compatibile delle risorse del territorio.

In tal modo, le imprese aderenti contribuiscono a costituire un fronte unico di valorizzazione dell'area basato sull'identità del territorio e sulla salvaguardia dell'ambiente, regalando un valore aggiunto agli abitanti e ai visitatori delle Aree Protette Alpi Marittime.

Quali vantaggi offre il Marchio?

I prodotti che possono fregiarsi del marchio "Qualità Parco – APAM" offrono al consumatore diversi tipi di vantaggi tra cui una garanzia di controllo e territorialità.

Per i prodotti agro-alimentari e i prodotti dell'artigianato locale con marchio "Qualità Parco – APAM" vengono garantiti un elevato livello di controllo di origine e di qualità del prodotto, attraverso l'applicazione di precise procedure e regole da seguire da parte degli operatori. Pertanto il consumatore o utente finale ha ampie garanzie di genuinità e tipicità.

Inoltre viene assicurata una partecipazione diretta alla tutela ambientale dell'area. Il consumatore infatti, acquistando prodotti o usufruendo di servizi col Marchio, è sicuro che l'ambiente e il patrimonio paesaggistico locale venga rispettato, in quanto gli operatori si impegnano a migliorare le proprie prestazioni ambientali in linea con la mission del Parco.

I. CAMPO DI APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO

Articolo 1 - Titolarità e finalità del marchio collettivo

1.1. L'Ente di Gestione delle Aree Protette delle Alpi Marittime, in seguito indicato, per semplicità espositiva, semplicemente come "Ente di Gestione", adotta un Marchio collettivo al fine di promuovere le produzioni legate al territorio del Parco Naturale delle Alpi Marittime, del Parco Naturale del Marguareis e delle seguenti Riserve Naturali: Grotte del Bandito, Rocca San Giovanni Saben, Ciciu del Villar, Crava Morozzo, Benevagienna, Sorgenti del Belbo, Grotte di Bossea e Grotte di Aisone. I Comuni di riferimento sono elencati **nell'Allegato 1**; i criteri di inserimento sono specificati al comma 1.3.

1.2. La valorizzazione delle produzioni è finalizzata a:

- ✓ promuovere una crescita costante del livello qualitativo dei prodotti del territorio garantendo al contempo la salvaguardia dell'ambiente naturale, il benessere degli animali allevati, la biodiversità e il paesaggio;
- ✓ garantire i consumatori che fruiscono dei beni del territorio, della loro origine, provenienza e qualità;
- ✓ incentivare l'imprenditoria locale a produrre beni in modo sostenibile e nel rispetto delle tradizioni locali;
- ✓ potenziare le attività di promozione, attraverso la valorizzazione di un'immagine unitaria che l'utente finale può riconoscere quale identificativa dell'origine e della qualità dell'offerta.

1.3. Nell'ambito del territorio di riferimento, di cui al comma 1.1, l'Ente di Gestione intende valorizzare, attraverso il riconoscimento del Marchio il legame tra il beneficiario e uno degli ambiti territoriali afferenti al sistema delle Aree Protette delle Alpi Marittime, e in particolare:

- ✓ beneficiari che operano all'interno di un Comune appartenente al Parco delle Alpi Marittime o al Parco del Marguareis.
- ✓ beneficiari che operano all'interno del perimetro delle Riserve gestite dall'Ente di Gestione Aree Protette Alpi Marittime.
- ✓ beneficiari che operano all'interno dei Comuni facenti parte delle Riserve gestite dall'Ente di Gestione Aree Protette Alpi Marittime a esclusivo ed insindacabile giudizio della Commissione di cui al successivo articolo 9. In tale ultimo caso sarà fondamentale il rispetto del presente regolamento e la particolare rilevanza ed esclusività del prodotto.

1.4. L'apposizione del Marchio su un prodotto certificherà la prevalente provenienza delle materie prime (ad esclusione quindi degli ingredienti di accompagnamento della materia principale) dagli ambiti territoriali individuati nel precedente comma, l'utilizzazione di procedure e ricette legate a tali ambiti territoriali, il rispetto dell'ambiente in tutte le fasi produttive. Per i prodotti trasformati, negli specifici disciplinari di produzione e trasformazione è possibile prevedere deroghe in riferimento alle materie prime utilizzate, che possono in casi particolari provenire da un territorio più ampio, corrispondente alla Provincia di Cuneo.

Art. 2 - Scopo dell'Ente

2.1. Le finalità dell'Ente di gestione delle Aree Protette delle Alpi Marittime, così come definite dal "Testo unico sulla tutela delle aree naturali e della biodiversità" (Legge regionale 29 giugno 2009, n. 19), sono qui di seguito elencate:

- a) tutelare le risorse naturali del territorio attraverso strategie di gestione sostenibile concertate tra le istituzioni;
- b) promuovere la fruizione sociale e sostenibile e la diffusione della cultura e dell'educazione ambientale;
- c) favorire la fruizione didattica ed il supporto alle scuole di ogni ordine e grado ed alle università sulle tematiche dell'ambiente e dell'educazione alla sostenibilità;
- d) integrare le competenze istituzionali dei soggetti gestori con gli obiettivi e le strategie generali della rete ecologica regionale;
- e) favorire la partecipazione dei cittadini attraverso forme associative a sostegno delle azioni volte al raggiungimento delle finalità dell'area protetta.

Art. 3 - Soggetti legittimati a rappresentare l'Ente di Gestione

3.1. La figura cui spetta la rappresentanza legale è il Presidente dell'Ente di Gestione, nominato con decreto del Presidente della Giunta regionale.

Art. 4 - Rappresentazione del marchio collettivo

4.1. Si adotta la seguente descrizione e rappresentazione del Marchio: profilo di testa di camoscio, graficamente corrispondente a particolare del logo delle Aree Protette delle Alpi



Marittime (figura intera stilizzata di camoscio), formata da composizione di elementi in nero; la testa è inscritta in una lettera Q, con segno grafico tendente al quadrato, di colore verde (C50 M0 Y100 K0, codice 95C11F); al piede scritta su tre livelli: qualità (con prima lettera in minuscolo), Parco (con prima lettera in maiuscolo), apam (tutto minuscolo).



marchio

4.2. Un o specifico Regolamento circa l'uso grafico e sulle caratteristiche del confezionamento dei prodotti sarà realizzato e approvato con apposito atto.

4.3. In base alle indicazioni contenute nel Regolamento sarà possibile utilizzare il Marchio in abbinamento con il logo delle Aree Protette delle Alpi Marittime o di una singola realtà facente parte del sistema.

Articolo 5 – Soggetti legittimati a usare il Marchio collettivo

5.1. I soggetti che possono richiedere la concessione del Marchio da apporre ai propri prodotti, che soddisfano i criteri contenuti all'interno dei singoli disciplinari di produzione, devono obbligatoriamente essere imprese che abbiano sede operativa ed esercitino l'attività per la quale il Marchio viene richiesto entro il territorio di cui all'articolo 1.

5.2. Sono ammesse in deroga aziende e forme associative con sede esterna al territorio di riferimento che utilizzino materie prime dell'area precedentemente definita e producano secondo i criteri di cui al comma 1.

5.3. Sono ammessi all'uso in concessione del Marchio le seguenti tipologie di produttori:

- a) imprese agricole e imprese di trasformazione di prodotti agricoli, singole e associate;
- b) forme associative che realizzano prodotti all'interno dell'area protetta e che valorizzano le produzioni alimentari ed artigianali locali;
- c) imprese artigiane;

Articolo 6 – Tutela paesaggistica e ambientale

6.1. L'Ente di Gestione, con la concessione in uso del marchio, garantisce il controllo sull'impiego di tecniche a ridotto impatto al fine di assicurare tutela paesaggistica e ambientale dell'area di provenienza del singolo prodotto.

Articolo 7 – Registro delle aziende

7.1. Le imprese e le forme associative per fruire del marchio devono essere iscritte presso l'apposito Registro istituito dall'Ente di Gestione e rispettare quanto previsto dal presente Regolamento, dai disciplinari di produzione e aziendali (ove esistenti).

Articolo 8 – Requisiti di accesso al Marchio

8.1. L'iscrizione al Registro è subordinata al possesso dei seguenti requisiti:

a) Per i produttori agricoli:

- ✓ possesso dei requisiti previsti dalla legge per il riconoscimento dello stato di imprenditore agricolo o coltivatore diretto, con possibilità di verifica delle effettive mansioni primarie di agricoltore;
- ✓ dichiarazione, sottoscritta dall'imprenditore, dalla quale risulti che l'azienda non ha contestazioni in corso o non ne ha avute per un periodo precedente alla data della domanda di iscrizione pari ad almeno cinque anni, relativa a reati o infrazioni gravi commesse nel campo della tutela ambientale, della salubrità del prodotto o della salute pubblica;
- ✓ rispetto degli specifici disciplinari di produzione.

b) Per i trasformatori di prodotti primari:

- ✓ effettiva appartenenza al registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria e Artigianato in qualità di trasformatori agro – alimentari. Deroga per le forme associative dedite alle piccole produzioni che si prefiggono la riscoperta e la valorizzazione delle tradizioni alimentari tipiche del territorio di riferimento;
- ✓ dichiarazione, sottoscritta dall'imprenditore, dalla quale risulti che l'azienda non ha contestazioni in corso o non ne ha avute per un periodo precedente alla data della domanda d'iscrizione pari ad almeno cinque anni, relativa a reati o infrazioni gravi commesse nel campo della tutela ambientale, della salubrità del prodotto o della salute pubblica;
- ✓ dimostrazione, mediante opportuna documentazione probatoria, dell'effettiva trasformazione di prodotti animali o vegetali provenienti da allevamenti o coltivazioni locali del territorio così come definito all'articolo 1;

✓ rispetto degli specifici disciplinari di produzione.

c) Per gli artigiani:

✓ effettiva appartenenza al registro delle imprese artigiane della Camera di Commercio, Industria e Artigianato. Deroga per le forme associative dedite alle piccole produzioni per la riscoperta e la valorizzazione delle tradizioni artigianali del territorio di riferimento.

✓ dichiarazione, sottoscritta dall'imprenditore, dalla quale risulti che l'azienda non ha contestazioni in corso o non ne ha avute per un periodo precedente alla data della domanda di iscrizione pari ad almeno cinque anni, relativa a reati o infrazioni gravi commesse nel campo della tutela ambientale, della salubrità del prodotto o della salute pubblica;

✓ rispetto degli specifici disciplinari di produzione.

8.2. In merito al rispetto dei disciplinari di produzione, la concessione del Marchio è vincolata al rispetto di due tipologie di criteri:

✓ "criteri obbligatori", i quali rappresentano le condizioni minime, necessarie e sufficienti, per ottenere l'uso del marchio, oggetto di controllo da parte della "Commissione di gestione" di cui al successivo articolo 9;

✓ "criteri di miglioramento", condizioni che comprendono le dotazioni e gli interventi rispetto ai quali all'operatore non viene chiesto il rispetto al momento della domanda di concessione dell'uso del marchio, ma con riferimento ai quali si applica quanto disciplinato al successivo comma 4.

8.3. Ciascun disciplinare di produzione prevede criteri specifici per ognuna delle tipologie di prodotto. Nel caso di produzioni bio, l'accesso al marchio non è sottoposto al rispetto dei disciplinari di produzione e dei relativi controlli.

8.4. Il rispetto dei criteri contenuti nei disciplinari sarà sufficiente per ottenere la concessione del Marchio e ai fini della conservazione del diritto d'uso per un periodo di tre anni a far data da tale concessione. Al termine del periodo stabilito i concessionari del marchio dovranno dimostrare, ai fini di conservare il diritto all'utilizzo dello stesso, di rispettare tutti i criteri previsti all'interno del/dei proprio/i disciplinare/i di riferimento, compresi quelli di miglioramento di cui al comma 2.

8.5. Tutti i requisiti sopra specificati dovranno essere autocertificati e documentabili e potranno essere oggetto di verifica all'atto della presentazione di iscrizione al Registro delle aziende.

8.6. La Commissione di gestione di cui al successivo articolo 9 si riserva, in ogni caso, di verificare l'effettivo possesso dei requisiti stessi.

Articolo 9 – Commissione di gestione

9.1. Ai fini di garantire la corretta attuazione del presente Regolamento è istituita, una "Commissione di gestione", di seguito per brevità nominata "Commissione", composta da tre membri:

- ✓ il Direttore dell'Ente di Gestione, o suo delegato, con la funzione di Presidente della Commissione;
- ✓ un Rappresentante nominato dal Consiglio dell'Ente;
- ✓ un Rappresentante nominato dalla Consulta per la promozione del territorio.

9.2. La Commissione:

- ✓ elabora il proprio regolamento interno che dovrà essere approvato alla unanimità dai suoi componenti;
- ✓ verifica la documentazione fornita dall'azienda;
- ✓ sovrintende e vigila sulla corretta applicazione e sul rispetto del presente Regolamento d'uso e dei disciplinari, del manuale d'uso del Marchio;
- ✓ esprime la valutazione di idoneità in merito al diritto all'uso del Marchio da parte dell'impresa.

Articolo 10 – Apporto specialistico di esperti

10.1. Per qualsiasi adempimento di natura tecnica, la Commissione ha la facoltà di avvalersi di esperti interpellati all'occorrenza, in base alla natura delle questioni trattate. Tali soggetti avranno il compito di:

- ✓ formulare pareri motivati di natura tecnica su ciascuna delle questioni che vengano loro sottoposte dalla Commissione;
- ✓ dare esecuzione alle deliberazioni di natura tecnica adottate dal Consiglio, con particolare riguardo alle modifiche, integrazioni e/o aggiornamenti dei disciplinari di produzione.
- ✓ esprimere parere in fase di istruttoria circa l'idoneità in merito al diritto all'uso del Marchio da parte dell'impresa, qualora abbiano funzione di delegato all'interno della commissione stessa, come indicato nell'articolo 9, comma 1.

II. PROCEDURA PER LA CONCESSIONE D'USO DEI MARCHI

Articolo 11 – Rilascio e durata della concessione

11.1. L'accesso all'uso del Marchio, concesso dalla Commissione, avviene secondo il seguente iter procedurale:

- ✓ presentazione di manifestazione di interesse da parte dell'impresa;
- ✓ eventuale sopralluogo preliminare all'azienda per la verifica dei requisiti d'accesso; in caso di mancata effettuazione, il richiedente riceverà dall'Ente di Gestione comunicazione scritta con cui si autorizza a procedere con la presentazione della domanda di iscrizione al registro delle imprese e di concessione dell'uso del Marchio;
- ✓ presentazione della domanda di iscrizione al registro delle imprese e di concessione dell'uso del Marchio da parte del richiedente, con dichiarazione del possesso dei requisiti d'accesso obbligatori e l'impegno a perseguire gli obiettivi di miglioramento previsti dal disciplinare di propria competenza;
- ✓ realizzazione dell'istruttoria da parte della Commissione, in riferimento alla domanda presentata tramite verifica della documentazione e della sussistenza dei requisiti previsti dal presente Regolamento, con lo svolgimento di eventuali visite ispettive e prelievo di campioni di prodotto;
- ✓ espressione da parte della Commissione della valutazione circa l'idoneità del richiedente, con redazione di apposito verbale contenente le risultanze delle verifiche;
- ✓ ratifica della concessione all'uso del Marchio da parte del Direttore del Parco.

11.2. La durata della concessione d'uso del Marchio è stabilita in anni tre dalla data di comunicazione ufficiale da parte del Direttore dell'Ente, durante i quali sono previsti controlli specifici per la verifica dei requisiti da parte della Commissione.

11.3. Al termine della concessione la stessa si ritiene tacitamente rinnovata salvo richieste di recesso o eventuali gravi inadempienze del concessionario rilevate dall'Ente di Gestione in fase di controllo, di cui agli articoli 13-14-15-16-17.

11.4. In caso di recesso da parte del concessionario del Marchio dovrà essere inoltrata comunicazione scritta all'Ente di Gestione. L'Ente non è tenuto alla restituzione di alcuna somma già eventualmente versata dal concessionario; quest'ultimo è altresì tenuto ad eliminare a sue spese ogni riferimento al Marchio da qualsiasi prodotto e dal materiale pubblicitario.

Articolo 12 – Comunicazione di concessione del Marchio

12.1. Il Direttore dell'Ente invia comunicazione ufficiale all'impresa per la concessione in uso del Marchio, di cui fanno parte integrante la documentazione e le dichiarazioni sottoscritte dall'impresa stessa all'atto della domanda:

a. l'autodichiarazione con la domanda d'iscrizione al Registro delle aziende di cui all'articolo 7;

b. la dichiarazione di rispetto dei requisiti e l'impegno a perseguire gli obiettivi di miglioramento previsti nel disciplinare di propria competenza, che comprende:

- ✓ l'impegno a comunicare all'Ente Parco l'eventuale perdita dei requisiti di cui all'articolo 8;
- ✓ l'accettazione dei vincoli e dei dispositivi previsti dai disciplinari di produzione;
- ✓ la dichiarazione formale di rispetto dei "criteri obbligatori" previsti dai disciplinari e l'impegno ad adottare standard di progressivo miglioramento nella direzione del rispetto dei "criteri di miglioramento";
- ✓ l'impegno ad accettare, in qualsiasi momento, i controlli inviati dall'Ente di Gestione nelle modalità che questo riterrà opportune;
- ✓ l'impegno al versamento dei contributi finanziari che l'Ente di Gestione ha facoltà di richiedere per l'utilizzo del Marchio.

12.2. Per l'uso del Marchio è previsto il pagamento di un corrispettivo secondo le modalità periodicamente definite dal direttore dell'Ente di Gestione.

12.3. Gli importi derivati dalla concessione d'uso del Marchio sono gestiti dall'Ente di Gestione per finanziare la valorizzazione del Marchio stesso. A questo fine l'Ente valuterà la possibilità di istituire un apposito capitolo di bilancio destinato alle esigenze connesse all'iniziativa.

III. SORVEGLIANZA E CONTROLLO

Articolo 13 – Sorveglianza e controllo

13.1. A garanzia del corretto impiego del marchio, l'Ente di Gestione identifica le modalità di controllo per verificare la conformità al presente regolamento, dando mandato alla Commissione di procedere in conformità per quanto di competenza.

13.2. I controlli effettuati dagli incaricati della Commissione non escludono e non si sostituiscono a quelli previsti dalla normativa vigente.

Articolo 14 – Segnalazione di violazioni

14.1. Qualora la Commissione constati che un'impresa iscritta al Registro non ha rispettato i requisiti previsti dal presente regolamento, procederà ad applicare le corrispondenti sanzioni secondo quanto previsto dal successivo articolo 23.

14.2. Eventuali segnalazioni in tal senso possono pervenire, a titolo esemplificativo, da parte del personale dell'Ente di Gestione, di soggetti privati, di forme associative dei consumatori o delle forme associative dei produttori / erogatori di servizio coinvolti, da parte degli organismi ufficiali di controllo o di altri pubblici ufficiali.

14.3. Le segnalazioni devono essere supportate da prove oggettive, cioè da informazioni e/o documentazioni qualitative o quantitative misurabili.

Articolo 15 – Materia oggetto di controllo

15.1. La Commissione si riserva, in ogni tempo e a suo insindacabile giudizio, di effettuare, direttamente o per tramite di soggetti da essa delegati, le necessarie forme di controllo sul rispetto dei requisiti specificati. I controlli, che avranno cadenza variabile in base al tipo di attività svolta, saranno effettuati senza alcun preavviso. In generale si prevede che ogni singola impresa sia sottoposta ad almeno un controllo nell'arco di tre anni.

15.2. Il controllo potrà avere per oggetto in generale tutto ciò che l'impresa autocertifica all'atto della presentazione della domanda di concessione d'uso del Marchio e di tutti gli impegni che l'impresa assume nei confronti dell'Ente di Gestione in relazione all'uso del Marchio.

Articolo 16 – Modalità di controllo

16.1. Il controllo di processo si fonda sui principi dell'autocontrollo della sanità e salubrità delle produzioni e riguarda:

- ✓ lo stato di manutenzione degli ambienti e delle attrezzature;
- ✓ la rispondenza dei prodotti ai parametri fissati dai disciplinari di produzione e aziendali (ove esistenti);

- ✓ l'esame del materiale scritto e dei documenti di vario genere nelle diverse fasi di approvvigionamento, produzione, conservazione e trasporto dei prodotti agricoli ed agro – alimentari secondo quanto disposto dal disciplinare aziendale e dai disciplinari di produzione.

16.2. Il controllo sull'ambiente e sul paesaggio riguarda:

- ✓ il corretto utilizzo delle risorse naturali;
- ✓ il rispetto degli aspetti ambientali e paesaggistici secondo quanto disposto dai singoli disciplinari di produzione;
- ✓ la gestione e lo smaltimento di rifiuti, reflui e residui di lavorazione rispettosi dell'ambiente.

Articolo 17 – Organi di controllo

17.1. La Commissione si potrà avvalere, per l'effettuazione dei controlli, della collaborazione di soggetti terzi con cui stipulare apposite convenzioni e concordare piani di controllo e di campionamento. I soggetti terzi coinvolti dovranno:

- ✓ effettuare i controlli su richiesta della Commissione al fine di verificare il rispetto da parte dell'impresa dei requisiti di cui all'articolo 8;
- ✓ redigere, a seguito dei controlli, il verbale ispettivo e le dichiarazioni di conformità degli stessi ai disciplinari ed inviare tali documenti alla Commissione.

17.2. Annualmente o in caso di necessità, la Commissione decide nuove nomine, integrazioni e/o sostituzioni e aggiorna le imprese iscritte nel Registro circa eventuali variazioni per quanto riguarda i soggetti terzi incaricati di effettuare i controlli.

IV. UTILIZZO DEL MARCHIO

Articolo 18 – Modalità d'uso del Marchio

18.1. L'apposizione del Marchio stesso in etichetta sul prodotto avviene in accordo con le seguenti specifiche:

- a) la denominazione del Marchio "Qualità Parco – APAM";
- b) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare ai sensi del Regolamento UE 1169/2011.

18.2. Il Marchio deve essere riprodotto dal beneficiario secondo le specifiche tecniche contenute nel Manuale d'uso del marchio allegato al provvedimento di concessione del marchio.

18.3. Qualora il Marchio dovesse subire riduzioni o ingrandimenti, devono essere rispettate le proporzioni indicate dal progetto grafico e comunque il logotipo non può mai essere inferiore a 1 cm di lato.

18.4. Nell'ambito dei controlli di cui agli articoli 15 e 16, deve essere verificata la veridicità dell'indicazione di provenienza apposta, con eventuale segnalazione agli organi competenti delle irregolarità rilevate.

18.5. L'utilizzo del Marchio attesta la conformità delle produzioni al presente Regolamento.

Articolo 19 – Termini di apposizione del marchio

19.1. Il Marchio è apposto al momento del confezionamento del prodotto dall'imprenditore e sotto la sua personale responsabilità.

19.2. Il Marchio può essere utilizzato esclusivamente per il prodotto / i prodotti per cui è stato ottenuto. Per altri utilizzi di carattere informativo e commerciale è necessario informare preventivamente la Commissione. In caso di mancata risposta entro 30 giorni, il richiedente può considerare come accolta la sua istanza.

19.3. Il Marchio è concesso in uso esclusivamente dall'Ente di Gestione.

Articolo 20 – Uso del Marchio

20.1. È vietato l'uso di segni distintivi che possano trarre in inganno terzi sul significato e sul simbolo del Marchio, secondo quanto previsto dalle normative nazionali e comunitarie vigenti in materia.

20.2. Il Marchio non può costituire Marchio principale e deve, perciò, essere associato al marchio d'impresa ovvero alla denominazione della stessa.

20.3. Il Marchio dell'Ente di Gestione può essere utilizzato accanto a indicazioni diverse. Queste tuttavia non possono essere apposte sul prodotto, imballaggi, documenti o altro se limitano la leggibilità o la visibilità del Marchio dell'Ente di Gestione.

V. SANZIONI

Articolo 21 – Organo competente

21.1. Le sanzioni vengono erogate dal Direttore dell'Ente di Gestione su proposta della Commissione.

Articolo 22 – Uso non autorizzato del marchio

22.1. Eventuali abusi nell'uso del Marchio da parte di aziende non iscritte nell'apposito registro saranno perseguiti a norma di legge.

Articolo 23 – Sanzioni

23.1. Nel caso in cui, in un'azienda cui sia stato concesso l'uso del Marchio, vengano accertate irregolarità in fase di controllo, l'imprenditore sarà sottoposto a sanzioni diverse in base alla natura dell'illecito, specificate nei commi seguenti, fatte salve le sanzioni previste per legge in caso di specifiche ipotesi di illecito amministrativo o penale.

23.2. Viene comminata una sanzione di sospensione, per periodi variabili dai sei mesi ai due anni, per atti accertati durante le azioni di controllo messe in atto dagli organi di controllo nei confronti dei concessionari, in relazione a:

- ✓ mancato rispetto delle indicazioni fissate dall'Ente di Gestione in merito all'utilizzazione del Marchio nell'ambito commerciale;
- ✓ mancato rispetto di vincoli fondamentali riportati nei disciplinari di produzione;
- ✓ false documentazioni predisposte nell'ambito delle attività di autocontrollo previste all'interno dei disciplinari;
- ✓ false dichiarazioni contenute nella domanda di richiesta di concessione d'uso del Marchio.

23.3. La decadenza dal diritto di utilizzo del Marchio è prevista nei casi seguenti:

- ✓ al termine del periodo di sospensione comminato ai sensi del precedente comma qualora sussistano ancora le cause che hanno determinato la sospensione stessa;
- ✓ l'azienda concessionaria non abbia rispettato i tempi di sospensione stabiliti o si sia resa responsabile, entro un periodo di tre anni in seguito alla sospensione ai sensi del

precedente comma, di ulteriori violazioni tra quelle riportate all'interno del medesimo comma;

- ✓ l'azienda concessionaria abbia commesso le violazioni nel seguito riportate:
- pubblicità ingannevole;
 - mancato rispetto della normativa;
 - frode;
 - uso del Marchio in merito a produzioni e/o servizi per le quali non sia stata riconosciuta la concessione;
 - ostacolo o impedimento allo svolgimento dei controlli previsti nell'ambito del presente Regolamento d'uso.

23.4. Qualora il Marchio venisse utilizzato in maniera non conforme alle norme previste nel presente Regolamento e nei disciplinari d'uso, l'Ente di Gestione potrà procedere alla revoca immediata della concessione del Marchio, riservandosi di richiedere il risarcimento per tutti gli eventuali danni patrimoniali e non patrimoniali subiti, inclusi pertanto anche i danni all'immagine dell'Ente.

VI. DISPOSIZIONI FINALI

Art. 24 – Prodotti e servizi contemplati dal marchio collettivo

24.1. Il Marchio potrà essere utilizzato per i seguenti prodotti e servizi:

classe 8: *Utensili e strumenti azionati manualmente; Articoli di coltelleria, forchette e cucchiai; Pistole, tranne armi da fuoco; Rasoi*

classe 14: *Metalli preziosi e loro leghe; Gioielleria, bigiotteria, pietre preziose e semipreziose; Orologeria e strumenti cronometrici*

classe 16: *Carta e cartone; Stampati; Articoli per legatoria; Fotografie; Cartoleria e articoli per ufficio, tranne i mobili; Adesivi (materie collanti) per la cartoleria o per uso domestico; Materiale per il disegno e materiale per artisti; Pennelli; Materiale per l'istruzione o l'insegnamento; Fogli, pellicole e buste in materie plastiche per l'imballaggio o la confezione; Caratteri tipografici, clichés*

classe 18: *Cuoio e sue imitazioni; Pelli di animali; Bagagli e borse per il trasporto; Ombrelli e ombrelloni; Bastoni da passeggio; Fruste, finimenti e selleria; Collari, guinzagli e indumenti per animali*

classe 24: *Tessuti e loro sucedanei; Biancheria da casa; Tende in materia tessile o in materia plastica*

classe 25: *Articoli di abbigliamento, scarpe, cappelleria*

classe 26: *Pizzi, merletti e ricami, e nastri e merletti a maglia di merceria; Bottini, ganci e occhielli, spille e aghi; Fiori artificiali; Decorazioni per capelli; Capelli finti*

classe 28: Giochi, giocattoli; Apparecchi di videogiochi; Articoli per la ginnastica e lo sport; Decorazioni per alberi di natale

classe 29: Carne, pesce, pollame e selvaggina; Estratti di carne; Frutta e ortaggi conservati, congelati, essiccati e cotti; Gelatine, marmellate, composte; Uova; Latte, formaggio, burro yogurt e altri prodotti lattiero-caseari; Olii e grassi per alimenti

classe 30: Caffè, tè, cacao e succedanei del caffè; Riso, pasta e noodles; Tapioca e sago; Farine e preparati fatti di cereali; Pane, pasticceria e confetteria; Cioccolato; Gelati, sorbetti e altri gelati commestibili; Zucchero, miele, sciroppo di melassa; Lievito, polvere per fare lievitare; Sale, condimenti, spezie, erbe conservate; Aceto, salse ed altri condimenti; Ghiaccio [acqua ghiacciata]

classe 31: Prodotti dell'agricoltura, dell'acquacoltura, orticoli e forestali allo stato grezzo e non trasformati; Granaglie e sementi allo stato grezzo e non trasformati; Frutta e ortaggi freschi, erbe aromatiche fresche; Piante e fiori naturali; Bulbi di piante, semi e sementi; Animali vivi; Prodotti alimentari e bevande per animali; Malto

classe 32: Birre; Le bevande non alcoliche; Acque minerali e gassose; Bevande a base di frutta e succhi di frutta; Sciroppi e altri preparati non alcolici per fare bevande

classe 33: Bevande alcoliche ad eccezione delle birre; Preparati alcolici per fare bevande

classe 39: Trasporto; Imballaggio e deposito di merci; Organizzazione di viaggi

classe 41: Educazione; Formazione; Divertimento; attività sportive e culturali

classe 43: Servizi di ristorazione [alimentazione]; Alloggi temporanei

La registrazione del marchio collettivo è richiesta per tutti i prodotti o servizi appartenenti alle classi sopraelencate e descritte secondo la Classificazione Internazionale di Nizza, versione 11a, vigente al momento della presentazione della domanda.

Articolo 25 – Controversie

25.1. Ogni controversia nascente o comunque collegata al presente Regolamento, comprese quelle relative alla sua interpretazione, validità, efficacia, esecuzione, dovrà essere oggetto di un tentativo di conciliazione ai sensi del D. Lgs n. 28 del 4 marzo 2010.

Articolo 26 – Norma transitoria

26.1. L'Ente di Gestione si riserva di selezionare, a suo giudizio, aziende candidate o soggetti particolarmente significativi per tipologia di prodotto o per settore allo scopo di intraprendere in via sperimentale le attività di concessione dell'uso del Marchio, secondo la logica e le modalità prescritte dal presente Regolamento, al fine di verificare la validità della



strada intrapresa e di valutare i benefici commerciali e di marketing di tale scelta. Tutti i risultati ottenuti dall'applicazione di questa norma transitoria saranno poi resi disponibili, a scopo informativo e di supporto, a tutti i richiedenti attraverso opportune azioni di comunicazione.

Articolo 27 – Entrata in vigore

27.1. Il presente Regolamento entra in vigore al momento della sua approvazione con atto del competente organo.

ALLEGATO 1 COMUNI ED AREE RIENTRANTI NEL TERRITORIO DI RIFERIMENTO DEL MARCHIO

Il territorio che compone le "Aree Protette delle Alpi Marittime", così come definito nell'ambito del presente Regolamento, è costituito dai Comuni il cui territorio ricade totalmente o parzialmente all'interno del Parco Naturale delle Alpi Marittime, del Parco Naturale del Marguareis e delle seguenti Riserve Naturali: Grotte del Bandito, Rocca San Giovanni Saben, Ciciu del Villar, Crava Morozzo, Benevagienna, Sorgenti del Belbo, Grotte di Bossea e Grotte di Aisone,

In questa sezione vengono elencati i Comuni in riferimento ai quali tutti gli operatori che ne facciano richiesta possono ricevere il Marchio:

Aisone – intero territorio comunale

Briga Alta – intero territorio comunale

Chiusa di Pesio – intero territorio comunale

Entracque – intero territorio comunale

Ormea – intero territorio comunale

Roaschia – intero territorio comunale

Valdieri – intero territorio comunale

Vernante – intero territorio comunale

Benevagienna – interno perimetro Riserva e area comunale esterna a esclusivo e insindacabile giudizio della Commissione di cui all'articolo 9 del Regolamento. Nel secondo caso sarà fondamentale il rispetto del presente Regolamento e la particolare rilevanza ed esclusività del prodotto.

Camerana – interno perimetro Riserva e area comunale esterna a esclusivo e insindacabile giudizio della Commissione di cui all'articolo 9 del Regolamento. Nel secondo caso sarà fondamentale il rispetto del presente Regolamento e la particolare rilevanza ed esclusività del prodotto.

Frabosa Soprana – interno perimetro Riserva e area comunale esterna a esclusivo e insindacabile giudizio della Commissione di cui all'articolo 9 del Regolamento. Nel secondo caso sarà fondamentale il rispetto del presente Regolamento e la particolare rilevanza ed esclusività del prodotto.

Mondovì – interno perimetro Riserva e area comunale esterna a esclusivo e insindacabile giudizio della Commissione di cui all'articolo 9 del Regolamento. Nel secondo caso sarà

fondamentale il rispetto del presente Regolamento e la particolare rilevanza ed esclusività del prodotto.

Montezemolo – interno perimetro Riserva e area comunale esterna a esclusivo e insindacabile giudizio della Commissione di cui all'articolo 9 del Regolamento. Nel secondo caso sarà fondamentale il rispetto del presente Regolamento e la particolare rilevanza ed esclusività del prodotto.

Morozzo – interno perimetro Riserva e area comunale esterna a esclusivo e insindacabile giudizio della Commissione di cui all'articolo 9 del Regolamento. Nel secondo caso sarà fondamentale il rispetto del presente Regolamento e la particolare rilevanza ed esclusività del prodotto.

Rocca de' Baldi – interno perimetro Riserva e area comunale esterna a esclusivo e insindacabile giudizio della Commissione di cui all'articolo 9 del Regolamento. Nel secondo caso sarà fondamentale il rispetto del presente Regolamento e la particolare rilevanza ed esclusività del prodotto.

Saliceto – interno perimetro Riserva e area comunale esterna a esclusivo e insindacabile giudizio della Commissione di cui all'articolo 9 del Regolamento. Nel secondo caso sarà fondamentale il rispetto del presente Regolamento e la particolare rilevanza ed esclusività del prodotto.

Villar San Costanzo – interno perimetro Riserva e area comunale esterna a esclusivo e insindacabile giudizio della Commissione di cui all'articolo 9 del Regolamento. Nel secondo caso sarà fondamentale il rispetto del presente Regolamento e la particolare rilevanza ed esclusività del prodotto.

ALLEGATO 2

SINTESI PROCEDURE E DOCUMENTI PER L'ATTRIBUZIONE DEL MARCHIO

Procedura

- ✓ Visione dei disciplinari e del regolamento sul Marchio dal sito dell'Ente di Gestione delle Aree Protette Alpi Marittime (www.areeprotettealpimarittime.it)
- ✓ Invio all'Ente del modulo manifestazione d'interesse per l'iniziativa (Le aziende che invieranno la manifestazione di interesse verranno ricontattate dall'Ente per l'avanzamento della procedura)
- ✓ Sopralluogo della struttura da parte di un incaricato dell'Ente
- ✓ Invio all'Ente della domanda di inserimento nel Registro delle imprese unitamente alla richiesta ufficiale
- ✓ Riunione della Commissione per la valutazione delle domande pervenute
- ✓ Ratifica della concessione (o meno) del Marchio da parte del Direttore dell'Ente

Documenti da produrre da parte degli operatori interessati

- ✓ Manifestazione d'interesse.
- ✓ Domanda per inserimento nel Registro delle imprese delle Aree Protette (autocertificazione).
- ✓ Fotocopia documento di identità.
- ✓ Domanda ufficiale con marca da bollo indicata.
- ✓ Per prodotti trasformati: documento con descrizione del prodotto per cui si richiede il Marchio con denominazione dello stesso e illustrazione dei principali processi di lavorazione/ingredienti ed eventuale loro origine.

Modalità di invio e recapiti:

Tutti i documenti vanno recapitati presso:

**Ente di Gestione delle Aree Protette Alpi Marittime,
Piazza Regina Elena 30, 12010 Valdieri (CN)**

Documenti e moduli compilati possono essere inoltrati via raccomandata con ricevuta di ritorno o posta certificata: apam@pec.areeprotettealpimarittime.it

NOTA: Tutta la documentazione inerente al Marchio (moduli e disciplinari compresi) si trova sul sito www.areeprotettealpimarittime.it

ALLEGATO 3 DISCIPLINARI PER IL SETTORE AGROALIMENTARE

Prerequisiti e Requisiti generali

PREREQUISITI (Prerequisiti Azienda = PRA)

Nota. Vengono definiti in questa sezione i prerequisiti che consentono alle aziende di richiedere l'adesione all'iniziativa.

PRA 1. Le aziende di produzione e/o trasformazione, singole o associate, devono essere situate all'interno del territorio di riferimento. Le aziende di trasformazione situate all'interno del territorio di riferimento possono utilizzare il marchio esclusivamente per i prodotti realizzati con materie prime del territorio stesso. Qualora ciò sia previsto specificatamente da disciplinare di riferimento, sono ammissibili deroghe rispetto alle materie prime utilizzate, che possono provenire da un territorio più ampio, corrispondente alla Provincia di Cuneo. Sono inoltre ammesse in deroga le aziende che trasformano il prodotto fuori dal territorio di riferimento, ma che utilizzano il prodotto che ha visto la sua effettiva generazione di base nello spazio di riferimento.

PRA 2. L'azienda deve essere iscritta al Registro delle Imprese o, nel caso di una Associazione, ha l'obbligo di depositare presso l'Ente di Gestione il proprio Statuto.

PRA 3. È richiesto il rispetto, documentato, in tutti gli stadi della produzione, della legislazione vigente tanto in ambito regionale, nazionale, quanto in ambito comunitario, con particolare riferimento alle disposizioni relative alla produzione e commercializzazione delle sostanze alimentari.

PRA 4. In termini di sicurezza alimentare è richiesto che l'azienda aderisca al principio dell'autocontrollo ed adotti un sistema di tracciabilità quale garanzia delle produzioni e degli strumenti impiegati.

REQUISITI GENERALI (= RG) COMUNI DELLE AZIENDE/IMPRESSE

Nota. Vengono definiti in questa sezione i requisiti generali comuni la cui programmazione dovrà essere allegata alla richiesta di attribuzione preliminare del Marchio.

Rapporto con l'ambiente

RG 1. L'azienda deve adottare un piano di miglioramento triennale delle proprie prestazioni ambientali (si veda tabella al fondo dei disciplinari) nell'ottica di applicare nuove forme gestionali e tecnologie volte, a titolo non esaustivo, a:

- ✓ incrementare il risparmio energetico
- ✓ impiegare le fonti energetiche rinnovabili
- ✓ ridurre il consumo idrico
- ✓ ridurre la produzione di rifiuti e incrementarne il recupero
- ✓ ridurre le proprie emissioni atmosferiche

Eventuali altri obiettivi individuati debbono risultare del tutto compatibili con gli scopi statutari dell'Ente di Gestione.

RG 2. In caso di ristrutturazione e/o rinnovo degli impianti e dell'attrezzatura, devono essere adottati per quanto possibile sistemi che garantiscano il miglioramento delle prestazioni ambientali della struttura (quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo: sistemi di isolamento termico delle superfici trasparenti e sistemi di inerzia termica efficace per pareri, solai e coperture, illuminazione a basso consumo energetico, generatori di calore con elevato rendimento energetico, dispositivi idraulici a basso consumo di acqua, elettrodomestici ad alta performance ambientale..) sempre nel rispetto delle norme e delle caratteristiche tipologiche-strutturali previste dalle normative vigenti, ovvero per i prodotti innovativi, opportunamente descritti alla commissione.

RG 3. L'azienda deve predisporre sistemi di raccolta differenziata dei rifiuti secondo quanto previsto dai sistemi di raccolta comunali.

Rapporti con il pubblico e promozione

RG 4. Per incrementare la propria visibilità e la diffusione della conoscenza delle tecniche di produzione e/o lavorazione adottate, le aziende favoriscono per quanto possibile le condizioni per rendere visitabili al pubblico i propri laboratori di produzione e, qualora le condizioni lo rendano possibile, l'organizzazione e lo svolgimento, all'interno dei laboratori stessi di attività formative/divulgative aperte al pubblico. Si impegnano inoltre a rendere disponibili i propri ambienti per eventuali iniziative dell'Ente di Gestione nel rispetto della normativa vigente.

RG 5. L'azienda deve promuovere da sola o in associazione con altri produttori o con l'Ente di Gestione iniziative promozionali e progetti di educazione del gusto. Al momento della concessione del Marchio l'azienda sarà disponibile a mettere a disposizione una quota di prodotto ad uso dell'Ente di Gestione per le sue iniziative promozionali, da concordare con l'Ente stesso. L'azienda, inoltre, garantisce la sua presenza (in almeno due) eventi che l'Ente di Gestione potrà organizzare durante l'anno.

RG 6. Data l'importanza di una strategia di promozione e di comunicazione per la commercializzazione in contesti che non siano esclusivamente locali, l'azienda si impegna a promuovere i propri prodotti e a offrire adeguata visibilità al marchio di qualità, a partire dal sito internet aziendale (qualora esistente). In riferimento al sito web, il posizionamento dei loghi e dei link dedicati all'area protetta e al progetto sul Marchio di qualità vanno concordati con l'Ente di Gestione.

RG 7. L'azienda si impegna a collaborare con l'Ente di Gestione nell'attività di divulgazione delle attività svolte dall'Ente e in particolare con quelle finalizzate alla valorizzazione del Marchio (ad esempio corner con materiale divulgativo delle Aree Protette delle Alpi marittime).

Commercializzazione dei prodotti

RG 8. La commercializzazione del prodotto può avvenire direttamente in azienda oppure presso esercizi commerciali autorizzati tramite stipula di adeguate convenzioni.

Qualora l'azienda disponga di un punto di vendita diretta al pubblico, al suo interno deve operare personale preparato a fornire informazioni sull'area geografica interessata al Marchio, sulle sue tradizioni produttive e sul presente Marchio collettivo di qualità.

L'attività di commercializzazione svolta deve in ogni caso essere organizzata in modo tale che il visitatore/acquirente possa distinguere agevolmente i prodotti aderenti al Marchio (etichettatura dei prodotti concordata preventivamente con l'Ente).

RG 9. L'uso di canali di commercializzazione informatici per i prodotti/marchio è consentito previa verifica da parte del soggetto incaricato del controllo: dovranno essere rispettati parametri formali predefiniti e concordati in relazione all'opportunità di promuovere contestualmente il territorio e l'iniziativa.

ALLEGATO 4 Piano miglioramento ambientale triennale

Piano di miglioramento ambientale triennale (RG 1)					
Si applica a:	Ambito	Aspetto Ambientale	Obiettivo di Miglioramento	Azione	Da conseguire entro (anno 1, 2 o 3 anni)
Tutti	Packaging e confezionamento dei prodotti	Rifiuti Urbani	Riduzione della produzione dei Rifiuti Urbani	Evitare l'utilizzo di imballaggi inutili e voluminosi. Promuovere l'utilizzo di borse in cotone, carta riciclata o Mater -bi, opportunamente personalizzate, anziché sacchetti in plastica.	
Tutti	Packaging e confezionamento dei prodotti	Consumo materie prime	Incrementare il recupero dei materiali	Utilizzare, ove possibile, imballaggi di confezionamento prodotti con quantità elevate di materiale proveniente da recupero.	
Tutti	Pulizia locali	Rifiuti Urbani	Riduzione della produzione dei Rifiuti Urbani	Utilizzare detergenti sfusi con flaconi ricaricabili per la pulizia dei locali. I detergenti devono essere certificati con un marchio ecologico (es. Ecolabel).	
Tutti	Degustazioni	Rifiuti Urbani	Riduzione della produzione dei Rifiuti Urbani	Utilizzare piatti, bicchieri, tazze di vetro o ceramica. Alternativamente utilizzare stoviglie di materiale espressamente dichiarato come compostabile dal produttore secondo la norma europea EN 13432 "Requisiti per imballaggi recuperabili mediante compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi". (es- Mater-Bi).	
Tutti	Illuminazione dei locali (ad esclusione dei laboratori di produzione)	Risparmio energetico	Riduzione dei consumi di energia elettrica	Una percentuale significativa (almeno il 50%) delle lampadine installate devono essere lampade fluorescenti compatte (LFC) dette anche a "basso consumo".	
Tutti	Uso acqua igienico-sanitaria	Consumi idrici	Riduzione dei consumi idrici	Installare i rompi-getto aerati per i rubinetti (RA).	

ALLEGATO 5 DISCIPLINARE PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Requisiti Specifici (RS)

RS 1. Il prodotto finale è costituito da diverse tipologie di prodotti (latte, formaggio, yoghurt, gelati ecc.) ottenuti dalla lavorazione di latte bovino, ovino e caprino, sia freschi che stagionati preparati secondo le tradizioni tipiche del territorio di riferimento, ovvero per i prodotti innovativi, opportunamente descritti alla commissione.

RS 2. La coagulazione deve essere ottenuta con caglio naturale di origine animale, come previsto dalla vigente legislazione.

RS 3. È consentito l'utilizzo di latte conforme alle normative di legge, crudo oppure pastorizzato. Sono esclusi latte in polvere, proteine del latte e le cagliate congelate.

RS 4. Il latte utilizzato deve provenire da allevamenti del territorio così come individuato nell'Allegato 1 del Regolamento. In assenza di sufficiente materia prima reperibile all'interno di tale territorio, è possibile, previo accordo con la Commissione di gestione, far riferimento ad area più vasta, corrispondente alla Provincia di Cuneo.

RS 5. I luoghi ed i tempi minimi di stagionatura devono rispettare le specifiche definite per ciascuna tipologia di prodotto. L'azienda deve indicare all'Ente di Gestione quali prodotti concorrono per l'attribuzione del Marchio di qualità.

RS 6. I prodotti derivanti da attività svolte in alpeggio potranno essere identificati con la scritta "prodotto d'alpeggio", tramite etichettatura concordata con l'Ente.

ALLEGATO 6 DISCIPLINARE MIELE

Premessa

Il presente Disciplinare di produzione è rivolto a garantire la produzione di miele locale, impedendo qualsiasi intervento che possa causare una modificazione della struttura fisica naturale dello stesso, a garanzia della verginità e integralità del prodotto in modo tale che esso mantenga per l'alimentazione umana le stesse caratteristiche che presenta negli alveari come scorta a disposizione delle api.

Le caratteristiche di ogni produzione sono dovute prevalentemente alla natura delle risorse, di origine naturale o agricola, utilizzate dalle api e la specificità delle stesse è legata soprattutto alla presenza dell'area protetta sul territorio di riferimento.

Per ogni produttore valgono le regole generali dettate dal presente Disciplinare di produzione, debitamente e coerentemente interpretate, a seconda dell'attività effettivamente svolta.

Requisiti Specifici (RS)

RS 1. Il prodotto finale è costituito da sostanza zuccherina di consistenza sciropposa ottenuta dalla trasformazione del nettare dei fiori di specie botaniche differenti operata dalle api. Il prodotto può essere sia del tipo millefiori, sia mono-specifico.

RS 2. Per l'attribuzione del presente marchio di qualità viene considerato apicoltore chiunque allevi le api sia come attività principale che secondaria o complementare.

RS 3. Il miele deve essere realizzato utilizzando la flora tipica del territorio di riferimento. Ciò significa che entro il suddetto territorio devono trovarsi gli alveari o i territori di pascolamento degli alveari.

RS 4. Gli apiari devono essere collocati ad una distanza sufficiente da fonti di potenziale contaminazione, quali: centri urbani, strade abbondantemente trafficate, aree industriali, discariche e fonti di inquinamento elettromagnetico.

RS 5. Le arnie devono essere in legno o in altro materiale di origine naturale. Il rivestimento delle arnie deve essere solo esterno e realizzato con vernici e coloranti naturali traspiranti. I telaini devono essere in legno o in plastica.

RS 6. Gli alveari devono essere sottoposti alle misure profilattiche e agli interventi terapeutici necessari al preventivo contenimento delle malattie. Gli alveari non debbono essere sottoposti a trattamenti anti-varroa contenenti principi attivi chimici e tanto meno tossici; sono consentiti trattamenti con acidi organici e timolo, da agosto a dicembre e sempre in assenza di melario. La disinfezione di arnie e telaini deve essere esclusivamente di tipo termico.

RS 7. È vietato utilizzare per la nutrizione proteica, pollini di origine diversa da quella strettamente locale.

RS 8. Il raccolto è effettuato esclusivamente da favi di melario privi di covata o polline. Possono essere sottoposti a smielatura solo quei favi che non hanno ospitato covata. Al momento della posa dei melari, i favi in essi contenuti sono vuoti e puliti.

RS 9. Al momento del prelievo dei melari il miele deve essere maturo e le api devono essere allontanate con un metodo che preserva la qualità del prodotto (del tipo apiscampo o soffiatore); è vietato l'uso di sostanze repellenti; il fumo è ammesso in quantità limitate.

RS 10. Sin dal prelievo dei melari dagli apiari sono prese le precauzioni necessarie a evitare la contaminazione (con polvere, sporcizia, contatto con insetti o altri animali, sostanze estranee) e l'assorbimento di umidità dall'aria da parte del miele.

RS 11. È obbligatorio, successivamente all'estrazione, sottoporre il miele ad una fase di decantazione spontanea all'interno di maturatori esclusivamente in acciaio inox.

RS 12. Non è consentito l'utilizzo di materiali e attrezzature, negli alveari e nel laboratorio, non idonei dal punto di vista igienico-sanitario o comunque in grado di compromettere la salute delle api e la salubrità del miele (vernici, plastiche non alimentari, materiali fumiganti contenenti colle o fibre sintetiche, maturatori e smielatori non in acciaio inox, ecc.).

RS 13. La disopercolatura dei favi deve essere condotta manualmente. L'estrazione del miele deve essere effettuata solo tramite centrifugazione o percolazione.

RS 14. La consistenza del prodotto deve essere assolutamente naturale e tipica del miele, unicamente dipendente dalla varietà dei pascoli frequentati dalle api e dai naturali processi di cristallizzazione.

RS 15. È assolutamente vietata la pastorizzazione e la sterilizzazione del miele.

RS 16. Non è consentito l'utilizzo di alcuna sostanza conservante.

RS 17. Il confezionamento deve avvenire per lo più finché il miele è allo stato liquido.

RS 18. Il tempo minimo di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro...) da indicare sulle etichette è di 24 mesi dalla data di confezionamento, al fine di garantire il mantenimento delle proprietà organolettiche dello stesso.

RS 19. Il prodotto deve essere venduto confezionato in contenitori di vetro bianco trasparente, chiusi con capsule metalliche che garantiscano la conservabilità del prodotto stesso, decorati ed etichettati in modo tale che venga messa in evidenza l'origine dello stesso e la tradizionalità della lavorazione. I contenitori devono essere sterili e di primo utilizzo e dovranno essere idonei a contenere alimenti.

RS 20. Il miele non dovrà contenere alcuna traccia di antiparassitari o altre sostanze estranee alla sua naturale composizione; l'umidità del prodotto finale non dovrà avere una umidità superiore al 18%; l'HMF non deve essere superiore al 40 mg/kg; l'indice diastatico non deve essere inferiore a 8.

ALLEGATO 7 DISCIPLINARE FRUTTA, ORTAGGI, CEREALI E TRASFORMATI

Requisiti Specifici (RS)

RS 1. Il prodotto finale è costituito da produzioni frutticole fresche, appartenenti a specie autoctone del territorio di riferimento e a produzioni orticole e cerealicole e da prodotti trasformati. Il prodotto trasformato (conserven alimentari e farine) è ammesso se ottenuto da tecniche di lavorazione e ricette tradizionali ovvero, per i prodotti innovativi, opportunamente descritti alla commissione, ed è costituito da:

- ✓ confetture (la quantità minima di frutta impiegata per 1000 g di prodotto è di 450 g in generale e di 350 g per ribes nero e rosso e cotogne);
- ✓ succhi di frutta (succo ricavato dalla frutta sana e matura; i succhi diversi da quelli ottenuti dalle pere e dall'uva possono essere addizionati di zuccheri nella quantità massima di 150 g per litro di succo);
- ✓ altre conserve vegetali (ortaggi sottaceto, sottolio e in salamoia)
- ✓ farine integrali o raffinate

RS 2. Le materie prime dei trasformati devono provenire, esclusi olio aceto zucchero e spezie, dal territorio di riferimento.

RS 3. L'azienda deve attenersi alle norme dell'Agricoltura Integrata come da normativa vigente a livello regionale.

RS 4. I frutti e gli ortaggi devono avere le caratteristiche organolettiche tipiche delle diverse varietà, in particolare per quel che riguarda forma, dimensione, aspetto esteriore, profumo e gusto; devono altresì essere ben formati e normalmente sviluppati.

RS 5. I frutti, gli ortaggi e i cereali devono essere sani (non affetti cioè da marciume o con alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), puliti (privi di sostanze estranee visibili), privi di malattie, di attacchi di parassiti, di segni visibili di muffa, di umidità esterna anormale. La colorazione particolare dovuta al sole non costituisce un difetto.

RS 6. Il grado di maturazione dei frutti e ortaggi deve consentirne il trasporto e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

RS 7. La frutta e gli ortaggi possono essere conservati in frigo per un periodo ad una temperatura tale da non comprometterne le caratteristiche organolettiche. (0-4 gradi per la frutta fresca e gli ortaggi non acquosi, 0-8 gradi per mele e pere).

RS 8. Nel processo di trasformazione, è consentito il ricorso ad un trattamento termico di pastorizzazione o sterilizzazione, secondo le necessità e tali da garantire la buona qualità del prodotto.

RS 9. L'utilizzo dei macchinari è consentito per velocizzare i tempi di lavorazione, senza peraltro stravolgere gli originari e tradizionali sistemi di produzione.



RS 10. Il prodotto trasformato, nel caso delle conserve alimentari, deve essere confezionato in contenitori di vetro, nel caso delle farine sacchetti di carta o cellophane, decorati ed etichettati in modo tale che venga messa in evidenza l'origine dello stesso e la tradizionalità della lavorazione.

RG 11. È richiesto il rispetto per le pratiche di coltivazione tradizionali, con una forte attenzione per la salvaguardia del paesaggio storico, culturale e tradizionale.

ALLEGATO 8 DISCIPLINARE PANE, PRODOTTI DA FORNO E PASTE ALIMENTARI

Premessa

Il presente Disciplinare di produzione intende riferirsi alla produzione di pane, prodotti da forno e paste alimentari che presentano caratteristiche di tipicità in quanto preparati secondo le tradizioni tipiche del territorio in oggetto nel rispetto degli ingredienti e delle ricette originali.

Requisiti Specifici (RS)

RS 1. I prodotti finali sono rappresentati da:

- ✓ pane di diverse varietà purché preparato utilizzando lievito naturale, composto di acqua e farina e lasciato fermentare in acidità;
- ✓ prodotti da forno realizzati secondo le ricette tradizionali del territorio;
- ✓ paste alimentari fresche di diversi tagli e caratteristiche purché una parte della produzione complessiva del pastificio sia costituita da prodotti tipici della tradizione del territorio di riferimento.

RS 2. Le procedure di lavorazione dei prodotti devono garantire il rispetto di ricette specifiche derivanti dalla tradizione locale; sono ammesse innovazioni concordate al momento della richiesta di concessione del marchio.

RS 3. I modi ed i tempi di impasto, lievitazione, lavorazione, cottura devono rispettare le specifiche definite per ciascuna tipologia di prodotto.

RS 4. I prodotti devono presentare caratteristiche di foggia che rispettino la tradizione locale.

RS 5. Nel caso di prodotti farciti, la preparazione del ripieno deve utilizzare, almeno per gli ingredienti base, materie prime provenienti dal territorio di riferimento o comunque tipici della sua tradizione gastronomica.

RS 6. Per quanto possibile deve essere privilegiato l'uso di ingredienti di origine biologica.

RS 7. L'azienda deve compiere in proprio tutte le fasi del ciclo di lavorazione del prodotto. L'utilizzo di semilavorati deve essere minimo e comunque limitato all'indispensabile.

RS 8. Non è ammesso l'utilizzo di prodotti liofilizzati e/o in polvere (quali ad es. latte, uova).

RS 9. L'utilizzo dei macchinari è consentito per velocizzare i tempi di lavorazione, senza peraltro stravolgere gli originari e tradizionali sistemi di produzione. Durante le fasi di lavorazione è quindi indispensabile che la manualità sia non solo presente, ma determinante per la qualità finale del prodotto.



RS 10. Il prodotto può essere venduto sfuso o confezionato; in entrambi i casi, la vendita può effettuarsi presso l'azienda produttrice o presso esercizi commerciali autorizzati. Alcune tipologie di prodotti possono essere vendute anche porzionati.

ALLEGATO 9 DISCIPLINARE INSACCATI, SALUMI E CARNI FRESCHE

Requisiti Specifici (RS)

RS 1. Il prodotto finale è costituito da carne trasformata, cioè insaccati e salumi preparati secondo le tradizioni tipiche del territorio regionale e nel rispetto degli ingredienti, delle procedure di lavorazione, ovvero per i prodotti innovativi, opportunamente descritti alla commissione

RS 2. La scelta delle materie prime costituisce il supporto fondamentale su cui poggia la qualità. Nel rispetto della normativa comunitaria vigente, sono ammesse esclusivamente: carni suine, bovine, caprine, ovine, avicole, equine.

RS 3. Le materie prime utilizzate devono provenire da allevamenti del territorio così come individuato nell'Allegato 1 del Regolamento. In assenza di sufficiente materia prima reperibile all'interno di tale territorio, è possibile, previo accordo con la Commissione di gestione, far riferimento ad area più vasta, corrispondente alla Provincia di Cuneo.

RS 4. I luoghi ed i tempi minimi di stagionatura devono rispettare le specifiche definite per ciascuna tipologia di prodotto. L'azienda deve comunicare all'Ente i prodotti per i quali richiede il Marchio di qualità.

RS 5. La produzione non può essere caratterizzata dall'assoluta serialità del prodotto, tuttavia occorre che il prodotto stesso, compatibilmente con il rispetto delle esigenze di stagionalità, non abbia caratteristiche morfologiche ed organolettiche eccessivamente discontinue, rispetto allo standard descritto inizialmente al momento della richiesta di conferimento del marchio.

ALLEGATO 10 DISCIPLINARE PER IL SETTORE ARTIGIANATO TIPICO

SEZIONE I: PREREQUISITI

Nota. Vengono definiti in questa sezione i prerequisiti che consentono alle aziende di richiedere l'adesione all'iniziativa.

PRA 1. L'azienda, o comunque il soggetto richiedente l'attribuzione del Marchio, deve essere situata all'interno del territorio di riferimento, in quanto il requisito della territorialità costituisce prerogativa principale del presente marchio.

PRA 2. L'azienda deve essere iscritta all'Albo regionale delle imprese artigiane o delle imprese e deve essere in regola con la legislazione vigente in materia. Sono ammessi all'adozione del marchio altri soggetti quali forme associative e Scuole d'Arte, con deposito di Statuto presso l'Ente Parco.

PRA 3. L'azienda deve operare da almeno tre anni nel settore. In alternativa, per le imprese con esperienza inferiore ai tre anni è necessario che il titolare abbia svolto per analogo periodo attività produttive nel settore, anche se come lavoratore dipendente. Tale periodo si riduce ad un anno per chi abbia frequentato corsi di formazione della durata di almeno 1.200 ore presso scuole di settore legalmente riconosciute.

PRA 4. È richiesto il rispetto, documentato, in tutti gli stadi della produzione, della legislazione vigente tanto in ambito regionale, nazionale, quanto in ambito comunitario.

SEZIONE II: REQUISITI GENERALI COMUNI

Ciclo produttivo

RG 1. L'azienda deve tendenzialmente compiere in proprio tutte le fasi del ciclo di lavorazione del prodotto. Fasi di lavorazione di tipo accessorio e complementare, possono essere tuttavia commissionate ad artigiani esterni. In tal caso i fornitori devono essere selezionati in modo tale da garantire che il lavoro venga eseguito nel rispetto della normativa vigente

Rapporto con l'ambiente

RG 2. L'azienda si impegna nel miglioramento delle proprie prestazioni ambientali nell'ottica di applicare nuove forme gestionali e tecnologie volte, a titolo non esaustivo, ad:

- ✓ incrementare il risparmio energetico
- ✓ impiegare le fonti energetiche rinnovabili
- ✓ ridurre il consumo idrico
- ✓ ridurre la produzione di rifiuti e incrementarne il recupero
- ✓ ridurre le proprie emissioni atmosferiche

RG 3. In particolare, in caso di ristrutturazione e/o rinnovo degli impianti e dell'attrezzatura, devono essere adottati sistemi che garantiscano il miglioramento delle prestazioni ambientali della struttura (quali: sistemi di isolamento termico delle superfici trasparenti e sistemi di inerzia termica efficace per pareti, solai e coperture, illuminazione a basso consumo energetico, generatori di calore con elevato rendimento energetico, dispositivi idraulici a basso consumo di acqua, elettrodomestici ad alta performance ambientale, ecc.) sempre nel rispetto delle norme e delle caratteristiche tipologiche e strutturali previste dai regolamenti vigenti.

RG 4. Devono essere predisposti sistemi di raccolta differenziata dei rifiuti secondo quanto previsto dai sistemi di raccolta comunali.

RG 5. Devono essere utilizzati prodotti per la lavorazione e la finitura del prodotto (ad esempio vernici, impregnanti, lacche.) del tutto atossici e naturali, nel pieno rispetto della compatibilità ambientale.

Rapporti con il pubblico

RG 6. Le aziende devono, nell'ambito del rispetto delle condizioni di sicurezza, favorire le condizioni per rendere visitabili al pubblico, con particolare riferimento a visite organizzate dall'Ente di Gestione, i propri laboratori di lavorazione in modo tale da incrementare, in termini turistici, la propria visibilità e la diffusione della conoscenza delle tecniche di lavorazione adottate.

RG 7. Le aziende devono, qualora le condizioni di contesto lo rendano possibile, favorire l'organizzazione e lo svolgimento, all'interno dei laboratori di produzione, di attività formative (stage) aperte al pubblico.

RG 8. L'azienda assicura la disponibilità a ospitare un corner ove mettere a disposizione dei clienti materiale informativo inerente alle Aree Protette delle Alpi Marittime e i servizi offerti da altri operatori aderenti al presente Marchio.

Promozione e commercializzazione

RG 9. L'attività di commercializzazione svolta direttamente in azienda deve essere organizzata in modo tale che il visitatore/acquirente possa distinguere agevolmente i prodotti/marchio da altre produzioni sia esterne che interne non inserite nei disciplinari.

RG 10. L'uso di canali di commercializzazione informatici per i prodotti/marchio è consentito. Si richiede il massimo rispetto possibile per parametri formali concordati in relazione all'opportunità di promuovere contestualmente il territorio e l'iniziativa del Marchio.

RG 11. L'operatore deve garantire la presenza della propria attività ad almeno due eventi organizzati dall'Ente durante l'anno.

SEZIONE III: REQUISITI SPECIFICI

NOTA. Per ogni comparto valgono le regole generali dettate dal presente Disciplinare di produzione, debitamente e coerentemente interpretate, a seconda dell'attività effettivamente svolta. Pertanto, con i termini "manufatto/prodotto", si intende "l'oggetto finito, realizzato dalla lavorazione di propria competenza".

PUNTO 1. Prodotti manifatturieri lignei tipici.

Vengono qui compresi:

- ✓ mobili e complementi d'arredo;
- ✓ mobili imbottiti (sedie, poltrone, divani, letti);
- ✓ serramenti ed infissi;
- ✓ paleria e arredi parchi.

Il prodotto

RS 1. I prodotti realizzati devono inserirsi nella tradizione dell'area e possedere una o più delle caratteristiche di tipicità. Il soggetto richiedente il Marchio dovrà pertanto produrre una sintetica relazione illustrativa della sua produzione, evidenziandone le caratteristiche che possono connettersi alle tradizioni del territorio di riferimento.

RS 2. Eventuali innovazioni di prodotto devono essere adeguatamente supportate da una relazione che ne giustifichi la proposta in termini di rapporto con la tradizione locale (storia, uso, materiali).

RS 3. Il materiale consentito per le produzioni del presente comparto per le quali viene richiesta l'attribuzione del Marchio è il legno massiccio, con particolare attenzione alle essenze tradizionalmente usate sul territorio di riferimento.

RS 4. I prodotti realizzati possono presentare elementi complementari realizzati in altro materiale rispetto al legno (ad esempio pietra ollare, cuoio, ferro...), senza perdere però le caratteristiche che ne consentono l'appartenenza al comparto di riferimento del presente Disciplinare.

Il processo produttivo

RS 5. I prodotti per i quali si richiede l'assegnazione del Marchio saranno realizzati con tecnologie che rispettino le tradizioni del territorio di riferimento. Innovazioni di processo e delle relative tecnologie devono essere programmate esclusivamente al fine di conferire un valore aggiunto al prodotto in termini di prestazioni e di durata nel tempo.

RS 6. L'utilizzo di semilavorati deve essere compatibile con il rispetto delle caratteristiche che consentono al prodotto finito di essere dotato del marchio, e pertanto con quanto emerge dalla relazione illustrativa di cui al punto RS 2.

RS 7. La serialità delle produzioni è ammessa in termini ristretti ed esclusivamente in relazione al mantenimento del carattere di tipicità del prodotto per cui viene richiesta l'attribuzione del marchio.

PUNTO 2. Oggetti e arredi in materiali da intreccio

Il prodotto

RS 1. I prodotti realizzati devono inserirsi nella tradizione dell'area e possedere una o più delle caratteristiche di tipicità. Il soggetto richiedente il Marchio dovrà pertanto produrre una sintetica relazione illustrativa della sua produzione, evidenziandone le caratteristiche che possono connettersi alle tradizioni del territorio di riferimento

RS 2. Eventuali innovazioni di prodotto devono essere adeguatamente supportate da una relazione che ne giustifichi la proposta in termini di rapporto con la tradizione locale (storia, uso, materiali).

RS 3. I prodotti realizzati possono presentare elementi complementari realizzati in altro materiale rispetto ai materiali da intreccio (ad esempio legno, pietra ollare, vetro ecc.), senza perdere però l'appartenenza al comparto di riferimento del presente Disciplinare.

Il processo produttivo

RS 4. La percentuale di manualità nel processo lavorativo deve essere tendenzialmente preponderante rispetto all'uso di macchinari. Il ricorso all'utilizzo della tecnologia deve avvenire solo nei casi in cui, per ovviare ad una ripetitività inutile, si richieda la velocizzazione di alcune procedure che non apportino nulla né modifichino le specificità dell'oggetto.

RS 5. Devono essere utilizzati prodotti per la lavorazione e la finitura del prodotto (ad esempio vernici, impregnanti, lacche...) del tutto atossici e naturali, nel pieno rispetto della compatibilità ambientale.

RS 6. I manufatti devono essere caratterizzati specificamente dalla qualità dell'esecuzione.

RS 7. La serialità delle produzioni è ammessa in termini ristretti ed esclusivamente in relazione al mantenimento del carattere di tipicità del prodotto per cui viene richiesta l'attribuzione del Marchio.

PUNTO 3. Prodotti manifatturieri tipici realizzati in ferro battuto e altri materiali metallici (bronzo, rame, acciaio...)

Vengono qui compresi:

- ✓ mobili e complementi d'arredo (letti, divani...);
- ✓ elementi per l'edilizia, quali porte e portoni, grate, parapetti ecc.;
- ✓ attrezzi tradizionali;
- ✓ oggettistica ornamentale ed altri articoli vari.

Il prodotto

RS 1. I prodotti realizzati devono inserirsi nella tradizione dell'area e possedere una o più delle caratteristiche di tipicità. Il soggetto richiedente il Marchio dovrà pertanto produrre una sintetica relazione illustrativa della sua produzione, evidenziandone le caratteristiche che possono connettersi alle tradizioni del territorio di riferimento.

RS 2. Eventuali innovazioni di prodotto devono essere adeguatamente supportate da una relazione che ne giustifichi la proposta in termini di rapporto con la tradizione locale (storia, uso, materiali).

RS 3. Il materiale usato deve sempre essere il più idoneo per tradizione alla realizzazione dei manufatti, evitando quindi la sovrapposizione di elementi (quali vernici o altro) tendenti a mascherarne la reale essenza. I prodotti realizzati possono presentare elementi complementari realizzati in altro materiale rispetto a quelli del presente comparto (ad esempio legno, pietra ollare, corno, denti, zanne o ossa di animali, ecc.), senza perdere però l'appartenenza al comparto stesso.

Il processo produttivo

RS 4. La percentuale di manualità nel processo lavorativo deve essere preponderante rispetto all'uso di macchinari. Il ricorso all'utilizzo della tecnologia deve avvenire solo nei casi in cui, per ovviare ad una ripetitività inutile, si richieda la velocizzazione di alcune procedure che non apportino nulla né modifichino il contenuto artistico dell'oggetto.

RS 5. L'uso di semilavorati, al di là dei componenti per le operazioni di assemblaggio, è consentito qualora essi non sminuiscano la specificità del prodotto finito, sia esso tradizionale che innovativo sulla base di quanto indicato ai punti RS1, RS2.

RS 6. Eventuali innovazioni tecnologiche devono in complesso assolvere alle esigenze di produzione degli oggetti per cui si richiede l'attribuzione del marchio. L'innovazione tecnologica non può limitare o togliere il carattere di tipicità ai prodotti, siano essi tradizionali, siano essi di nuova concezione.

RS 7. Devono essere utilizzati prodotti per la lavorazione e la finitura del prodotto (ad esempio vernici, smalti ecc.) il più possibile atossici e naturali, compatibilmente con le migliori produzioni esistenti sul mercato, nel pieno rispetto della compatibilità ambientale.

RS 8. La serialità delle produzioni è ammessa in termini ristretti ed esclusivamente in relazione al mantenimento del carattere di tipicità del prodotto per cui viene richiesta l'attribuzione del marchio.

PUNTO 4. Prodotti manifatturieri da filati: merletti, trine, pizzi e ricami

Nota. Si definiscono:

- ✓ *Merletto*: combinazione di filo, creato nel nulla e nello spazio, senza necessità di supporto.
- ✓ *Trina*: denominazione derivata dal termine *tarneta*, è in genere una decorazione di dimensioni ridotte utilizzata spesso nella passamaneria.
- ✓ *Pizzo*: anche detto *guglia*, *cima* o *vetta*, (*dentelle* in lingua francese) fa riferimento ai bordi dentellati caratteristici dei presenti manufatti.
- ✓ *Ricamo*: è l'insieme dei motivi ornamentali che si applicano su un tessuto con ago e filo.

Il prodotto

RS 1. I prodotti realizzati devono possedere il carattere della tipicità. Il soggetto richiedente l'attribuzione del Marchio deve perciò presentare una relazione sintetica mirata a comprovare che essi sono, se non esclusivi, almeno caratteristici, per tradizione, costume e consuetudine, del territorio di riferimento.

RS 2. Eventuali innovazioni di prodotto devono essere adeguatamente supportate da una relazione che ne giustifichi la proposta in termini di rapporto con la tradizione locale (storia, uso, materiali).

RS 3. I materiali consentiti sono il lino, la canapa e la lana grezza. È consentito l'utilizzo di materiali innovativi che assolvano alle esigenze di progetto e di ricerca estetica senza venir meno ai criteri di tipicità sopra definiti.

RS 4. I prodotti realizzati possono presentare elementi complementari realizzati in altro materiale rispetto a quelli previsti, senza perdere però l'appartenenza al comparto di riferimento del presente Disciplinare.

RS 5. I manufatti devono essere caratterizzati specificamente dalla qualità dell'esecuzione con una particolare attenzione alla valenza estetico-formale, alle finiture e alle decorazioni.

Il processo produttivo

RS 6. La percentuale di manualità nel processo lavorativo deve essere tendenzialmente preponderante rispetto all'uso di macchinari. Il ricorso all'utilizzo della tecnologia può avvenire solo per la realizzazione di elementi base dei manufatti, ai quali l'apporto della manualità dovrà comunque conferire quei caratteri di tipicità e specificità descritti nella relazione di cui al punto RS1.

RS 7. La serialità delle produzioni è ammessa in termini ristretti ed esclusivamente in relazione al mantenimento del carattere di tipicità del prodotto per cui viene richiesta l'attribuzione del Marchio.

ALLEGATO 11 MANIFESTAZIONE D'INTERESSE ALL'INIZIATIVA MARCHIO COLLETTIVO DI QUALITA'

Il sottoscritto, nato a.....,
il....., residente a.....,
via....., CAP.....,
legale rappresentante dell'impresa.....
.....,
avente sede legale nel Comune di Prov.....,
via....., CAP, tel.....,
e-mail.....,
operante nel settore: (indicare l'appartenenza sia alla macrocategoria, sia alla sottocategoria)

ARTIGIANATO TIPICO

- Oggettistica tipica in legno
- Oggetti e arredi in materiali da intreccio
- Prodotti manifatturieri tipici realizzati in ferro battuto ed altri materiali metallici quali rame, bronzo, ecc.
- Prodotti manifatturieri da filati: merletti, trine, pizzi e ricami

AGROALIMENTARE TIPICO

- Miele
- Prodotti lattiero – caseario
- Frutta, ortaggi, cereali e trasformati
- Pane, prodotti da forno e paste alimentari

manifesta il proprio interesse ad aderire all'iniziativa denominata Marchio Collettivo di Qualità indetta dall'Ente di Gestione delle Aree Protette delle Alpi Marittime per la valorizzazione delle produzioni locali.

A tal fine dichiara, sotto la propria responsabilità, di possedere i Prerequisiti (PRA) specificati nel Disciplinare relativo alla propria categoria, condizione vincolante per poter richiedere il marchio "Qualità Parco – APAM".

Il sottoscritto si rende pertanto disponibile a ricevere una visita di un vostro incaricato finalizzata ad una prima analisi preventiva.

....., lì.....

In fede