



**REGOLAMENTO D'USO  
DEL MARCHIO COLLETTIVO  
"MARCHIO DEL PARCO"**

*(Deliberazione del Consiglio Direttivo n. 5/2022)*

## Ente Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise

### Regolamento d'uso del marchio collettivo "Marchio del Parco"

#### Sommario

Articolo 1	Premessa	3
Articolo 2	Definizioni	3
Articolo 3	Oggetto e finalità	4
Articolo 4	Titolare del Marchio	4
Articolo 5	Concessione del Marchio	5
Articolo 6	Richiesta e Licenza d'uso del Marchio	5
Articolo 7	Condizioni contrattuali per l'uso del Marchio	6
Articolo 8	Modalità di impiego del Marchio	7
Articolo 9	Sistema di controllo	7
Articolo 10	Contributo dei Licenziatari	8
Articolo 11	Recesso	8
Articolo 12	Attività di supporto	9
Articolo 13	Obbligo di riservatezza	9

Allegato 1	Descrizione e segni grafici del Marchio del Parco, colorimetria e varianti
Allegato 2	Modello di domanda di concessione del Marchio del Parco
Allegato 3	Contributo per la concessione del Marchio del Parco
Allegato 4	Disciplinari di prodotto agroalimentare con relativo piano di controllo
Allegato 5	Disciplinari dei servizi turistici con relativo piano di controllo
Allegato 6	Lista delle buone pratiche premianti
Allegato 7	Schema di Convenzione per il rilascio del Marchio del Parco

## REGOLAMENTO D'USO DEL MARCHIO COLLETTIVO

### **Articolo 1 – Premessa**

1. L'Ente Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise, nell'ambito delle proprie finalità istitutive, promuove, ai sensi dell'Art. 2570 c.c. e dell'art. 11 del DL 10 febbraio 2005, n. 30, l'uso del marchio collettivo con lo scopo di valorizzare il territorio e i suoi prodotti, salvaguardare le produzioni tipiche, incentivare i comportamenti virtuosi delle aziende, sviluppare la cultura dell'accoglienza, promuovere la qualità di prodotti e servizi.
2. L'Ente Parco è titolare del marchio collettivo rappresentato dall'immagine e dai logotipi di cui all'allegato 1 del presente Regolamento d'uso.
3. L'Ente Parco consente l'impiego e l'uso delle rappresentazioni grafiche del marchio alle aziende individuate dal seguente articolo 5 che manifestino idoneità in base ai requisiti previsti dal presente Regolamento e siano conformi alle condizioni stabilite nei Disciplinari predisposti per ciascun prodotto/servizio.
4. L'Ente Parco si avvale di un albo dei prodotti e dei servizi che beneficiano del marchio in cui gli stessi sono identificati con un numero progressivo e con l'anno di concessione del marchio.

### **Articolo 2 – Definizioni**

1. Ai fini del presente regolamento valgono le seguenti definizioni:
  - a) *Ente Parco*: Ente Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise;
  - b) *Marchio*: il marchio collettivo costituito dall'immagine rappresentata nell'allegato 1;
  - c) *Territorio di riferimento del Parco*: il territorio dei Comuni del Parco, della sua Area Contigua ovvero dei Comuni di uno dei siti della Rete Natura 2000 afferenti al Parco:
    - Per l'Abruzzo (PNALM: Barrea, Bisegna, Civitella Alfedena, Gioia dei Marsi, Lecce nei Marsi, Opi, Ortona dei Marsi, Pescasseroli, Scanno, Villavallelonga, Villetta Barrea, Alfedena; *Area contigua/siti Natura 2000*: Castel di Sangro, Anversa degli Abruzzi, Balsorano, Civita d'Antino, Cocullo, Collelongo, Luco dei Marsi, Ortucchio, San Vincenzo Valle Roveto, Trasacco, Scontrone, Roccaraso, Roccapia, Villalago)
    - Per il Molise (PNALM: Castel San Vincenzo, Filignano, Pizzone, Rocchetta a Volturno, Scapoli; *Area contigua/siti Natura 2000*: Cerro al Volturno, Colli a Volturno, Montenero Val Cocchiara)
    - Per il Lazio (PNALM: Alvito, Campoli Appennino, Picinisco, San Biagio Saracinisco, San Donato Val di Comino, Settefrati, Vallerotonda; *Area contigua/siti Natura 2000*: Pescosolido)
  - d) *Disciplinare*: documento tecnico concernente un prodotto o servizio, contenente disposizioni relative ai requisiti ed alle caratteristiche che i servizi e i prodotti devono possedere per beneficiare del Marchio del Parco. Per i Disciplinari dei prodotti agroalimentari e dei servizi si rimanda ai relativi allegati del presente regolamento;

- e) *Soggetti interessati*: soggetti singoli o associati operanti nel territorio di riferimento del Parco, interessati alla concessione e all'uso del marchio;
- f) *Convenzione per la Licenza d'uso del marchio*: convenzione con la quale l'Ente riconosce a una azienda la Licenza di utilizzare il marchio entro le condizioni e i termini stabiliti dal presente Regolamento e dal Disciplinare specifico per il prodotto o il servizio per cui è richiesto l'uso del marchio;
- g) *Licenziatario*: soggetto cui è riconosciuta la licenza d'uso del marchio;
- h) *Organismo di controllo*: soggetto terzo e indipendente, incaricato dall'Ente Parco per l'effettuazione delle verifiche di conformità sui requisiti stabiliti dal presente Regolamento e dallo specifico Disciplinare, secondo i piani di controllo previsti per ciascun prodotto e servizio;
- i) *Piano dei controlli*: documento che disciplina in maniera sintetica il sistema di verifica della conformità di prodotti e servizi ai requisiti e alle condizioni fissati dal presente Regolamento d'uso e dai singoli Disciplinari per consentire l'uso del marchio.

### ***Articolo 3 – Oggetto e finalità***

1. Il presente Regolamento d'uso definisce le condizioni e le modalità per la richiesta, la licenza e l'uso del Marchio del Parco.
2. Il marchio collettivo è istituito dal Parco con le seguenti finalità:
  - a) promuovere il territorio ed i suoi prodotti;
  - b) salvaguardare le produzioni tipiche;
  - c) incentivare i comportamenti virtuosi delle aziende cui è concesso;
  - d) sviluppare la cultura dell'accoglienza nel territorio del Parco;
  - e) promuovere il miglioramento dei processi di produzione di beni e servizi, al fine di conseguire standard di qualità elevati.
3. Il marchio del Parco non può costituire marchio principale rispetto al marchio d'impresa eventualmente presente. Esso attesta, unicamente, la conformità ai requisiti previsti nei Disciplinari, specificamente per i prodotti o i servizi per i quali è richiesto.

### ***Articolo 4 – Titolare del Marchio***

1. Il titolare e gestore del marchio di cui al presente regolamento è l'Ente Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise.
2. L'Ente Parco è responsabile del marchio e ne concede l'uso a mezzo di Licenza e previo inoltro di apposita domanda. L'Ente Parco verifica il corretto e legittimo uso del marchio da parte del Licenziatario.
3. Il Licenziatario si impegna al rispetto delle condizioni previste dal presente Regolamento e dal/i Disciplinare/i predisposto/i per ciascun prodotto o servizio per cui gli è stata riconosciuta la licenza d'uso.

### ***Articolo 5 – Concessione del marchio***

1. Possono richiedere l'uso del Marchio del Parco le aziende che svolgono, nel territorio di riferimento, una delle seguenti attività:
  - a) produzione di formaggi;
  - b) produzione di olio extravergine di oliva;
  - c) produzione di miele;
  - d) produzione di confetture;
  - e) produzione di birra artigianale;
  - f) produzione di aceto;
  - g) attività di ospitalità alberghiera;
  - h) attività di ospitalità in agriturismo o in dimore rurali;
  - i) attività di ristorazione;
  - j) attività di guida.
2. La Licenza d'uso del marchio presuppone che l'attività per la quale è richiesta sia svolta conformemente alla normativa di settore e in strutture legittimamente realizzate e utilizzate. Detta licenza è perciò concessa previa attestazione e verifica della conformità dell'esercizio richiedente alla normativa di settore cui è sottoposto. Tale verifica, in sede di prima concessione del marchio, viene svolta su base documentale (autodichiarazioni).
3. L'uso del marchio è concesso a mezzo di apposita convenzione (allegato 7) che ne definisce le condizioni, previa verifica e valutazione dei requisiti richiesti dal presente Regolamento e dai Disciplinari concernenti l'attività cui si riferisce la licenza d'uso, nonché previo versamento del contributo previsto al successivo articolo 10.
4. I Disciplinari dei prodotti agroalimentari a cui è riconosciuto il marchio possono prevedere, tra i requisiti richiesti, la preesistenza del marchio di qualità DOP (Denominazione di Origine Protetta) o IGP (Indicazione Geografica Protetta), del titolo di PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale) o la certificazione da agricoltura biologica ai sensi del Regolamento (CE) 834/2007 e s.m.i.
5. I Disciplinari dei servizi cui è riconosciuto il Marchio possono prevedere, tra i requisiti richiesti, la preesistenza del marchio Ecolabel europeo (D UE 175/2017 del 25/01/2017) o la certificazione di Sistema di Gestione Ambientale (S.G.A – ISO 14001) o quella della Carta Europea del Turismo Sostenibile (Agenda 21 - Conferenza delle Nazioni Unite su Ambiente e Sviluppo (UNCED) - Rio de Janeiro, giugno 1992).

### ***Articolo 6 – Richiesta e Licenza d'uso del Marchio***

1. I soggetti interessati al conseguimento della licenza d'uso del Marchio del Parco devono presentare apposita domanda sul modello di cui all'Allegato 2 del presente Regolamento, completa di tutti gli allegati richiesti.
2. Espletata l'istruttoria delle domande in ordine cronologico, il competente Servizio dell'Ente, eventualmente supportato da esperti terzi, propone, per ogni singolo prodotto o servizio per il quale sia stato richiesto il riconoscimento del marchio, la concessione o la negazione dello stesso.

3. La licenza d'uso ha validità triennale con scadenza al 31 dicembre dell'ultimo anno solare del triennio di validità. Salvo casi di sospensione o recesso, può essere rinnovata per uguale periodo, previa presentazione di apposita istanza tre mesi prima della scadenza.
4. L'Ente Parco provvede ad istituire, pubblicare sul sito web dell'Ente ed aggiornare l'albo dei prodotti e l'albo dei servizi che beneficiano del Marchio del Parco.

#### ***Articolo 7 – Condizioni contrattuali per l'uso del marchio***

1. I Licenziatari utilizzano il marchio a condizione di:
  - a) rispettare le modalità d'uso e le caratteristiche del marchio descritte nel presente Regolamento, negli specifici Disciplinari e nella Licenza d'uso;
  - b) assoggettarsi al sistema di controllo previsto dal presente Regolamento e negli specifici Disciplinari e, a tal fine, collaborare con gli Organismi di controllo aderendo alle indicazioni correttive eventualmente prescritte;
  - c) fornire informazioni tecnico–produttive finalizzate alla migliore conoscenza del sistema;
  - d) non utilizzare il marchio per attività diverse da quelle per le quali lo stesso è concesso;
  - e) non registrare marchi analoghi o tali da generare confusione;
  - f) non utilizzare il marchio come segno distintivo principale dell'attività Licenziataria o in modo prevalente rispetto al marchio d'impresa;
  - g) non tenere comportamenti illeciti lesivi della normativa ambientale o comportamenti che possano comunque danneggiare l'immagine del Parco;
  - h) non coinvolgere l'Ente Parco in relazione a pretese sollevate da terzi nei propri confronti in relazione all'impiego del marchio;
  - i) promuovere un'immagine di qualità del Parco anche mediante iniziative promozionali e progetti informativi, che andranno preventivamente concordati con l'Ufficio Promozione e Comunicazione del Parco, nonché esporre – anche presso le proprie strutture – il materiale promozionale e informativo fornito dall'Ente Parco.
2. I licenziatari favoriscono, compatibilmente con le attività aziendali, l'accessibilità alle proprie strutture in occasione di visite informative e formative preventivamente concordate ovvero per eventuali iniziative promosse dell'Ente Parco nel rispetto della normativa vigente.
3. I licenziatari del marchio, compatibilmente con le attività aziendali, si impegnano a promuovere l'impiego di buone pratiche per la sostenibilità ambientale, elencate all'allegato 6 del Regolamento d'uso del marchio, ferma restando la facoltatività delle stesse ai fini del rilascio della Licenza d'uso del marchio e del rinnovo della stessa. L'allegato 6 ("Lista di buone pratiche consigliate") è aggiornato periodicamente dal Consiglio Direttivo dell'Ente Parco. Per ogni buona pratica posta in essere per ciascuna delle aree di riferimento, l'Ente Parco attribuirà un simbolo premiante.

### **Articolo 8 – Modalità di impiego del marchio**

1. Il Marchio del Parco può essere utilizzato:
  - a) sulle insegne di esercizi commerciali, sulla carta intestata, sul sito web, sul materiale informativo emesso dal licenziatario;
  - b) su bottiglie, confezioni, imballaggi che contengano esclusivamente i prodotti iscritti nell'albo dei prodotti dal licenziatario.
  - c) Qualunque ulteriore attività promozionale che contenga l'uso del Marchio del Parco dovrà essere preventivamente condivisa e approvata col competente Ufficio del Parco.
2. Il marchio del Parco non può essere utilizzato insieme a parole, figure, emblemi o loro associazioni che possono ingenerare confusione nel consumatore.

### **Articolo 9 – Sistema di controllo**

1. Le aziende che utilizzano il marchio del Parco sono assoggettate ad un sistema di controllo finalizzato alla verifica dell'idoneità ai requisiti stabiliti dal presente Regolamento e da ciascun Disciplinare specifico per i prodotti e/o i servizi associati a un determinato licenziatario. L'assoggettamento al sistema di controllo è pre-requisito per il rilascio della licenza d'uso del marchio ed è appositamente assentito nella relativa convenzione.
2. Il controllo è programmato e condotto dall'Organismo di controllo con i criteri prestabiliti nel piano di controllo approvato per ciascun prodotto o servizio. Esso è attuato presso la sede del licenziatario e prevede, in caso di difformità recuperabili, eventuali azioni correttive.
3. I piani di controllo e le relative procedure sono resi disponibili online sul sito web dell'Ente Parco.
4. L'Organismo incaricato delle verifiche valuta e verbalizza le risultanze di ciascun controllo, acquisisce la documentazione necessaria e propone uno dei seguenti esiti:
  - a) un provvedimento di conformità;
  - b) un provvedimento di difformità lieve se la stessa non ha compromesso né le caratteristiche distintive del prodotto/servizio né l'immagine del marchio collettivo. In tal caso, l'Organismo di controllo propone l'azione correttiva, programma lo svolgimento di un'ulteriore verifica finalizzata ad accertare l'efficacia dell'azione correttiva proposta e, nelle more della risoluzione della difformità, propone eventualmente la sospensione temporanea della Licenza di uso del marchio;
  - c) un provvedimento di difformità grave se la stessa ha compromesso le caratteristiche distintive del prodotto/servizio o l'immagine del marchio collettivo; in tal caso, l'Organismo di controllo propone all'Ente il recesso dalla convenzione stipulata per la licenza d'uso del marchio.
5. Le determinazioni di cui al comma 4 sono comunicate dal Parco ai licenziatari interessati a mezzo RACC A/R o PEC.

6. Oltre ai casi di difformità lieve, la sospensione dalla licenza deve essere disposta quando il licenziatario:
  - a) abbia rifiutato senza giustificato motivo la visita ispettiva dell'Organismo di controllo;
  - b) non abbia versato l'importo del contributo annuale spettante ai sensi dell'articolo 10 del presente Regolamento d'uso.

In ogni caso la sospensione deve essere temporalmente limitata e deve riportare l'azione correttiva finalizzata a ristabilire le condizioni originarie.

7. Oltre ai casi di grave difformità, il ritiro della licenza d'uso, nella forma del recesso dalla convenzione, deve essere disposto quando il licenziatario:
  - a) non abbia dato seguito all'azione correttiva di una difformità lieve nelle modalità e nei tempi stabiliti;
  - b) non sia in regola con il versamento del contributo annuale per un periodo superiore a 3 mesi decorrenti dalla prima richiesta;
  - c) abbia adottato comportamenti tali da pregiudicare l'operatività del marchio nei confronti di altri licenziatari;
  - d) abbia utilizzato il marchio in modo ingannevole o inappropriato;
  - e) abbia cessato l'attività.
8. I controlli previsti dal presente articolo effettuati dall'Organismo di controllo non escludono e non si sostituiscono a quelli previsti dalla normativa vigente.

#### ***Articolo 10 – Contributo dei licenziatari***

1. Ogni licenziatario è tenuto al versamento all'Ente Parco di un contributo annuale per l'uso del Marchio, stabilito dal Consiglio Direttivo dell'Ente Parco, tenuto conto dei costi sostenuti per l'attività di controllo e delle dimensioni dell'azienda
2. In sede di prima applicazione l'importo da versare per la concessione del marchio è riportato nella tabella di cui all'allegato 3 del presente Regolamento.

#### ***Articolo 11 – Recesso***

1. Il titolare del marchio e il licenziatario, anche prima della scadenza della licenza d'uso, possono recedere dalla relativa convenzione, inviando una comunicazione a mezzo di posta elettronica certificata. Il recesso dell'Ente parco equivale a ritiro della licenza d'uso del marchio.
2. In caso di sospensione o recesso dalla convenzione stipulata per la licenza d'uso al licenziatario non è consentito esporre in alcun modo il Marchio del Parco.
3. In caso di recesso dalla convenzione per la licenza d'uso, il licenziatario è tenuto a rimuovere il marchio ovunque lo abbia esposto e a ritirare dal commercio prodotti con il marchio stesso. In tal caso al licenziatario non è riconosciuto alcun rimborso o indennizzo.
4. A seguito del recesso, il licenziatario interessato viene cancellato dall'albo di cui all'articolo 6, comma 4.



### ***Articolo 12 – Attività di supporto***

1. L'Ente Parco provvede a pubblicare sul proprio sito web:
  - a) il presente Regolamento del Marchio del Parco, i Disciplinari predisposti per ciascun prodotto e/o servizio e i relativi piani di controllo;
  - b) le procedure per la concessione del marchio e la modulistica necessaria;
  - c) l'albo dei prodotti e delle aziende licenziatarie di cui all'articolo 6, comma 4, dando maggiore visibilità alle aziende che adottano le buone pratiche consigliate all'allegato 6, attraverso l'attribuzione, per ciascuna delle aree ivi indicate, di un numero di simboli corrispondente al numero delle buone pratiche adottate.
  
2. L'Ente Parco può predisporre attività di promozione finalizzate alla valorizzazione:
  - a) del contesto ambientale delle aziende;
  - b) delle competenze e professionalità degli operatori;
  - c) del repertorio storico-culturale e di relazioni che viene reso visibile attraverso le diverse attività/prodotti/servizi del marchio.
  
3. È facoltà del Parco fornire assistenza per l'allestimento di spazi per attività fieristiche di settore.

### ***Articolo 13 – Obbligo di riservatezza***

1. Gli atti e le informazioni riguardanti i soggetti licenziatari sono considerati riservati e sono utilizzati soltanto per scopi di promozione, valorizzazione e salvaguardia del Parco.
  
2. Il personale dell'Ente Parco ed il personale incaricato per lo svolgimento dei controlli sono vincolati rispettivamente al segreto d'ufficio e al segreto professionale.

## Allegato 1

### DESCRIZIONE E SEGNI GRAFICI DEL MARCHIO DEL PARCO: COLORIMETRIA E VARIANTI

Il Marchio del Parco, contenente anche l'indicazione dell'anno per il quale viene rilasciato, è rappresentato dal profilo dell'orso seduto caratterizzante l'emblema del Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise, di colore giallo, inserito all'interno di un quadrato con sfondo verde scuro, accompagnato dalla dicitura "MARCHIO DEL PARCO", di colore giallo.



**Allegato 2**  
**MODELLO DI DOMANDA DI CONCESSIONE DEL MARCHIO DEL PARCO**

ENTE PARCO NAZIONALE D'ABRUZZO, LAZIO E MOLISE

**DOMANDA DI LICENZA D'USO DEL MARCHIO DEL PARCO**

(Con autocertificazione ex art. 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445)

Il/La sottoscritto/a	(nome e cognome)
Luogo di nascita	
Data di nascita	
Codice fiscale	

**Recapiti**

Telefono fisso	(indicare)
Mobile	(indicare)
Telefax	(indicare)
E-mail	(indicare)

**CHIEDE**

la licenza d'uso del **Marchio del Parco** per i seguenti prodotti/servizi:

(indicare)
(indicare)
(indicare)
(indicare)

A tal fine, consapevole che, ai sensi degli artt. 75 e 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, chiunque rilascia dichiarazioni mendaci è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia, ferma restando la decadenza dai benefici eventualmente conseguiti sulla base delle dichiarazioni non veritiere,

**DICHIARA**

a)

di essere rappresentante legale dell'azienda	(ragione o denominazione sociale)
operante con codice fiscale/partita iva	(indicare)
iscritta al registro delle imprese con n.	(indicare)

**Allegato 2**  
**MODELLO DI DOMANDA DI CONCESSIONE DEL MARCHIO DEL PARCO**

con sede in	(città)
alla Via/P.zza	(indicare)

b) di aver preso cognizione del Regolamento d'uso del Marchio del Parco, dei relativi allegati nonché dei Disciplinari del prodotto e/o servizio interessato e di accettarne i contenuti;

c) di possedere i requisiti richiesti dal Regolamento d'uso del marchio, ed in particolare:

- di svolgere l'attività per la quale si richiede la concessione d'uso del marchio nel territorio di riferimento del Parco (Comuni del Parco, della sua Area Contigua ovvero dei Comuni di uno dei siti della Rete Natura 2000 afferenti al Parco);
- che l'attività e l'organizzazione aziendale sono conformi alla normativa di settore vigente in ambito comunale, regionale, nazionale e comunitario, alle misure di sicurezza prescritte dal D.lgs.81/2008 (ex 626/94) e alle normative sanitarie prescritte dal D.Lgs 193/07 (ex HACCP) in materia di igiene;

**DICHIARA INOLTRE**

a) di impegnarsi a rispettare le condizioni d'uso del Marchio del Parco secondo le modalità prescritte all'art. 7 del Regolamento d'uso nonché dal/dai Discipinare/i per \_\_\_\_\_;

b) di accettare il sistema di controllo previsto nel Regolamento d'uso del marchio e nel/i succitato/i Discipinare/i, consentendo il libero accesso al personale incaricato dei controlli, garantendo ogni assistenza durante le visite e fornendo ogni informazione utile per l'espletamento dell'incarico;

c) di impegnarsi a versare all'Ente Parco il previsto contributo annuale per l'uso del marchio collettivo prima della stipula della convenzione;

d) di comunicare all'Ente parco, entro il termine previsto dal Discipinare ovvero, in mancanza, entro 15 giorni, ogni variazione dei dati riportati nella presente richiesta;

e) di prestare il proprio consenso al trattamento dei dati personali da parte dell'Ente Parco nell'ambito del perseguimento delle proprie attività e finalità statutarie.

**DICHIARA ALTRESÌ**

**Per le attività zootecniche:**

- che la consistenza del bestiame allevato all'interno del territorio è di n. \_\_\_\_ capi;

- che le specie/razze di appartenenza dei capi sono:

\_\_\_\_\_;

\_\_\_\_\_;

\_\_\_\_\_;

\_\_\_\_\_;

che la stima delle produzioni per l'anno in corso è pari a (kg):

latte \_\_\_\_\_;

formaggio \_\_\_\_\_;

**Allega**

- fascicolo aziendale;

- copia del modulo consegnato alla Ufficio di Igiene e Sanità Pubblica Veterinaria indicante localizzazioni e periodo.

**Allegato 2**  
**MODELLO DI DOMANDA DI CONCESSIONE DEL MARCHIO DEL PARCO**

**Per l'attività di produzioni arboree (frutticole, olivicole):**

- che gli arboreti (coltivazioni frutticole, olivicole) sono ubicati all'interno del territorio con la seguente consistenza:

- Località \_\_\_\_\_ (Comune: \_\_\_\_\_) - N. piante \_\_\_\_\_ - ha \_\_\_\_\_; Produzione stimata di \_\_\_\_\_ kg;
- Località \_\_\_\_\_ (Comune: \_\_\_\_\_) - N. piante \_\_\_\_\_ - ha \_\_\_\_\_; Produzione stimata di \_\_\_\_\_ kg;
- Località \_\_\_\_\_ (Comune: \_\_\_\_\_) - N. piante \_\_\_\_\_ - ha \_\_\_\_\_; Produzione stimata di \_\_\_\_\_ kg;
- Località \_\_\_\_\_ (Comune: \_\_\_\_\_) - N. piante \_\_\_\_\_ - ha \_\_\_\_\_; Produzione stimata di \_\_\_\_\_ kg;
- Località \_\_\_\_\_ (Comune: \_\_\_\_\_) - N. piante \_\_\_\_\_ - ha \_\_\_\_\_; Produzione stimata di \_\_\_\_\_ kg;
- Località \_\_\_\_\_ (Comune: \_\_\_\_\_) - N. piante \_\_\_\_\_ - ha \_\_\_\_\_; Produzione stimata di \_\_\_\_\_ kg;

**Per l'attività di produzione di miele:**

- che in località \_\_\_\_\_ sono collocati n. \_\_\_\_\_ apiari;
- che in località \_\_\_\_\_ sono collocati n. \_\_\_\_\_ apiari;
- che la stima della probabile produzione di miele per l'anno in corso è di kg \_\_\_\_\_

**Allega**

denuncia degli alveari effettuata all'anagrafe apistica nazionale.

**Per l'attività di produzione di birra artigianale**

- che il birrificio nel quale è prodotta la birra si trova in \_\_\_\_\_

- che le materie, provenienti dall'areale del Parco, utilizzate per aromatizzare e caratterizzare il prodotto finale, sono:

- malti, cereali o luppoli provenienti da \_\_\_\_\_
- spezie o erbe aromatiche provenienti da \_\_\_\_\_
- miele proveniente da \_\_\_\_\_
- Frutti o fiori provenienti da \_\_\_\_\_
- Mosto d'uva proveniente da \_\_\_\_\_
- Altro \_\_\_\_\_ proveniente da \_\_\_\_\_

**Per l'attività di ospitalità in albergo, in agriturismi/dimore rurali e di ristorazione:**

a) di aderire alla *CETS*, e di rispettarne i requisiti e gli impegni;

Allega:

- relazione illustrativa dell'attività con particolare riferimento ai requisiti richiesti.

**Allegato 2**  
**MODELLO DI DOMANDA DI CONCESSIONE DEL MARCHIO DEL PARCO**

**Per le attività di guida e accompagnamento in natura**

- Di essere iscritto all'associazione di categoria/albo \_\_\_\_\_ con tesserino \_\_\_\_\_;
- Di essere in possesso della seguente assicurazione in corso di validità \_\_\_\_\_;
- di non aver ricevuto negli ultimi 3 anni sanzioni, diffide e/o richiami da parte dell'Ente Parco e dell'istituzione cui aderisce;

Allega:

- Curriculum delle attività svolte;

Luogo e data

Firma

Allegati:

- In assenza di firma digitale, copia fotostatica di documento di identità in corso di validità del dichiarante;
- Lista delle buone pratiche premianti adottate dall'azienda/operatore economico;
- Altro \_\_\_\_\_

**Allegato 3**  
**CONTRIBUTO ANNUALE PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DEL PARCO**

	<b>Contributo annuo</b>
produzione di formaggi;	<b>€ 300,00</b>
produzione di olio extravergine di oliva;	<b>€ 300,00</b>
produzione di miele;	<b>€ 100,00</b>
produzione di confetture;	<b>€ 100,00</b>
Produzione di birra artigianale;	<b>€ 200,00</b>
Produzione di aceto;	<b>€ 100,00</b>
attività di ospitalità alberghiera;	<b>€ 400,00</b>
attività di ospitalità in agriturismo o dimore rurali;	<b>€ 300,00</b>
attività di ristorazione;	<b>€ 300,00</b>
Attività di guida	<b>€ 200,00</b>

DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

**Disciplinare**  
**per la produzione di formaggio di pecora**  
(Deliberazione del Consiglio Direttivo n. 5/2022)

**Art. 1 - Premessa**

1.1 L'economia pastorale nel territorio del Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise s'identifica con la storia stessa dei luoghi.

I monti del Parco con gli alpeggi, i tratturi, la millenaria pratica della transumanza, il torrente di pecore che ogni anno li attraversava, in sintesi l'economia pastorale costituisce l'identità stessa del territorio e del popolo che lo abita. È stato stimato che le pecore che raggiungevano il tavoliere, in alcune fasi, superavano i tre milioni di capi e che, di queste, il 40% proveniva dai monti del Parco.

Tale economia, tra pastori, massari, butteri e casari, occupava buona parte della popolazione residente cui si aggiungevano gli addetti al commercio e alla trasformazione. Le pregevoli architetture che si possono ancora ammirare nei borghi del Parco sono il frutto della ricchezza prodotta dalla pastorizia. Alle grandi famiglie armentizie appartenevano personaggi come Benedetto Croce e lo stesso Erminio Sipari, suo cugino e fondatore del Parco.

1.2 L'ambiente naturale del territorio del Parco è particolarmente adatto all'allevamento ovino.

Le condizioni climatiche dell'area sono prevalentemente di tipo temperato: con una temperatura media annua che assume valori che vanno dai 14° C nel fondovalle, ai 5° C nelle zone più elevate delle catene montuose. Le precipitazioni sono decisamente abbondanti: i valori medi annui, infatti, vanno dai 1460 mm delle stazioni pluviometriche di Atina (520 m s.l.m.) e Picinisco (740 m s.l.m.), fino a oltre 1600 mm sulle vette delle montagne.

L'assenza di aridità estiva, che conferma il carattere temperato del clima e lo distingue da quello mediterraneo, permette di utilizzare principalmente, come fonte alimentare per gli ovi-caprini, i prati naturali e prati-pascolo della zona, ricchi di essenze vegetali spontanee tipiche del territorio, come la graminacea *Bromus erectus*, il palèo comune (*Brachypodium pinnatum*), la *Sesleria tenuifolia*, le cyperacee (come la *Carex kitaibeliana*, *Carex pairaei*, *Carex ovalis*, *Carex fusca*, *Carex hallerana*, *Carex pallescens*) e le leguminose (quali l'*Anthyllis montana*, l'*Anthyllis vulneraria* e la *Vicia hybrida*), il *Polypodium cambricum*, l'*Asplenium onopteris*, l'*Asplenium fissum*, il *Dryopteris pallida ssp.*, il *Cerastium cerastioides*, il *Lychnis flos-cuculi*, il *Sedum cepaea*, l'*Aphanes arvensis*, il *Mespilus germanica*, l'*Astrantia tenorei* il *Seseli montanum*, la *Grafia golaka*, l'*Ammi visnaga*, l'*Aster alpinus*, il *Taraxacum glaciale*, il *Reichardia picroides*, il *Juncus compressus*, insieme al ginepro nano (*Juniperus nana*).

1.3 Il presente disciplinare stabilisce requisiti e standard di produzione per la concessione del marchio collettivo di "Marchio del Parco" al formaggio di pecora prodotto nel territorio del Parco.

1.4 Costituiscono condizioni preliminari di concedibilità del marchio:

- l'ambito territoriale di produzione che deve ricadere nel territorio di riferimento come definito nel regolamento d'uso;
- la conformità delle attività e dell'organizzazione aziendale adottata dal licenziatario alla normativa di settore vigente in ambito comunale, regionale, nazionale e comunitario, in particolare alle misure di sicurezza prescritte dal D.lgs.81/2008 (ex 626/94) ed alle normative sanitarie prescritte dal D.Lgs 193/07 (ex haccp) in materia di igiene;
- il possesso di tutti gli ulteriori pre-requisiti stabiliti nel Regolamento d'uso del marchio.



DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

**Art. 2 - Caratteristiche del prodotto**

2.1 Il **Formaggio di pecora che beneficia del Marchio del Parco** presenta le seguenti caratteristiche: è un formaggio di forma cilindrica a facce piane, a latte crudo, intero e a pasta cruda, ottenuto da una o più mungiture, dalle razze di Sopravissana, Comisana, Massese o incroci con almeno una di queste razze, oppure da popolazioni di razze autoctone di pecore "Mosce" e "Pagliarole".

2.2 Può presentarsi, a seconda delle seguenti tipologie, con le caratteristiche di seguito indicate:

Scamosciato:

- Stagionatura: da 30 a 60 giorni;
- Diametro del piatto: da 12 cm a 25 cm;
- Altezza dello scalzo: da 7 cm a 12 cm;
- Pezzatura: da 0,7 kg a 2,5 kg;
- Crosta: sottile e rugosa, tendente al giallo paglierino;
- Pasta: struttura compatta con leggera occhiatura; colore bianco tendente al giallo paglierino;
- Umidità: inferiore al 45%;
- Grasso sulla sostanza secca: inferiore al 55%;
- Sapore: dolce con spiccati aromi di pascolo di montagna;
- Assenza di odore di stalla.

Stagionato:

- Stagionatura: oltre 90 giorni;
- Diametro del piatto: da 12 cm a 25 cm;
- Altezza dello scalzo: da 7 cm a 12 cm;
- Pezzatura: da 0,5 kg a 2 kg;
- Crosta: sottile e rugosa, tendente al giallo paglierino;
- Pasta: struttura compatta con leggera occhiatura; colore giallo paglierino;
- Umidità: inferiore al 35%;
- Grasso sulla sostanza secca: inferiore al 55%
- Sapore: intenso e corposo che prosegue verso il piccante con la stagionatura, con spiccati aromi di pascolo di montagna;
- Assenza di odore di stalla.

**Art. 3 - Aree di produzione**

3.1 I formaggi di pecora ai quali è concedibile il Marchio del Parco sono quelli provenienti da greggi allevati all'interno del territorio di riferimento come definito nel Regolamento d'uso.

**Art. 4 - Requisiti**

**4.1 Caratteristiche di produzione**

L'alimentazione degli ovini si basa su pascoli naturali e foraggi freschi prodotti nell'areale di produzione.

È consentito, durante tutto l'arco dell'anno, l'integrazione con materie prime quali cereali, proteaginosi e sottoprodotti dell'industria molitoria ed olearia, somministrati singolarmente o in miscela aziendale tra loro per un massimo di 650 g/capo di tal quale (t.q.) ingerito giornalmente.

È inoltre consentito l'utilizzo di fieno di graminacee, di leguminose e di prato naturale, che possono rappresentare la quota prevalente di foraggio durante il periodo autunno-vernino, mentre durante

## Allegato 4

### DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

il periodo primaverile-estivo possono essere somministrati per un massimo di 500 g/capo/giorno di tal quale (t.q.).

Per i soli capi non in lattazione è ammesso l'impiego di fieno-silo ed insilati.

#### 4.2. Metodo di produzione, trattamenti, coagulazione e stagionatura

Il latte destinato alla produzione del **Formaggio di pecora che beneficia del marchio del Parco** è lavorato crudo. Qualora non venga lavorato entro le 2 ore dalla fine della mungitura, il latte può essere raffrescato a una temperatura non superiore a +15°C e lavorato entro le 14 ore dalla fine mungitura oppure essere refrigerato a una temperatura compresa tra +4°C e +6°C e lavorato entro le 48 ore dalla fine mungitura.

Il caglio consentito è solo quello in pasta di capretto o di agnello proveniente per almeno il 51% da animali lattanti allevati nell'areale di produzione, senza aggiunta di fermenti lattici. La temperatura di coagulazione è compresa tra +36°C e +38°C.

Dopo la rottura della cagliata, il coagulo viene sottoposto in caldaia a leggera pressatura, trasferito nelle forme e pressato manualmente o mediante sovrapposizione delle forme stesse. È ammessa la scottatura delle forme in scotta bollente per un periodo compreso tra 2 e 5 minuti.

Dopo breve fase di spurgo, le forme sono sottoposte a salatura a secco per 12-24 ore in funzione della pezzatura. La quantità di sale utilizzata non è inferiore a 20 g/kg di formaggio.

La stagionatura varia da un periodo di 30-60 giorni per la tipologia "Scamosciato" ad un periodo di oltre 90 giorni per lo "Stagionato". Avviene in ambiente condizionato o in locale naturale, preferibilmente su assi di legno. Sono consentiti trattamenti a base di olio di oliva ed aceto di vino.

#### **Art. 5 - Ammissione alla certificazione e verifiche**

5.1 Entro il 30 aprile di ogni anno le aziende interessate notificano al Parco la consistenza delle greggi allevate all'interno dell'areale di cui al presente disciplinare, le razze di appartenenza, la stima della probabile produzione di formaggio, copia del modulo del Registro di stalla consegnato all'Ufficio di Igiene e Sanità Pubblica Veterinaria e, in caso di nomadismo con destinazione interna al territorio dell'areale di produzione, anche copia del modulo consegnato all'Ufficio di Igiene e Sanità Pubblica Veterinaria (art. 6 LP 16/88), indicante localizzazioni e periodo.

5.2 L'Ente ammette a certificazione le quantità di prodotto, distinte per lotti, secondo la stima del verificatore o, in assenza di verifica diretta, secondo la dichiarazione del produttore con riserva di verificare la localizzazione delle greggi e la quantità di formaggio prodotta, senza preavviso alcuno.

5.3 Il controllo sulla conformità del prodotto al presente disciplinare è svolto secondo le seguenti modalità:

- un campione di prodotto confezionato per la vendita potrà essere prelevato in duplice copia, una delle quali destinata a rimanere presso il produttore per eventuali controprove, per essere sottoposto ad analisi da parte di laboratorio specializzato. Il controllo ha lo scopo di verificare uno o più dei seguenti parametri:
- assenza di residui di trattamenti chimici;
- assenza di fattori patogeni;
- umidità;
- percentuale di grasso.

## Allegato 4

### DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

#### **Art. 6 - Etichettatura**

6.1 Il prodotto è commercializzato intero o porzionato nel rispetto della normativa vigente.

La forma, intera o porzionata, reca obbligatoriamente sulla etichetta, a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni di legge, il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice, l'indicazione della tipologia "scamosciato" o "stagionato" e il lotto di produzione.

Il prodotto certificato è contraddistinto dal Marchio del Parco, con l'indicazione dell'anno di validità, fornito su file dall'Ente. È fatto obbligo al licenziatario di utilizzare il file vettoriale esclusivamente per le quantità dichiarate e prodotte nel territorio di riferimento, ovvero stimate dal verificatore.

Per gli anni successivi al primo, la consegna del file vettoriale è effettuata a seguito del versamento del contributo annuale.

Allegato 4

DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

	<p align="center"><b>PARCO NAZIONALE D'ABRUZZO, LAZIO E MOLISE</b>  <b>PIANO DI CONTROLLO</b>  <b>per la produzione di formaggio di pecora</b></p>			
OBIETTIVI	CONDIZIONI	ATTIVITA' DI CONTROLLO	DIFFORMITA'	EVENTUALI CORRETTIVI
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità dell'attività aziendale alla normativa di settore	Controllo documentale e in azienda	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità delle strutture alle prescrizioni urbanistico-edilizie	Controllo documentale e in azienda	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità alla normativa sanitaria e sulla sicurezza dei luoghi di lavoro	Controllo documentale e in azienda	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità alla normativa in materia di confezionamento ed etichettatura	Controllo sul prodotto	GRAVE	
<b>Salvaguardia delle produzioni tipiche</b>	Rispetto dell'areale di produzione	Controllo sul campo	GRAVE	
<b>Salvaguardia delle produzioni tipiche</b>	Impiego delle razze ovine consentite	Controllo in azienda	GRAVE	

**Allegato 4**

**DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO**

<b>Salvaguardia delle produzioni tipiche</b>	Caratteristiche del prodotto attinenti all'assenza di fattori patogeni e di residui chimici	Controllo sul prodotto	GRAVE	
<b>Salvaguardia delle produzioni tipiche</b>	Caratteristiche del prodotto attinenti stagionatura, pasta, colore, umidità, grasso sapore e odore	Controllo sul prodotto	GRAVE	
<b>Salvaguardia delle produzioni tipiche</b>	Rispetto delle prescrizioni relative all'alimentazione del bestiame	Controllo in azienda e sul campo	GRAVE	
<b>Salvaguardia delle produzioni tipiche</b>	Utilizzo della sola tipologia di caglio consentita	Controllo in azienda	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità alle prescrizioni del disciplinare in materia di confezionamento ed etichettatura	Controllo sul prodotto	LIEVE	Invito ad uniformare il prodotto alle caratteristiche richieste
<b>Salvaguardia delle produzioni tipiche</b>	Caratteristiche del prodotto attinenti alla forma, al diametro, all'altezza, alla pezzatura e alla crosta	Controllo sul prodotto	LIEVE	Invito ad uniformare il prodotto alle caratteristiche richieste

DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

**Disciplinare**  
**per la produzione di olio extravergine di oliva**  
(Deliberazione del Consiglio Direttivo n. 5/2022)

**Art. 1 – Premessa**

1.1 Il territorio del Parco, anche per la notevole variazione altimetrica, conserva una eccezionale biodiversità che annovera, nei versanti più bassi, anche la coltivazione dell'olivo.

Due sono le aree di elezione di questa pianta: il versante orientale dell'Alta Valle del Volturno, nel Molise, e il versante sud-occidentale della Val Comino, nel Lazio.

Per il territorio molisano, in particolare, la varietà certamente più rinomata è l'*Aurina* di Venafro che nell'antichità fu decantata da scrittori quali Catone, Orazio, Columella, Varrone, Marziale, Plinio il Vecchio e Strabone.

la tradizione vuole che tale varietà sia stata portata nell'antico Sannio da un personaggio mitico, Licinio, che poi le avrebbe dato il nome con cui è conosciuta nelle fonti classiche (licinia). La fioritura è piuttosto tardiva, come la maturazione dei frutti che avviene in modo graduale, raggiungendo una colorazione nero corvino. I frutti hanno una dimensione piccola, caratteristica è la presenza a coppie delle drupe sullo stesso peduncolo.

Alla caduta dell'impero romano seguirono secoli di abbandono e le selve ripresero il sopravvento. La coltivazione dell'Olivo fu reintrodotta nel VIII sec. dai monaci di Monaci di Montecassino per la Val Comino e da quelli di San Vincenzo per l'Alta Valle del Volturno.

Oggi, nella Valle del Volturno le varietà prevalenti sono la *Paesana bianca*, e quella denominata *Olivetta nera*, capaci di sfidare il freddo e situazioni climatiche difficili, mentre nella Val Comino la varietà più utilizzata è la "*Marina di San Donato*", coltivata tra San Donato Val di Comino, Settefrati e Alvito.

Si tratta di una pianta molto resistente che vegeta fino a quote di 900 metri, con una maturazione del frutto ritardata che evita l'attacco della mosca olearia.

1.2 Il presente disciplinare stabilisce requisiti e standard di produzione per la concessione del marchio collettivo di "*Marchio del Parco*" all'olio extravergine di oliva prodotto nel territorio del Parco.

1.3 Costituiscono condizioni preliminari di concedibilità del marchio:

- l'ambito territoriale di produzione, che deve ricadere nel territorio di riferimento come definito nel regolamento d'uso;
- la conformità delle attività e dell'organizzazione aziendale adottata dal licenziatario alla normativa di settore vigente in ambito comunale, regionale, nazionale e comunitario, in particolare alle misure di sicurezza prescritte dal D.lgs.81/2008 (ex 626/94) ed alle normative sanitarie prescritte dal D. Lgs 193/07 (ex haccp) in materia di igiene;
- il possesso di tutti gli ulteriori pre-requisiti stabiliti nel Regolamento d'uso del marchio.

**Art. 2 - Caratteristiche del prodotto**

2.1 Gli oli che beneficiano del marchio del Parco presentano le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche organolettiche:

## Allegato 4

### DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

- colore: giallo – verde;
- odore: fruttato da leggero a medio a intenso;
- sapore: sentore di amaro e di piccante leggero, medio o intenso;
- valore del panel test >6,5;
- assenza di difetti.

#### Caratteristiche chimico-fisiche:

- Acidità libera non > 0,50%;
- Numero di Perossidi non > 10 meq di Ossigeno/Kg;
- K232 non > 2,00;
- Acido oleico 70-80%;
- Polifenoli totali (in ac. Caffeico) > 100 mg/Kg

2.2 Le caratteristiche organolettiche e quelle chimico-fisiche sono indicate in etichetta.

#### **Art. 3 - Areale di produzione**

3.1 Gli oli ai quali è concedibile il marchio del Parco sono quelli ottenuti da alberi di olivo (*Olea Europea*) coltivati all'interno del territorio di riferimento come definito nel regolamento d'uso.

#### **Art. 4 - Requisiti**

4.1 Le condizioni pedoclimatiche e di coltivazione (sesti d'impianto, forme di allevamento, sistemi di potatura a vaso policonico) degli oliveti destinati alla produzione di oli raccomandati dal Parco sono quelle tipiche dell'areale di produzione.

4.2 Le olive sono raccolte sane, indenni da danni da attacchi parassitari e/o da avverse condizioni climatiche (grandine, gelo, vento, etc.). Per i trattamenti antiparassitari e per i fertilizzanti sono impiegati solo prodotti ammessi dai disciplinari di produzione biologica.

4.3 La raccolta delle olive è effettuata durante la fase dell'invaiaitura in modo da conferire all'olio la tipicità peculiare che lo contraddistingue. La raccolta delle drupe è effettuata per brucatura e/o con mezzi manuali tradizionali o con mezzi meccanizzati, evitando il contatto delle olive con il terreno. Non è consentito l'uso di prodotti cascolanti. Le olive cadute a terra prima della raccolta non possono essere utilizzate. Dopo la raccolta, le olive sono trasportate in contenitori rigidi, forati e sovrapponibili per consentire un'adeguata aerazione, e sono molite entro 48 ore.

4.4 Per la molitura delle olive sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli esenti da alterazioni. La gramolatura è effettuata con acqua termoregolata alla temperatura massima di 25° C e per un massimo di 20 minuti. Le operazioni di molitura delle olive destinate alla produzione di olio raccomandato dal Parco sono effettuate in impianti di molitura posti nell'ambito del territorio indicato all'art. 3 del presente disciplinare.

#### **Art. 5 - Ammissione alla certificazione e verifiche**

a) Entro il 30 Luglio di ogni anno le aziende interessate notificano al Parco la/le località in cui sono ubicati gli uliveti all'interno dell'areale di produzione di cui al presente disciplinare, il numero di olivi e la stima della probabile produzione di olio in kg, che comunque non potrà eccedere i 1000 kg per ettaro di oliveto.

b) L'Ente ammette a certificazione le quantità di prodotto, distinte per lotti, secondo la stima del verificatore o, in assenza di verifica diretta, secondo la dichiarazione del produttore, con riserva di verificare la localizzazione degli oliveti e la quantità di olio dichiarata, senza preavviso alcuno.

## Allegato 4

### DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

c) Il controllo sulla conformità del prodotto al presente disciplinare è svolto secondo le seguenti modalità:

- un campione di olio confezionato per la vendita, in quantità minima di 250 g, potrà essere prelevato in duplice copia, una delle quali destinata a rimanere presso il produttore per eventuali controanalisi, per essere sottoposto ad analisi da parte di laboratorio specializzato. L'analisi ha lo scopo di verificare uno o più dei seguenti parametri:

Caratteristiche chimico-fisiche:

- Acidità libera non > 0,50%;
- Numero di Perossidi non > 10 meq di Ossigeno/Kg;
- K232 non > 2,00;
- Acido oleico 70-80%;
- Polifenoli totali ( in ac. Caffeico) > 100 mg/Kg

Caratteristiche organolettiche:

- Intensità del fruttato;
- Intensità dell'Amaro;
- Intensità del Piccante;
- Sentori secondari;
- Assenza di difetti;
- Valore del panel test > 6,5

#### **Art. 6 - Etichettatura**

Il prodotto è commercializzato in bottiglia di vetro scuro, nel rispetto della normativa vigente, con etichetta recante, a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni di legge, la dicitura "Olio extra vergine di oliva", il n. di lotto del prodotto, il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice.

Il prodotto certificato è contraddistinto dal Marchio del Parco, con l'indicazione dell'anno di validità, fornito su file dall'Ente. È fatto obbligo al licenziatario di utilizzare il file vettoriale esclusivamente per le quantità dichiarate e prodotte nel territorio di riferimento, ovvero stimate dal verificatore.

Per gli anni successivi al primo, la consegna del file vettoriale è effettuata a seguito del versamento del contributo annuale.



Allegato 4

DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

	<p style="text-align: center;"><b>PARCO NAZIONALE D'ABRUZZO, LAZIO E MOLISE</b> <b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>per la produzione di olio extravergine</b></p>			
OBIETTIVI	CONDIZIONI	ATTIVITA' DI CONTROLLO	DIFFORMITA'	EVENTUALI CORRETTIVI
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità dell'attività aziendale alla normativa di settore	Controllo documentale e in azienda	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità delle strutture alle prescrizioni urbanistico-edilizie	Controllo documentale e in azienda	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità alla normativa sanitaria e sulla sicurezza dei luoghi di lavoro	Controllo documentale e in azienda	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità alla normativa in materia di confezionamento ed etichettatura	Controllo sul prodotto	GRAVE	
<b>Salvaguardia delle produzioni tipiche</b>	Rispetto dell'areale di produzione	Controllo sul campo	GRAVE	
<b>Salvaguardia delle produzioni tipiche</b>	Caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche del prodotto	Controllo sul prodotto	GRAVE	
<b>Salvaguardia delle produzioni tipiche</b>	Rispetto delle condizioni pedoclimatiche e di coltivazione	Controllo sul campo	GRAVE	
<b>Salvaguardia delle produzioni tipiche</b>	Rispetto delle prescrizioni attinenti alla raccolta, al trasporto ed alla molitura delle olive	Controllo sul campo e in azienda	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità alle prescrizioni del disciplinare in materia di confezionamento ed etichettatura	Controllo sul prodotto	LIEVE	Invito ad uniformare il prodotto alle caratteristiche richieste

DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

**Disciplinare  
per la produzione di miele**

(Deliberazione del Consiglio Direttivo n. 5/2022)

**Art. 1 – Premessa**

1.1 Il territorio del Parco si presenta con una notevole diversità di ambienti naturali che ospitano altrettanto numerose associazioni floristiche.

Le api, sia selvatiche che allevate dall'uomo, esplicano le loro attività nutritive, produttive e riproduttive utilizzando le essenze spontanee del territorio, che conferiscono al miele diverse caratteristiche organolettiche, di consistenza e colore.

Lo stretto legame fra il miele e territorio è evidenziato dalla stessa popolazione di Orso Marsicano, grande utilizzatore di miele, oltre che dalla tradizione popolare che da sempre ne apprezza le caratteristiche alimentari e salutistiche.

1.2 Il presente disciplinare stabilisce requisiti e standard di produzione per la concessione del marchio collettivo di «*Marchio del Parco*» ai mieli prodotti nel territorio del Parco.

1.3 Costituiscono condizioni preliminari di concedibilità del marchio:

- l'ambito territoriale di produzione, che deve ricadere nel territorio di riferimento come definito nel regolamento d'uso;
- la conformità delle attività e dell'organizzazione aziendale adottata dal licenziatario alla normativa di settore vigente in ambito comunale, regionale, nazionale e comunitario, in particolare alle misure di sicurezza prescritte dal D.lgs.81/2008 (ex 626/94) e alle normative sanitarie prescritte dal D.Lgs 193/07 (ex haccp) in materia di igiene;
- il possesso di tutti gli ulteriori pre-requisiti stabiliti nel Regolamento d'uso del marchio.

**Art. 2 - Caratteristiche del prodotto**

2.1. Il miele che beneficia del marchio del Parco presenta le seguenti caratteristiche:

- il prodotto è costituito da sostanza zuccherina di consistenza sciropposa ottenuto dalla trasformazione del nettare dei fiori di specie botaniche differenti operata dalle api. Il prodotto può essere sia del tipo millefiori, sia uniflorale;
- il contenuto di umidità non deve essere superiore al 18%;
- i mieli uniflorali devono avere caratteristiche organolettiche dichiarate.

**Art. 3 - Areale di produzione**

3.1 Le tipologie di miele alle quali è concedibile il marchio del Parco sono quelle ottenute da essenze floreali spontanee o coltivate all'interno del territorio di riferimento come definito nel regolamento d'uso.

3.2 Gli apicoltori che praticano il nomadismo oltre tali confini potranno utilizzare il marchio per i soli lotti prodotti all'interno degli stessi. A tal fine, le arnie ammesse a certificazione saranno preventivamente dichiarate e bollate.

**Art. 4 - Requisiti**

4.1 Le arnie devono essere tenute ad una distanza minima di 500 mt. da strade comunali e provinciali, aree industriali, discariche o altre fonti inquinanti.

4.2 Non è consentito, né negli alveari né nel laboratorio, l'utilizzo di materiali e attrezzature non idonei dal punto di vista igienico-sanitario o comunque in grado di compromettere la salute delle

## Allegato 4

### DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

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.).

4.3 Per le componenti strutturali interne all'arnia è consentito esclusivamente l'impiego di legno, fatto salvo l'uso di componenti metallici quali chiodi, staffe angolari, ecc. All'intero dell'arnia è vietato l'impiego di vernici di qualunque origine e natura. Per la protezione esterna dell'arnia è consentito l'uso di vernici purché atossiche, a base non sintetica.

4.4 Gli alveari devono essere sottoposti alle misure profilattiche e agli interventi terapeutici necessari al preventivo contenimento delle malattie. 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. Al momento della posa dei melari, i favi in essi contenuti sono vuoti e puliti e non devono contenere muffe o tarme della cera. La disinfezione di arnie e telaini può essere esclusivamente di tipo termico.

4.5. La nutrizione artificiale della famiglia è consentita solo in periodi di carenza alimentare o di condizioni atmosferiche che non consentono alle api di bottinare. Essa non può essere effettuata con zuccheri diversi dal miele stesso e comunque può avvenire fino a 10 giorni prima della raccolta. Per la nutrizione proteica è vietato utilizzare pollini di origine diversa da quella strettamente locale.

4.6 Per le operazioni di ispezione è consentito il solo impiego di fumo prodotto all'interno di affumicatori dalla combustione di iuta o vegetali secchi. Non è consentita la combustione di materiali diversi o di materiali vegetali se trattati con prodotti atti ad aumentare la fumosità quali ad esempio oli, cere, resine, grassi, proteine, ecc.. È altresì vietato l'uso di repellenti chimici di sintesi.

4.7. Il raccolto è effettuato esclusivamente da favi di melario privi di covata o polline. Al momento del prelievo dei melari il miele deve essere maturo e le api devono essere allontanate con un metodo che preservi la qualità del prodotto (del tipo apiscampo o soffiatore). È vietato l'uso di sostanze repellenti; il fumo è ammesso in quantità limitate. Sono adottate le precauzioni necessarie ad evitare la contaminazione del miele e l'assorbimento, da parte dello stesso, di umidità dall'aria. Per l'estrazione del miele dai favi sono vietati tutti i sistemi diversi dalla centrifugazione e dalla caduta per gravità.

4.8. Successivamente all'estrazione, il miele è sottoposto ad una fase di decantazione spontanea all'interno di maturatori esclusivamente in acciaio inox. Durante tutte le operazioni, dall'estrazione all'invasettamento del miele, non è consentito operare con temperature superiori a 38°C. La pastorizzazione e la sterilizzazione del miele non sono consentiti. Parimenti non è consentito l'uso di sostanze conservanti. Il confezionamento avviene finché il miele è allo stato liquido.

4.9 Al fine di garantire il mantenimento delle proprietà organolettiche del prodotto, il tempo di conservazione da indicare sulle etichette non supera i 24 mesi dalla data di confezionamento. Il miele non contiene tracce di antiparassitari o di altre sostanze estranee alla sua naturale composizione; l'umidità del prodotto finale non è superiore al 18%; l'HMF non supera i 40 mg/kg; l'indice diastatico non è inferiore a 8.

#### **Art. 5 - Ammissione alla certificazione e verifiche**

5.1 Entro il 30 maggio di ogni anno le aziende interessate comunicano al Parco la denuncia degli alveari effettuata all'anagrafe apistica nazionale, la/le località in cui sono o saranno collocati gli apiari all'interno dell'areale di produzione di cui al presente disciplinare, il loro numero e la stima della probabile produzione di miele in kg. Eventuali variazioni rispetto alle dichiarazioni contenute nella domanda di adesione dovranno essere comunicate entro il 15 luglio, ma la produzione non potrà eccedere comunque i 15 kg per melario. Entro cinque giorni dalla rimozione degli apiari o dei melari gli apicoltori dichiarano la quantità ed il tipo di miele prodotto nelle localizzazioni indicate.

## Allegato 4

### DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

5.2 L'Ente Parco ammette a certificazione le quantità di prodotto, individuate per lotti, secondo la stima del verificatore o, in assenza di verifica diretta, secondo la dichiarazione del produttore, con riserva di verificare la localizzazione degli apiari e le quantità di miele dichiarate, senza preavviso alcuno.

5.3 Il controllo sulla conformità del prodotto al presente disciplinare è svolto secondo le seguenti modalità:

- un campione di miele confezionato per la vendita, in quantità minima di 250 g, potrà essere prelevato in duplice copia, una delle quali destinata a rimanere presso il produttore per eventuali controanalisi, per essere sottoposto ad analisi da parte di laboratorio specializzato. L'analisi ha lo scopo di verificare uno o più dei seguenti parametri:
- tipologia dei pollini presenti (esame palassinologico);
- assenza di residui di sostanze farmacologiche o metalli pesanti;
- livello di umidità;
- quantità di idrossimetilfurfurale (HMF);
- livello di diastasi;
- tenore in saccarosio.

#### **Art. 6 – Etichettatura**

6.1 Il prodotto è commercializzato nel rispetto della normativa vigente.


Il barattolo reca obbligatoriamente sulla etichetta, a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni di legge, il nome, la ragione sociale, e l'indirizzo dell'azienda produttrice, l'anno e il lotto di produzione.

6.2 Il prodotto certificato è contraddistinto dal Marchio del Parco, con l'indicazione dell'anno di validità, fornito su file dall'Ente. È fatto obbligo al licenziatario di utilizzare il file vettoriale esclusivamente per le quantità dichiarate e prodotte nel territorio di riferimento, ovvero stimate dal verificatore.

6.3 Per gli anni successivi al primo, la consegna del file vettoriale è effettuata a seguito del versamento del contributo annuale.

Allegato 4

DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

	<b>PARCO NAZIONALE D'ABRUZZO, LAZIO E MOLISE</b> <b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>per la produzione di miele</b>			
OBIETTIVI	CONDIZIONI	ATTIVITA' DI CONTROLLO	DIFFORMITA'	EVENTUALI CORRETTIVI
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità dell'attività aziendale alla normativa di settore	Controllo documentale e in azienda	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità delle strutture alle prescrizioni urbanistico-edilizie	Controllo documentale e in azienda	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità alla normativa sanitaria e sulla sicurezza dei luoghi di lavoro	Controllo documentale e in azienda	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità alla normativa in materia di confezionamento ed etichettatura	Controllo sul prodotto	GRAVE	
<b>Salvaguardia delle produzioni tipiche</b>	Rispetto dell'areale di produzione	Controllo sul campo	GRAVE	
<b>Salvaguardia delle produzioni tipiche</b>	Rispetto delle prescrizioni concernenti le distanze fra le arnie e le fonti inquinanti	Controllo sul campo	GRAVE	
<b>Salvaguardia delle produzioni tipiche</b>	Utilizzo di materiali e attrezzature idonei dal punto di vista igienico-sanitario a garantire la salute delle api e la salubrità del miele	Controllo in azienda e sul campo	GRAVE	

## Allegato 4

### DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

<b>Salvaguardia delle produzioni tipiche</b>	Rispetto delle prescrizioni relative alle misure profilattiche e agli interventi terapeutici consentiti, nonché alla disinfezione di arnie e telaini	Controllo in azienda e sul campo	GRAVE	
<b>Salvaguardia delle produzioni tipiche</b>	Rispetto delle prescrizioni relative alla nutrizione della famiglia, alle operazioni di ispezione	Controllo in azienda e sul campo	GRAVE	
<b>Salvaguardia delle produzioni tipiche</b>	Rispetto delle prescrizioni concernenti la raccolta e l'invasettamento del miele	Controllo in azienda e sul campo	GRAVE	
<b>Salvaguardia delle produzioni tipiche</b>	Caratteristiche del prodotto attinenti all'assenza di antiparassitari e di altre sostanze estranee alla naturale composizione del miele	Controllo sul prodotto	GRAVE	
<b>Salvaguardia delle produzioni tipiche</b>	Caratteristiche del prodotto attinenti ad umidità, HMF ed indice diastatico	Controllo sul prodotto	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità alle prescrizioni del disciplinare in materia di confezionamento ed etichettatura	Controllo sul prodotto	LIEVE	Invito ad uniformare il prodotto alle caratteristiche richieste

DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

**Disciplinare  
per la produzione di confetture**

(Deliberazione del Consiglio Direttivo n. 5/2022)

**Art. 1 – Premessa**

1.1 Marmellate e confetture nascono dall'esigenza di conservare la frutta stagionale per poterla consumare nei periodi di scarsità.

A seguito all'intervento del Legislatore europeo l'uso del termine marmellata è riservato al solo prodotto ottenuto dalla lavorazione degli agrumi, mentre per gli altri frutti la denominazione corretta è quella di "confettura".

Il territorio incontaminato del Parco, invero, garantisce un'eccellente qualità della materia prima (ciliegie, mele, pere, susine, fragole, more, lamponi, ribes, prugne, prugnolo), che si traduce in un altrettanto elevato standard qualitativo del prodotto finito, reperibile durante tutto il periodo dell'anno ed in tutto l'areale del Parco. Le sue zone montane, infatti, sono da sempre area di produzione di frutti spontanei e coltivati, e molte aziende locali producono confetture di vario tipo, acquistabili sia nei mercatini locali che presso i singoli produttori.

1.2 Il presente disciplinare stabilisce requisiti e standard di produzione per la concessione del marchio collettivo di « *Marchio del Parco* » alle confetture prodotte nel territorio del Parco.

1.3 Costituiscono condizioni preliminari di concedibilità del marchio:

- l'ambito territoriale di produzione, che deve ricadere nel territorio di riferimento come definito nel regolamento d'uso;
- la conformità delle attività e dell'organizzazione aziendale adottata dal licenziatario alla normativa di settore vigente in ambito comunale, regionale, nazionale e comunitario, in particolare alle misure di sicurezza prescritte dal D.lgs.81/2008 (ex 626/94) e alle normative sanitarie prescritte dal D.Lgs 193/07 (ex haccp) in materia di igiene;
- il possesso di tutti gli ulteriori pre-requisiti stabiliti nel Regolamento d'uso del marchio.

**Art. 2 - Caratteristiche del prodotto**

2.1. Le confetture che beneficiano del Marchio del Parco si presentano come una massa omogenea più o meno compatta, dal colore, odore e sapore che richiamano il prodotto fresco di origine. All'interno del vasetto non risultano evidenti fenomeni di cristallizzazione e/o caramellizzazione degli zuccheri, imbrunimenti della massa, né sineresi con separazione del liquido zuccherino dalla massa.

Per le confetture extra, il quantitativo minimo di polpa da impiegare è pari almeno al 55% del prodotto finito.

Quanto alle caratteristiche chimiche, il prodotto avrà un contenuto in solidi solubili > 60%; e un pH compreso tra 2.9 e 3.6.

**Art. 3 - Aree di produzione**

3.1 Le confetture alle quali è concedibile il marchio del Parco sono quelle ottenute da frutteti situati all'interno del territorio di riferimento, come definito nel regolamento d'uso, esenti da trattamenti fitosanitari.

**Art. 4 - Requisiti**

4.1 Sono utilizzate le specie fruttifere diffuse nell'areale di cui all'art. 3 idonee alla produzione di confetture.

## Allegato 4

### DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

4.2 I frutti da impiegare sono freschi, presentano idoneo grado di maturazione e risultano privi di danneggiamenti superficiali e/o muffe. È fatto divieto di impiegare semi-lavorati (polpa, purea, succo), concentrati e/o congelati. È fatto altresì divieto di utilizzare estratti acquosi dei relativi frutti.

4.3 La raccolta dei frutti avviene dalla pianta, manualmente o con l'impiego di ausili meccanici che non provochino danneggiamenti. Il trasporto dal luogo di raccolta a quello di trasformazione avviene con modalità che rispettano l'integrità del frutto, all'interno di contenitori di modeste capacità. I frutti sono conservati a temperature di refrigerazione (0°C-4°C) fino al momento della trasformazione.

4.4 La trasformazione dei frutti avviene al massimo entro 96 ore dalla raccolta. Per la produzione delle conserve extra di frutta, il quantitativo minimo di polpa da impiegare è pari almeno al 55% del prodotto finito. È ammesso l'utilizzo di sciroppo di fruttosio, di zucchero grezzo o di canna, di zuccheri estratti dalla frutta. È autorizzato l'impiego di pectina (max 1%) quale gelificante e di acido citrico quale acidificante in quantitativi sufficienti a portare il pH a valori compresi tra 2,9 e 3,6. In nessun caso è ammesso l'impiego di anidride solforosa o dei suoi sali.

4.5. A seconda dei casi, la tecnologia di trasformazione può prevedere l'esecuzione di alcune fasi preliminari, consistenti nella cernita, lavaggio e/o pulitura, denocciolatura, pelatura, scottatura e riduzione in volume della frutta. Per la produzione delle confetture extra non è ammessa la fase di setacciatura. La fase di scottatura è condotta in acqua o a vapore, a temperature comprese tra i 70 °C e 105 °C, per pochi minuti.

4.6 La polpa, purea o altro semilavorato è miscelato con gli altri ingredienti autorizzati (zuccheri, pectina, acido citrico) e sottoposto a cottura e concentrazione. La fase di riempimento avviene quando il prodotto è ancora caldo. Sul prodotto confezionato si procede alla pastorizzazione, che è condotta alla temperatura di 90°C per alcuni minuti. Tutta la lavorazione si svolge senza interruzioni, all'interno dei locali dell'azienda. Non è consentito il differimento delle fasi di riempimento e pastorizzazione.

#### **Art. 5 - Ammissione alla certificazione e verifiche**

5.1 Entro il 31 dicembre di ogni anno le aziende interessate comunicano al Parco la/le località in cui sono o saranno collocati i frutteti all'interno dell'areale di produzione di cui al presente disciplinare, il numero e l'età media delle piante e la stima della probabile produzione di frutta.

5.2 L'Ente Parco ammette a certificazione le quantità di prodotto, individuate per lotti, secondo la stima del verificatore o, in assenza di verifica diretta, secondo la dichiarazione del produttore, con riserva di verificare la localizzazione delle coltivazioni e le quantità di confettura dichiarate, senza preavviso alcuno.

5.3 Il controllo sulla conformità del prodotto al presente disciplinare è svolto come segue:

- un campione di confettura confezionato per la vendita, in quantità minima di 200 g, potrà essere prelevato in duplice copia, una delle quali destinata a rimanere presso il produttore per eventuali controanalisi, per essere sottoposto ad analisi da parte di laboratorio specializzato. L'analisi verificherà uno o più dei seguenti parametri:
- contenuto in solidi solubili;
- pH.



## Allegato 4

### DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

#### **Art. 6 – Etichettatura**


6.1 Il prodotto è commercializzato in vasetti di vetro trasparenti di diverse capacità, nel rispetto della normativa vigente.

Il barattolo reca obbligatoriamente sulla etichetta, a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni di legge, il nome, la ragione sociale, e l'indirizzo dell'azienda produttrice, l'anno, il lotto di produzione e l'indicazione della tipologia "confettura" o "confettura extra".

6.2 Il prodotto certificato è contraddistinto dal Marchio del Parco, con l'indicazione dell'anno di validità, fornito su file dall'Ente. È fatto obbligo al licenziatario di utilizzare il file vettoriale esclusivamente per le quantità dichiarate e prodotte nel territorio di riferimento, ovvero stimate dal verificatore.

6.3 Per gli anni successivi al primo, la consegna del file vettoriale è effettuata a seguito del versamento del contributo annuale.

DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

	<b>PARCO NAZIONALE D'ABRUZZO, LAZIO E MOLISE</b> <b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>per la produzione di confetture</b>			
OBIETTIVI	CONDIZIONI	ATTIVITA' DI CONTROLLO	DIFFORMITA'	EVENTUALI CORRETTIVI
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità dell'attività aziendale alla normativa di settore	Controllo documentale e in azienda	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità delle strutture alle prescrizioni urbanistico-edilizie	Controllo documentale e in azienda	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità alla normativa sanitaria e sulla sicurezza dei luoghi di lavoro	Controllo documentale e in azienda	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità alla normativa in materia di confezionamento ed etichettatura	Controllo sul prodotto	GRAVE	
<b>Salvaguardia delle produzioni tipiche</b>	Rispetto dell'areale di produzione	Controllo sul campo	GRAVE	
<b>Salvaguardia delle produzioni tipiche</b>	Caratteristiche chimiche del prodotto e relative al quantitativo minimo di polpa di frutta da impiegare	Controllo sul prodotto	GRAVE	
<b>Salvaguardia delle produzioni tipiche</b>	Divieto di impiego di semi-lavorati, concentrati e/o congelati, estratti acquosi	Controllo in azienda	GRAVE	

## Allegato 4

### DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

<b>Salvaguardia delle produzioni tipiche</b>	Rispetto delle prescrizioni concernenti le tipologie di frutta, la raccolta, il trasporto e la trasformazione	Controllo sul campo e in azienda	GRAVE	
<b>Salvaguardia delle produzioni tipiche</b>	Utilizzo dei soli ingredienti consentiti (sciroppo di fruttosio, zucchero grezzo o di canna, zuccheri estratti dalla frutta, pectina, acido citrico)	Controllo in azienda	GRAVE	
<b>Salvaguardia delle produzioni tipiche</b>	Rispetto delle prescrizioni concernenti cottura, riempimento e pastorizzazione	Controllo in azienda	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità alle prescrizioni del disciplinare in materia di confezionamento ed etichettatura	Controllo sul prodotto	LIEVE	Invito ad uniformare il prodotto alle caratteristiche richieste
<b>Salvaguardia delle produzioni tipiche</b>	Caratteristiche relative al colore, all'odore, alla massa del prodotto (cristallizzazione e/o caramellizzazione degli zuccheri, imbrunimenti, sineresi...)	Controllo sul prodotto	LIEVE	Invito ad uniformare il prodotto alle caratteristiche richieste

DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

***Disciplinare***  
***per la produzione di birra artigianale***  
*(Deliberazione del Consiglio Direttivo n. 5/2022)*

**Art. 1 – Premessa**

1.1 Il territorio del Parco, anche per la notevole variazione altimetrica, conserva una eccezionale biodiversità e gode di sorgenti di acqua di altissima qualità. L'acqua costituisce oltre il 90% del prodotto finito birra.

1.2 Il presente disciplinare stabilisce requisiti e standard di produzione per la concessione del marchio collettivo di "Marchio del Parco" alla birra artigianale prodotta nel territorio del Parco.

1.3 Costituiscono condizioni preliminari di concedibilità del marchio:

- l'ambito territoriale di produzione, che deve ricadere nel territorio di riferimento come definito nel regolamento d'uso;
- il rispetto delle disposizioni di legge vigenti in Italia per la produzione di bevande alcoliche;
- la conformità delle attività e dell'organizzazione aziendale adottata dal licenziatario alla normativa di settore vigente in ambito comunale, regionale, nazionale e comunitario, in particolare alle misure di sicurezza prescritte dal D.lgs.81/2008 (ex 626/94) ed alle normative sanitarie prescritte dal D. Lgs 193/07 (ex haccp) in materia di igiene;
- il possesso di tutti gli ulteriori pre-requisiti stabiliti nel Regolamento d'uso del marchio.

**Art. 2 - Caratteristiche del prodotto**

2.1 Le birre che beneficiano del Marchio del Parco sono bevande alcoliche ottenute dalla fermentazione di cereali maltati e non, aromatizzate con luppolo e con eventuale aggiunta di erbe aromatiche coltivate ad uso alimentare, spezie, miele, frutti, fiori e mosto d'uva. Esse presentano le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche organolettiche:

- non devono presentare difetti
- rispettano la guida BJCP (BJCP Style Guidelines) secondo lo stile indicato in etichetta

Caratteristiche chimico-fisiche:

- PH compreso tra 3,5 e 4,5
- grado alcolico coerente con quello indicato in etichetta nel rispetto delle leggi vigenti

2.2 Lo stile di riferimento (BJCP Style Guidelines) e il grado alcolico sono indicati in etichetta.

**Art. 3 - Area di produzione**

3.1 Le birre alle quali è concedibile il marchio del Parco sono prodotte in birrifici presenti all'interno del Parco.

**Art. 4 - Requisiti**

4.1 La birra deve essere prodotta almeno con una materia prima proveniente dall'area del Parco. Come materia prima si intendono malti, cereali, luppoli o qualsiasi altro prodotto utilizzato per aromatizzare o caratterizzare il prodotto finale (per esempio erbe aromatiche, spezie, miele, frutti, fiori o mosto d'uva).

4.2 È ammesso l'uso di luppolo fresco, congelato o essiccato con umidità inferiore al 14%. Non sono ammessi estratti di malto ed estratti di luppolo.

**DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO**

4.3 Non sono ammesse pratiche di filtrazione della birra al di sotto di 1 micron.

**Art. 5 – Metodologia di produzione**

5.1 La macinatura del malto deve avvenire avendo cura di lasciare le trebbie (parte esterna delle cariossidi di malto) quanto più possibile intatte. la macinatura potrà avvenire in modo più o meno pronunciato e da questo dipenderanno, in certa misura, il rendimento e la filtrazione. Più la macinatura è fine migliore è il rendimento ma si rende difficoltosa la filtrazione. Se la macinatura è grossolana avviene l'inverso. La macinatura deve avvenire in un apposito locale con l'utilizzo di un mulino a rulli. Può essere utilizzato malto d'orzo o di altro cereale. La specie dovrà essere indicata in etichetta. In tale fase possono essere aggiunti altri ingredienti ad alto contenuto in amido (ad esempio, castagne affumicate). Il malto e gli altri ingredienti dovranno provenire da malterie e/o fornitori che assicurino il rispetto delle norme sull'igiene e sicurezza alimentare vigenti in Italia. Tutte le attrezzature utilizzate per l'intero ciclo produttivo dovranno essere realizzate in materiali idonei a contenere alimenti ed ogni attrezzatura e linea di lavorazione dovrà essere in possesso di attestazione di idoneità fornito dalla ditta produttrice. Sono ammessi i seguenti tipi di malto: Malti "base" dei tipi PILSENER, PALE, VIENNA, MUNICH; Malti "caramello", dei tipi CARAPILS, CARAMUNICH, CARAVIENNA, CRYSTAL, ed altri di comprovata qualità; Malti scuri e tostati, dei tipi CHOCOLATE, ROAST BARLEY, BLACK MALT. Sono ammessi inoltre i malti del tipo AFFUMICATO (rauch), essiccato a fuoco diretto di legna; ACIDO (sauer) e MALTI DI ALTRI CEREALI quali frumento, farro, avena, grano saraceno, utilizzabili in quantità variabili per caratterizzare la birra. Si possono utilizzare anche vari cereali non maltati (avena, frumento).

5.2 L'ammostamento è l'operazione durante la quale si estraggono gli zuccheri dal malto, preventivamente macinato. Nella fase di ammostamento il cereale macinato viene miscelato con acqua calda per permettere l'attivazione degli enzimi contenuti nel malto. Questi necessitano di condizioni di temperatura (e acidità) particolari. Sono ammessi tre metodi di ammostamento: 1) ammostamento ad infusione: la miscela acqua/ cereale viene progressivamente portata a determinati livelli di temperatura tramite riscaldamento diretto dell'impasto 2) ammostamento ad infusione "inglese": in un recipiente/tino acqua bollente viene aggiunta al cereale; calcolando il rapporto acqua/malto, precise e successive aggiunte di acqua calda elevano la temperatura dell'impasto ai livelli desiderati 3) decozione: parte dell'impasto viene separato e portato ad ebollizione, e successivamente riunito alla miscela principale, consentendo l'aumento di temperatura voluto. L'acqua utilizzata nel processo (compresa quella utilizzata nelle fasi di lavaggio e risciacquo dell'impianto di lavorazione) dovrà essere proveniente dalla rete idrica potabile o comunque dotata di idonea certificazione di potabilità. la durezza dell'acqua dovrà essere compresa fra i 10 ed i 16 gradi francesi per le birre chiare, e fino a 22 gradi francesi per le birre scure. In questa fase si porta l'impasto ottenuto a diverse temperature e per determinati periodi di tempo, in base alle ricette ed al metodo prescelto.

5.3 La filtrazione consiste nella separazione della parte liquida, denominata mosto, dalla parte solida (trebbie del malto) lasciata depositare sul fondo del recipiente di ammostamento. È ammesso il lavaggio delle trebbie ovvero l'aggiunta di acqua avente le caratteristiche di idoneità già descritte ad una temperatura di 78 – 80 °C d) cottura e luppolatura. Il mosto deve essere portato ad ebollizione. Il mosto subisce le seguenti trasformazioni: – sterilizzazione; – concentrazione; – solubilizzazione dei composti amari del luppolo; – coagulo e flocculazione delle proteine; – eventuale caramellizzazione. Quando il mosto inizia a bollire si procede alla luppolatura. Durante l'ebollizione le resine del luppolo si solubilizzano parzialmente e subiscono trasformazioni che

## Allegato 4

### DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

conferiscono alla birra il gusto amaro e il suo tipico aroma. Il luppolo adoperato proverrà da fornitori qualificati e sarà in possesso di adeguata certificazione attestante la qualità del prodotto, con particolare riferimento al contenuto in alfa-acido, che sarà variabile secondo il tipo di prodotto finale desiderato. La durata di questa fase sarà compresa fra i 40 ed i 90 minuti secondo il tipo di birra desiderato. faranno eccezione le birre del tipo "Barley Wine" per le quali si potrà prolungare fino a 150 minuti. La funzione amaricante del luppolo sarà esaltata dalle aggiunte effettuate all'inizio della fase di bollitura. l'apporto aromatico del luppolo da aroma verrà invece esaltato effettuando l'aggiunta negli ultimi 15 minuti, ma anche in fase di trasferimento del mosto caldo ("hop-back"), a freddo in fermentazione ("dry-hopping") in bottiglia o in spillatura. Nella fase finale della cottura si può procedere anche alla eventuale aromatizzazione del mosto. Questa potrà essere effettuata esclusivamente con parti vegetali (foglie, bacche, semi, radi ci, cortecce, etc) che abbiano subito eventualmente processi di trasformazione esclusivamente fisica. E' vietata l'aggiunta di aromatizzanti chimici di sintesi anche parziale. Al termine dell'ebollizione è ammesso il whirlpool, consistente nel moto vorticoso che si produce nel mosto: per effetto della sua rotazione fa sì che il torbido si raccolga al centro, sul fondo del recipiente così permettendo la separazione di una fase liquida limpida. Il mosto viene poi raffreddato attraverso uno scambiatore di calore sino alla temperatura adatta al tipo di fermentazione scelta e quindi trasferito nei fermentatori. In questa fase si potrà reintegrare la quantità di ossigeno necessaria all'avviamento corretto della fermentazione esclusivamente attraverso l'insufflamento nel mosto di ossigeno puro o aria sterile.

5.4 Il mosto raffreddato viene messo nei serbatoi di fermentazione. Durante la fermentazione avviene la trasformazione degli zuccheri in alcool e anidride carbonica. La fermentazione principale avviene in due fasi: una aerobica che serve al lievito per moltiplicarsi esponenzialmente e una anaerobica in cui il lievito trasforma gli zuccheri fermentabili presenti nel mosto principalmente in alcool etilico e CO<sub>2</sub>. Quando il 90% del processo di fermentazione degli zuccheri è stato realizzato, ossia dopo 3/10 giorni (a seconda del ceppo di lievito e della temperatura di fermentazione) la birra giovane passa alla fase di fermentazione secondaria o maturazione. Tale fase può avvenire in recipienti appositi detti maturatori. La fermentazione della birra potrà essere: - alta (a temperature comprese fra i 18 °C ed i 25 °C) , con lievito della specie *Saccharomyces Cerevisiae*; - bassa (a temperature comprese fra i 6 °C ed i 14 °C) con lieviti delle specie *Saccharomyces uvarum* o *Saccharomyces carlsbergensis*. I lieviti proverranno da ditte specializzate che assicurino sufficienti standard di purezza. Lieviti di altra specie potranno essere oggetto di specifica autorizzazione, qualora se ne riconosca l'effettiva utilità ai fini della qualità finale del prodotto.

5.5 Nel caso di adozione del processo di fermentazione bassa la birra viene portata ad una temperatura compresa fra 0° C e 3 °C. la maturazione può avvenire anche direttamente nei fermentatori, purché dotati di impianti di abbattimento della temperatura. La lagerizzazione dura in generale da due settimane sino ad alcuni mesi (per tipologie di birre particolari).

5.6 Nel caso di adozione del processo di rifermentazione all'atto dell'imbottigliamento o dell'infustamento può essere effettuata l'aggiunta di lieviti, sciroppo di glucosio o di altri zuccheri per uso alimentare in quantità non superiore a 8 gr/litro, allo scopo di riattivare i lieviti presenti nella birra e favorire la ripresa della fermentazione lenta.

5.7 Il confezionamento può aver luogo in bottiglie di vetro (formato da 33 cl o 75 cl) o in lattine (formato da 33 cl, 44 cl o 50 cl) in fusti monouso o in fusti d'acciaio. Le bottiglie dovranno essere

## Allegato 4

### DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

chiuse ermeticamente con tappi in acciaio tipo corona o in sughero con gabbietta. È vietata la pastorizzazione.

5.8 Il lavaggio deve essere assicurato con procedure sufficienti a pulire e disinfettare i serbatoi, le tubature e tutto il materiale con cui le materie prime, i semilavorati e la birra vanno a contatto durante il processo di produzione.

#### **Art. 6 - Ammissione alla certificazione e verifiche**

6.1 Entro il 30 Luglio di ogni anno le aziende interessate notificano al Parco la località di coltivazione della materia prima proveniente dall'area del parco e la stima della probabile produzione che sarà effettuata con l'utilizzo di quella materia prima.

6.2 L'Ente ammette a certificazione le quantità di prodotto, distinte per lotti, secondo la stima del verificatore o, in assenza di verifica diretta, secondo la dichiarazione del produttore, con riserva di verificare le quantità di prodotto dichiarate, senza preavviso alcuno.

6.3 Il controllo sulla conformità del prodotto al presente disciplinare è svolto secondo le seguenti modalità:

un campione di birra confezionato per la vendita, potrà essere prelevato in duplice copia, una delle quali destinata a rimanere presso il produttore per eventuali controanalisi, per essere sottoposto ad analisi da parte di laboratorio specializzato. L'analisi verificherà i seguenti parametri:

- PH;
- Grado alcolico;
- Assenza di difetti.

#### **Art. 7 - Etichettatura**


7.1 Il prodotto è commercializzato nel rispetto della normativa vigente, con etichetta recante, a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni di legge, la dicitura "*Birra artigianale*", il n. di lotto del prodotto, il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice.

7.2 Il prodotto certificato è contraddistinto dal Marchio del Parco, con l'indicazione dell'anno di validità, fornito su file dall'Ente. È fatto obbligo al licenziatario di utilizzare il file vettoriale esclusivamente per le quantità dichiarate e prodotte nel territorio di riferimento, ovvero stimate dal verificatore.

7.3 Per gli anni successivi al primo, la consegna del file vettoriale è effettuata a seguito del versamento del contributo annuale.

Allegato 4

DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

	<b>PARCO NAZIONALE D'ABRUZZO, LAZIO E MOLISE</b> <b>PIANO DI CONTROLLO</b> <i>per la produzione di birra artigianale</i>			
OBIETTIVI	CONDIZIONI	ATTIVITA' DI CONTROLLO	DIFFORMITA'	EVENTUALI CORRETTIVI
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità dell'attività aziendale alla normativa di settore	Controllo documentale e in azienda	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità delle strutture alle prescrizioni urbanistico-edilizie	Controllo documentale e in azienda	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità alla normativa sanitaria e sulla sicurezza dei luoghi di lavoro	Controllo documentale e in azienda	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità alla normativa in materia di confezionamento ed etichettatura	Controllo sul prodotto	GRAVE	
<b>Salvaguardia della territorialità</b>	almeno una materia prima proveniente dall'area del parco	Controllo in azienda e sul prodotto	GRAVE	
<b>Salvaguardia delle caratteristiche del prodotto</b>	Rispetto delle caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche	Controllo in azienda e sul prodotto	GRAVE	
<b>Salvaguardia delle caratteristiche del prodotto</b>	Rispetto dei requisiti del prodotto	Controllo in azienda e sul prodotto	GRAVE	



#### Allegato 4

#### DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

<b>Salvaguardia delle caratteristiche del prodotto</b>	Rispetto della metodologia di produzione	Controllo in azienda e sul prodotto	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità alle prescrizioni del disciplinare in materia di confezionamento ed etichettatura	Controllo sul prodotto	LIEVE	Invito ad uniformare il prodotto alle caratteristiche richieste

DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

**Disciplinare  
per la produzione di aceti**

(Deliberazione del Consiglio Direttivo n. 5/2022)

**Art. 1 – Premessa**

1.1 Il presente disciplinare stabilisce requisiti e standard di produzione per la concessione del marchio collettivo di “Marchio del Parco” agli aceti prodotti nel Parco.

1.2 Costituiscono condizioni preliminari di concedibilità del marchio:

- l’ambito territoriale di produzione, che deve ricadere all’interno del territorio di riferimento come definito nel regolamento d’uso;
- la conformità delle attività e dell’organizzazione aziendale adottata dal licenziatario alla normativa di settore vigente in ambito comunale, regionale, nazionale e comunitario, in particolare alle misure di sicurezza prescritte dal D.lgs.81/2008 (ex 626/94) ed alle normative sanitarie prescritte dal D. Lgs 193/07 (ex haccp) in materia di igiene;
- il possesso di tutti gli ulteriori pre-requisiti stabiliti nel Regolamento d’uso del marchio.

**Art. 2 - Caratteristiche del prodotto**

2.1 Gli aceti che beneficiano del marchio del Parco presentano le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche organolettiche:

- colore: tipico della tipologia di aceto;
- odore: acido persistente, fruttato da leggero a medio a intenso;
- sapore: grato, sentore acido leggero, medio o intenso;
- assenza di difetti.

Caratteristiche chimico-fisiche:

- Acido acetico >5%;

2.2 Le caratteristiche organolettiche e quelle chimico-fisiche sono indicate in etichetta.

**Art. 3 - Areale di produzione**

3.1 Gli aceti ai quali è concedibile il marchio del Parco sono ricavati da frutti coltivati all’interno del territorio di riferimento come definito nel regolamento d’uso.

**Art. 4 - Requisiti**

4.1 Le condizioni pedoclimatiche e di coltivazione dei frutteti destinati alla produzione di aceti sono quelle tipiche dell’areale di produzione.

4.2 Per i trattamenti antiparassitari e le fertilizzazioni, sono impiegati solo prodotti ammessi dai disciplinari di produzione biologica.

**Art. 5 - Ammissione alla certificazione e verifiche**

a) Entro il 30 Luglio di ogni anno le aziende interessate notificano al Parco la/le località in cui sono ubicati gli impianti all’interno dell’areale di produzione di cui al presente disciplinare, il numero di fruttiferi e la stima della probabile produzione di aceto in kg.

## Allegato 4

### DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

b) L'Ente ammette a certificazione le quantità di prodotto, distinte per lotti, secondo la stima del verificatore o, in assenza di verifica diretta, secondo la dichiarazione del produttore, con riserva di verificare la localizzazione dei frutteti e la quantità di aceto dichiarata, senza preavviso alcuno.

c) Il controllo sulla conformità del prodotto al presente disciplinare è svolto secondo le seguenti modalità:

- un campione di aceto confezionato per la vendita, in quantità minima di 250 g, potrà essere prelevato in duplice copia, una delle quali destinata a rimanere presso il produttore per eventuali controanalisi, per essere sottoposto ad analisi da parte di laboratorio specializzato. L'analisi ha lo scopo di verificare uno o più dei seguenti parametri:

#### Caratteristiche chimico-fisiche:

- Acidità compresa tra 5-11 %

#### Caratteristiche organolettiche:

- Intensità del fruttato;
- Intensità dell'acido;
- Sentori secondari;
- Assenza di difetti;

#### **Art. 6 - Etichettatura**


6.1 Il prodotto è commercializzato in bottiglie di vetro di varie capacità, nel rispetto della normativa vigente, con etichetta recante, a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni di legge, la dicitura "Aceto di (la specie utilizzata, o di vino nel caso delle uve)", il n. di lotto del prodotto, il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice.

6.2 Il prodotto certificato è contraddistinto dal Marchio del Parco, con l'indicazione dell'anno di validità, fornito su file dall'Ente. È fatto obbligo al licenziatario di utilizzare il file vettoriale esclusivamente per le quantità dichiarate e prodotte nel territorio di riferimento, ovvero stimate dal verificatore.

6.3 Per gli anni successivi al primo, la consegna del file vettoriale è effettuata a seguito del versamento del contributo annuale.

Allegato 4

DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

	<p style="text-align: center;"><b>PARCO NAZIONALE D'ABRUZZO, LAZIO E MOLISE</b> <b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>per la produzione di aceto</b></p>			
OBIETTIVI	CONDIZIONI	ATTIVITA' DI CONTROLLO	DIFFORMITA'	EVENTUALI CORRETTIVI
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità dell'attività aziendale alla normativa di settore	Controllo documentale e in azienda	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità delle strutture alle prescrizioni urbanistico-edilizie	Controllo documentale e in azienda	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità alla normativa sanitaria e sulla sicurezza dei luoghi di lavoro	Controllo documentale e in azienda	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità alla normativa in materia di confezionamento ed etichettatura	Controllo sul prodotto	GRAVE	
<b>Salvaguardia delle produzioni tipiche</b>	Rispetto dell'areale di produzione	Controllo sul campo	GRAVE	
<b>Salvaguardia delle produzioni tipiche</b>	Caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche del prodotto	Controllo sul prodotto	GRAVE	
<b>Salvaguardia delle produzioni tipiche</b>	Rispetto delle condizioni pedoclimatiche e di coltivazione	Controllo sul campo	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità alle prescrizioni del disciplinare in materia di confezionamento ed etichettatura	Controllo sul prodotto	LIEVE	Invito ad uniformare il prodotto alle caratteristiche richieste

DISCIPLINARI DEI SERVIZI TURISTICI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

**Disciplinare**  
**per le attività di ospitalità in albergo**  
(Deliberazione del Consiglio Direttivo n. 5/2022)

**Articolo 1 – Premessa**

1.1 Il presente disciplinare stabilisce requisiti e standard per la concessione del marchio collettivo di « *Marchio del Parco* », alle attività di ospitalità in albergo.

1.2 Costituiscono condizioni preliminari di concedibilità del marchio:

- lo svolgimento dell'attività nel territorio di riferimento come definito nel regolamento d'uso;
- l'utilizzo di strutture in regola con la normativa urbanistico-edilizia;
- la conformità delle attività e dell'organizzazione aziendale adottata dal licenziatario alla normativa di settore vigente in ambito comunale, regionale, nazionale e comunitario, in particolare alle misure di sicurezza prescritte dal D.lgs.81/2008 (ex 626/94) e alle normative sanitarie prescritte dal D. Lgs 193/07 (ex haccp) in materia di igiene;
- il possesso di tutti gli ulteriori pre-requisiti stabiliti nel Regolamento d'uso del marchio.

**Articolo 2 – Requisiti**

2.1 Per la concessione e l'utilizzo del marchio di "*Marchio del Parco*", le aziende che svolgono attività di ospitalità in albergo assicurano le seguenti condizioni:

**2.2 Adesione alla CETS.**

L'azienda aderisce alla Carta Europea del Turismo Sostenibile (CETS), e pertanto ne rispetta i requisiti e gli impegni.

**2.. Accessibilità e presentazione della struttura**

- a) Il sito web di cui si avvale la struttura contiene informazioni chiare e veritiere sui servizi offerti, sui prezzi, foto delle camere e delle strutture comuni, informazioni utili al raggiungimento della struttura, e dispone almeno di una versione in lingua inglese;
- b) la struttura è ben indicata da insegne sulle vie d'accesso;
- c) si presenta con caratteri architettonici consoni al contesto storico paesaggistico;
- d) le aree circostanti sono curate e illuminate, alberi e piante utilizzate per le sistemazioni a verde appartengono a specie autoctone;
- e) l'albergo assicura la possibilità di parcheggio delle auto per i propri clienti (es. tramite convenzioni);
- f) la reception è ordinata, ben mantenuta e fornisce tutte le informazioni relative alla struttura;
- g) il personale è professionale, facilmente identificabile, competente, cortese e con conoscenze linguistiche;
- h) la hall e le aree comuni sono di dimensioni adeguate, pulite, ordinate e accoglienti;
- i) Gli elementi di arredo sono curati, adeguati alla categoria, quadri e/o fotografie richiamano le bellezze naturali del Parco;
- l) gli ascensori dell'albergo sono in numero e dimensioni adeguate alla struttura e alla sua capacità ricettiva.
- m) i bagni sono puliti e completi di ogni dotazione (acqua calda, sapone liquido, carta ecc.);
- n) sono presenti indicazioni chiare per la sicurezza degli ospiti e gli indirizzi di utilità.

**2.4 Accoglienza.**

- a) gli ospiti sono accolti con cortesia e professionalità, e sono fornite loro puntuali informazioni sui servizi primari (farmacie, primo soccorso, ecc.) e sui mezzi di trasporto;
- b) l'ospite è accolto in camera con cestini di cortesia (frutta, cioccolatini, caramelle, pantofole, ecc.);

## Allegato 5

### DISCIPLINARI DEI SERVIZI TURISTICI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

#### *2.5 Camere, bagni e servizi aggiuntivi.*

- a) le camere si presentano ariose e ordinate con un buon livello di pulizia e manutenzione; la biancheria da letto è pulita, coordinata e in buono stato di qualità; il cambio lenzuola è soddisfacente in relazione alla categoria dell'albergo; all'occorrenza è disponibile in materiali anallergici;
- b) gli impianti (elettrici, termici, di condizionamento o climatizzazione, telefonici) sono tutti funzionanti;
- c) le camere offrono un televisore di dimensioni adeguate e con servizi televisivi aggiuntivi;
- d) le camere presentano indicazioni sui prezzi e sulle norme di sicurezza;
- e) le camere offrono servizi di comfort a seconda della categoria dell'albergo;
- f) i bagni sono di dimensioni adeguate, costantemente puliti, dotati di sistemi di aspirazione e insonorizzazione; le dotazioni sono adeguate alla categoria dell'albergo;
- g) doccia o vasca sono protette in modo da evitare la fuoriuscita di acqua e in buono stato di manutenzione;
- h) l'albergo offre servizi aggiuntivi corrispondentemente alla categoria di appartenenza quali: servizi di sicurezza (cassaforte), di lavanderia, di segreteria (wi-fi, fax, fotocopiatrice, postazione informatica con stampante, collegamento internet), per il relax come idromassaggio, sauna e /o bagno turco, fasciatoio.

#### *2.6 Promozione del parco e del suo territorio.*

- a) l'attività si avvale di un sito web semplice e chiaro in cui è riportato il marchio del Parco, con spiegazione del relativo significato secondo le indicazioni fornite dal Parco e link alle homepage dal Parco stesso;
- b) le informazioni contenute nel sito web dell'albergo, oltre che riguardare la struttura e la relativa attività, forniscono una sintetica e corretta rappresentazione del Parco e delle principali attrattive del suo territorio, secondo le indicazioni fornite dal Parco;
- c) è assicurata la possibilità di acquistare la carta dei sentieri del Parco.
- d) il personale rende disponibili informazioni turistiche e/o logistiche relativamente ai siti d'interesse presenti nel territorio del Parco e nella località in cui è situato nonché sul calendario aggiornato delle manifestazioni.

#### *2.7 Collaborazione alla mission del Parco.*

- a) l'esercizio si impegna a fornire disponibilità ad ospitare eventi e manifestazioni organizzate dall'Ente Parco, se richiesto dall'Ente, nel numero massimo di 2 eventi all'anno;
- b) tutte le informazioni pubblicitarie sono veritiere e trovano riscontro nella realtà.

#### *2.8 Servizi di ristoro (ristorante e piccola colazione).*

- a) la sala ristorante non presenta odori, è ben illuminata e climatizzata;
- b) il menù e la carta dei vini sono separati e proposti con versioni predisposte almeno in due lingue straniere;
- c) il menù utilizza materie prime provenienti da aziende agricole o di trasformazione del territorio delle quali fornisce indicazioni;
- d) la carta dei vini propone prodotti delle regioni interessate dal Parco;
- e) l'allestimento delle proposte gastronomiche valorizza la tradizione del luogo privilegiando preparazioni che tengano conto della stagionalità delle produzioni;
- f) il personale propone le pietanze illustrando gli ingredienti con cui è preparato, la provenienza e il valore degli stessi;
- g) è privilegiata la somministrazione di cibi freschi anziché congelati o surgelati;
- h) sono disponibili menù vegetariani, vegani o per celiaci;

## Allegato 5

### DISCIPLINARI DEI SERVIZI TURISTICI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

- i) l'esercizio si impegna a non utilizzare materie prime e prodotti liofilizzati e/o in polvere (quali ad esempio latte e uova) e/o precotti;
- l) l'esercizio si impegna a non indicare sul listino prezzi voci che riguardino il servizio o il coperto.

#### **Articolo 3 - Ammissione alla certificazione e verifiche.**

3.1 Le aziende interessate comunicano al Parco il possesso dei requisiti di cui al presente disciplinare tramite la trasmissione di autodichiarazioni accompagnata da eventuale documentazione, anche fotografica.

3.2 L'Ente Parco ammette a certificazione i servizi proposti, valutando la sussistenza dei requisiti prescritti con riferimento al momento della presentazione della domanda. A tal fine l'Ente Parco può effettuare sopralluoghi in azienda e accertare il possesso dei requisiti di cui al presente disciplinare.

3.3 L'Ente Parco dispone controlli e svolge verifiche in ogni momento, anche senza preavviso, al fine di valutare l'effettiva sussistenza ed il permanere delle condizioni richieste per la certificazione.

DISCIPLINARI DEI SERVIZI TURISTICI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO



**PARCO NAZIONALE D'ABRUZZO, LAZIO E MOLISE**  
**PIANO DI CONTROLLO**  
**per le attività di ospitalità in albergo**

OBIETTIVI	CONDIZIONI	ATTIVITA' DI CONTROLLO	DIFFORMITA'	EVENTUALI CORRETTIVI
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità dell'attività aziendale alla normativa di settore	Controllo documentale e sul campo	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità delle strutture alle prescrizioni urbanistico-edilizie	Controllo documentale e sul campo	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità alla normativa sanitaria e sulla sicurezza dei luoghi di lavoro	Controllo documentale e sul campo	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Rispetto della normativa in materia di raccolta differenziata dei rifiuti	Controllo sul campo e in azienda	GRAVE	
<b>Incentivare i comportamenti virtuosi</b>	Adesione al sistema CETS	Controllo documentale	GRAVE	
<b>Promozione del territorio del Parco</b>	Svolgimento dell'attività nel territorio del Parco, della sua Area Contigua o di Protezione Esterna	Controllo sul campo	GRAVE	
<b>Promozione del territorio del Parco</b>	Conformità alle prescrizioni relative al contesto storico/paesaggistico, alle specie autoctone e all'arredo	Controllo sul campo e in azienda	GRAVE	



**Allegato 5**

**DISCIPLINARI DEI SERVIZI TURISTICI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO**

<b>Promozione del territorio del Parco</b>	Conformità alle prescrizioni relative alla promozione del Parco e del suo territorio	Controllo sul campo e in azienda	GRAVE	
<b>Promozione del territorio del Parco</b>	Collaborazione al programma “esercizi raccomandati”	Controllo sul campo e in azienda	GRAVE	
<b>Promozione del territorio del Parco</b>	Conformità alle prescrizioni concernenti la provenienza delle materie prime e dei prodotti utilizzati per i servizi di ristorazione	Controllo in azienda	GRAVE	
<b>Promozione del territorio del Parco</b>	Divieto di utilizzo di prodotti liofilizzati e/o in polvere e/o precotti	Controllo in azienda	GRAVE	
<b>Sviluppo della cultura dell'accoglienza</b>	Conformità alle ulteriori prescrizioni relative all'accessibilità, alla presentazione della struttura e all'accoglienza	Controllo sul campo e in azienda	LIEVE	Invito ad uniformare il servizio alle caratteristiche richieste
<b>Conseguimento di standard di qualità elevati</b>	Conformità alle prescrizioni relative alle camere, ai bagni e ai servizi aggiuntivi	Controllo sul campo e in azienda	LIEVE	Invito ad uniformare il servizio alle caratteristiche richieste
<b>Conseguimento di standard di qualità elevati</b>	Conformità alle ulteriori prescrizioni relative ai servizi di ristorazione	Controllo sul campo e in azienda	LIEVE	Invito ad uniformare il servizio alle caratteristiche richieste
<b>Conseguimento di standard di qualità elevati</b>	Conformità alle ulteriori prescrizioni relative alla gestione ecocompatibile	Controllo documentale, sul campo e in azienda	LIEVE	Invito ad uniformare il servizio alle caratteristiche richieste

DISCIPLINARI DEI SERVIZI TURISTICI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

**Disciplinare**  
**per le attività di ospitalità in agriturismo o dimore rurali**  
(Deliberazione del Consiglio Direttivo n. 5/2022)

**Articolo 1 – Premessa**

1.1 Il presente disciplinare stabilisce requisiti e standard per la concessione del marchio collettivo di « *Marchio del Parco* », alle attività di ospitalità in agriturismo o in dimore rurali.

1.2 Costituiscono condizioni preliminari di concedibilità del marchio:

- lo svolgimento dell'attività nel territorio di riferimento come definito nel regolamento d'uso;
- l'utilizzo di strutture in regola con la normativa urbanistico-edilizia;
- la conformità delle attività e dell'organizzazione aziendale adottata dal licenziatario alla normativa di settore vigente in ambito comunale, regionale, nazionale e comunitario, in particolare alle misure di sicurezza prescritte dal D.lgs.81/2008 (ex 626/94) e alle normative sanitarie prescritte dal D.Lgs 193/07 (ex haccp) in materia di igiene;
- il possesso di tutti gli ulteriori pre-requisiti stabiliti nel Regolamento d'uso del marchio.

**Articolo 2 – Requisiti**

2.1 Per la concessione e l'utilizzo del "*Marchio del Parco*", le aziende che svolgono attività di agriturismo o di turismo rurale assicurano le seguenti condizioni:

**2.2 Adesione alla CETS.**

L'azienda aderisce alla Carta Europea del Turismo Sostenibile (CETS), e pertanto ne rispetta i requisiti e gli impegni.

**2.3 Accessibilità e presentazione della struttura.**

- a) la struttura utilizza denominazioni in lingua italiana;
- b) è ben indicata da insegne sulle vie d'accesso;
- c) si presenta con caratteri architettonici consoni al contesto storico e paesaggistico;
- d) l'ambiente in cui è inserita è gradevole e curato, alberi e piante utilizzate per l'arredo esterno appartengono a specie autoctone;
- e) gli ambienti interni non presentano odori, tutte le aree sono perfettamente illuminate, pulite e l'atmosfera è gradevole e accogliente;
- f) l'arredo interno evoca in tutto o in parte il territorio e la sua storia, presenta oggetti appartenenti alla cultura materiale del territorio;
- g) i bagni sono puliti e completi di ogni dotazione (acqua calda, sapone liquido, carta ecc.);
- h) sono presenti indicazioni chiare per la sicurezza degli ospiti e gli indirizzi di utilità.

**2.4 Accoglienza.**

- a) gli ospiti sono accolti in un clima cordiale e familiare;
- b) l'esercizio si impegna a garantire costantemente la presenza presso la struttura, negli orari di apertura, di almeno un operatore in grado di parlare la lingua inglese;
- c) l'esercizio promuove la partecipazione degli ospiti ad alcune fasi produttive del lavoro in azienda.

**2.5 Camere e bagni.**

- a) le camere sono ben pulite, illuminate e ordinate;
- b) gli arredi sono consoni all'ambiente rurale;
- c) materassi, biancheria e copriletto sono perfettamente puliti e di buona qualità;
- d) le schede con le norme di sicurezza ed il prezzo sono esposte e ben visibili;
- e) i bagni sono puliti, dotati di sistemi di aerazione e aspirazione efficaci, e presentano tutte le dotazioni igieniche.

## Allegato 5

### DISCIPLINARI DEI SERVIZI TURISTICI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

#### *2.6 Promozione del Parco e del suo territorio.*

- a) agli ospiti sono fornite puntuali informazioni sulle principali attrattive dei tre versanti del Parco, sui luoghi di interesse turistico della zona (con orari di apertura), sui Centri visita del Parco;
- b) l'attività si avvale di un sito internet semplice e chiaro in cui è riportato il "*Marchio del Parco*", con spiegazione del relativo significato, secondo le indicazioni fornite dal Parco, e link alle homepage dal Parco stesso;
- c) le informazioni contenute nel sito web, oltre che riguardare la struttura e la relativa attività, forniscono una sintetica e corretta rappresentazione del Parco e delle principali attrattive del suo territorio, secondo le indicazioni fornite dal Parco;
- d) L'esercizio si impegna a posizionare il materiale di segnalazione fornito dal Parco in posizione visibile all'ingresso dell'esercizio stesso;
- e) la gestione fornisce, all'occorrenza, le opportune informazioni sulle escursioni organizzate e le guide abilitate.

#### *2.7 Servizi di ristoro (ristorante e piccola colazione).*

- a) il Menù è fornito con versioni predisposte almeno in una lingua straniera;
- b) il menù utilizza materie prime provenienti dal fondo o da aziende agricole o di trasformazione del territorio delle quali fornisce indicazioni;
- c) Il personale propone le pietanze con cura, illustrando gli ingredienti con cui sono preparate, la provenienza e il valore degli stessi;
- d) l'allestimento delle proposte gastronomiche valorizza la tradizione del luogo privilegiando preparazioni che tengano conto della stagionalità delle produzioni;
- e) l'esercizio si impegna a privilegiare la somministrazione di cibi freschi anziché congelati o surgelati;
- f) l'esercizio si impegna a non utilizzare materie prime e prodotti liofilizzati e/o in polvere (quali ad esempio latte e uova) e/o precotti;
- g) l'esercizio si impegna a non indicare sul listino prezzi voci che riguardino il servizio o il coperto.

### **Articolo 3 - Ammissione alla certificazione e verifiche.**

3.1 Le aziende interessate comunicano al Parco il possesso dei requisiti di cui al presente disciplinare tramite la trasmissione di autodichiarazioni accompagnata da eventuale documentazione, anche fotografica.

3.2 L'Ente Parco ammette a certificazione i servizi proposti, valutando la sussistenza dei requisiti prescritti con riferimento al momento della presentazione della domanda. A tal fine l'Ente Parco può effettuare sopralluoghi in azienda e accertare il possesso dei requisiti di cui al presente disciplinare.

3.3 L'Ente Parco dispone controlli e svolge verifiche in ogni momento, anche senza preavviso, al fine di valutare l'effettiva sussistenza ed il permanere delle condizioni richieste per la certificazione.

DISCIPLINARI DEI SERVIZI TURISTICI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO



**PARCO NAZIONALE D'ABRUZZO, LAZIO E MOLISE**  
**PIANO DI CONTROLLO**  
**per le attività di ospitalità in agriturismo**

OBIETTIVI	CONDIZIONI	ATTIVITA' DI CONTROLLO	DIFFORMITA'	EVENTUALI CORRETTIVI
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità dell'attività aziendale alla normativa di settore	Controllo documentale e sul campo	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità delle strutture alle prescrizioni urbanistico-edilizie	Controllo documentale e sul campo	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità alla normativa sanitaria e sulla sicurezza dei luoghi di lavoro	Controllo documentale e sul campo	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Rispetto della normativa sanitaria e sul benessere animale	Controllo documentale, sul campo e in azienda	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Rispetto della normativa in materia di raccolta differenziata dei rifiuti	Controllo sul campo e in azienda	GRAVE	
<b>Incentivare i comportamenti virtuosi</b>	Adesione al sistema CETS	Controllo documentale	GRAVE	
<b>Promozione del territorio del Parco</b>	Svolgimento dell'attività nel territorio del Parco, della sua Area Contigua o di Protezione Esterna	Controllo sul campo	GRAVE	

**Allegato 5**

**DISCIPLINARI DEI SERVIZI TURISTICI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO**

<b>Promozione del territorio del Parco</b>	Conformità alle prescrizioni relative al contesto storico/paesaggistico, alle specie autoctone, allo stile tradizionale, alla cultura del territorio e all'arredo	Controllo sul campo e in azienda	GRAVE	
<b>Promozione del territorio del Parco</b>	Conformità alle prescrizioni relative alla promozione del Parco e del suo territorio	Controllo sul campo e in azienda	GRAVE	
<b>Promozione del territorio del Parco</b>	Collaborazione al programma "esercizi raccomandati"	Controllo sul campo e in azienda	GRAVE	
<b>Promozione del territorio del Parco</b>	Conformità alle prescrizioni concernenti la provenienza delle materie prime e dei prodotti utilizzati per i servizi di ristorazione	Controllo in azienda	GRAVE	
<b>Promozione del territorio del Parco</b>	Divieto di utilizzo di prodotti liofilizzati e/o in polvere e/o precotti	Controllo in azienda	GRAVE	
<b>Sviluppo della cultura dell'accoglienza</b>	Conformità a tutte le prescrizioni concernenti l'accoglienza	Controllo sul campo e in azienda	LIEVE	Invito ad uniformare il servizio alle caratteristiche richieste
<b>Conseguimento di standard di qualità elevati</b>	Conformità alle ulteriori prescrizioni relative all'accessibilità e alla presentazione della struttura	Controllo sul campo e in azienda	LIEVE	Invito ad uniformare il servizio alle caratteristiche richieste
<b>Conseguimento di standard di qualità elevati</b>	Conformità alle ulteriori prescrizioni relative alle camere e ai bagni	Controllo sul campo e in azienda	LIEVE	Invito ad uniformare il servizio alle caratteristiche richieste
<b>Conseguimento di standard di qualità elevati</b>	Conformità alle ulteriori prescrizioni relative ai servizi di ristorazione	Controllo sul campo e in azienda	LIEVE	Invito ad uniformare il servizio alle caratteristiche richieste

## Allegato 5

### DISCIPLINARI DEI SERVIZI TURISTICI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

<b>Conseguimento di standard di qualità elevati</b>	Conformità alle ulteriori prescrizioni relative alla gestione ecocompatibile	Controllo documentale, sul campo e in azienda	LIEVE	Invito ad uniformare il servizio alle caratteristiche richieste
-----------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------	-------	-----------------------------------------------------------------

DISCIPLINARI DEI SERVIZI TURISTICI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

**Disciplinare  
per le attività di ristorazione**

(Deliberazione del Consiglio Direttivo n. 5/2022)

**Articolo 1 – Premessa**

1.1 Il presente disciplinare stabilisce requisiti e standard per la concessione del « *Marchio del Parco*», alle attività di ristorazione.

1.2 Costituiscono condizioni preliminari di concedibilità del marchio:

- lo svolgimento dell'attività nel territorio di riferimento come definito nel regolamento d'uso;
- l'utilizzo di strutture in regola con la normativa urbanistico-edilizia;
- la conformità delle attività e dell'organizzazione aziendale adottata dal licenziatario alla normativa di settore vigente in ambito comunale, regionale, nazionale e comunitario, in particolare alle misure di sicurezza prescritte dal D.lgs.81/2008 (ex 626/94) e alle normative sanitarie prescritte dal D.Lgs 193/07 (ex haccp) in materia di igiene;
- il possesso di tutti gli ulteriori pre-requisiti stabiliti nel Regolamento d'uso del marchio.

**Articolo 2 – Requisiti**

2.1 Per la concessione e l'utilizzo del "*Marchio del Parco*", le aziende che svolgono attività di ristorazione assicurano le seguenti condizioni:

**2.2. Adesione alla CETS.**

L'azienda aderisce alla Carta Europea del Turismo Sostenibile (CETS), e pertanto ne rispetta i requisiti e gli impegni.

**2.3 Accessibilità e presentazione della struttura.**

- a) la struttura utilizza denominazioni in lingua italiana;
- b) è ben indicata da insegne sulle vie d'accesso;
- c) si presenta con caratteri architettonici consoni al contesto storico paesaggistico;
- d) le eventuali aree esterne dedicate alla fruizione degli ospiti sono curate con sistemazioni a verde che utilizzano alberi e piante appartenenti a specie autoctone.

**2.4 Accoglienza.**

- a) gli ospiti sono accolti con cortesia e cordialità;
- b) l'esercizio si impegna a garantire costantemente la presenza presso la struttura, negli orari di apertura, di almeno un operatore in grado di parlare la lingua inglese

**2.5 Sala e bagni.**

- a) gli ambienti interni sono gradevoli e accoglienti, le sale non presentano odori, sono perfettamente illuminate e pulite, eventuali radio o televisioni non sono utilizzate ad alto volume;
- b) l'arredo interno evoca in tutto o in parte il territorio e la sua storia, presenta oggetti appartenenti alla cultura materiale del territorio;
- c) sono presenti indicazioni chiare per la sicurezza degli ospiti;
- d) piatti, vasellame, posateria, cristalleria sono sempre in ordine e puliti;
- e) vini e bevande sono serviti in bicchieri appropriati;
- f) la distanza tra i tavoli consente i movimenti necessari;
- g) i bagni sono puliti e completi di ogni dotazione (acqua calda, sapone liquido, carta ecc.).

**2.6 Promozione del parco e del suo territorio.**

- a) l'attività si avvale di un sito web semplice e chiaro in cui è riportato il marchio del Parco, con spiegazione del relativo significato, secondo le indicazioni fornite dal Parco, e link alle homepage dal Parco stesso;

## Allegato 5

### DISCIPLINARI DEI SERVIZI TURISTICI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

- b) le informazioni contenute nel sito web oltre che riguardare la struttura e la relativa attività, forniscono una sintetica e corretta rappresentazione del Parco e delle principali attrattive del suo territorio, secondo le indicazioni fornite dal Parco;
- c) agli ospiti sono fornite puntuali informazioni sulle principali attrattive dei tre versanti del Parco, sui luoghi di interesse turistico della zona (con orari di apertura), sui Centri visita del Parco;
- d) L'esercizio s'impegna a posizionare il materiale di segnalazione fornito dal Parco in posizione visibile all'ingresso;
- e) la gestione fornisce, all'occorrenza, le opportune informazioni sulle escursioni organizzate e le guide abilitate.

#### *2.7 Servizi di ristoro.*

- a) Il Menù e la carta dei vini sono proposti separatamente e con versioni predisposte almeno in una lingua straniera;
- b) Il menù utilizza materie prime provenienti da aziende agricole o di trasformazione del territorio delle quali fornisce indicazioni;
- c) l'allestimento delle proposte gastronomiche valorizza la tradizione del luogo privilegiando preparazioni che tengano conto della stagionalità delle produzioni;
- d) la carta dei vini indica le provenienze e le etichette, con possibilità di ordinare consumazioni al bicchiere, e le bottiglie sono stappate al tavolo;
- e) Il personale è in numero proporzionato ai coperti, in perfetto ordine e identificabile e propone le pietanze con cura, illustrando gli ingredienti con cui sono preparate, la provenienza e il valore degli stessi;
- f) Il servizio è rapido e discreto;
- g) la gestione si impegna a privilegiare la somministrazione di cibi freschi anziché congelati o surgelati;
- h) la gestione si impegna a non utilizzare materie prime e prodotti liofilizzati e/o in polvere (quali ad esempio latte e uova) e/o precotti;
- i) l'esercizio si impegna a non indicare sul listino prezzi voci che riguardino il servizio o il coperto.

#### **Articolo 3 - Ammissione alla certificazione e verifiche.**

3.1 Le aziende interessate comunicano al Parco il possesso dei requisiti di cui al presente disciplinare tramite la trasmissione di autodichiarazioni accompagnata da eventuale documentazione, anche fotografica.

3.2 L'Ente Parco ammette a certificazione i servizi proposti, valutando la sussistenza dei requisiti prescritti con riferimento al momento della presentazione della domanda. A tal fine l'Ente Parco può effettuare sopralluoghi in azienda e accertare il possesso dei requisiti di cui al presente disciplinare.

3.3 L'Ente Parco dispone controlli e svolge verifiche in ogni momento, anche senza preavviso, al fine di valutare l'effettiva sussistenza ed il permanere delle condizioni richieste per la certificazione.



DISCIPLINARI DEI SERVIZI TURISTICI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO



**PARCO NAZIONALE D'ABRUZZO, LAZIO E MOLISE**  
**PIANO DI CONTROLLO**  
**per le attività di ristorazione**

OBIETTIVI	CONDIZIONI	ATTIVITA' DI CONTROLLO	DIFFORMITA'	EVENTUALI CORRETTIVI
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità dell'attività aziendale alla normativa di settore	Controllo documentale e sul campo	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità delle strutture alle prescrizioni urbanistico-edilizie	Controllo documentale e sul campo	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità alla normativa sanitaria e sulla sicurezza dei luoghi di lavoro	Controllo documentale e sul campo	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Rispetto della normativa in materia di raccolta differenziata dei rifiuti	Controllo sul campo e in azienda	GRAVE	
<b>Incentivare i comportamenti virtuosi</b>	Adesione al sistema CETS	Controllo documentale	GRAVE	
<b>Promozione del territorio del Parco</b>	Svolgimento dell'attività nel territorio del Parco, della sua Area Contigua o di Protezione Esterna	Controllo sul campo	GRAVE	
<b>Promozione del territorio del Parco</b>	Conformità alle prescrizioni relative al contesto storico/paesaggistico, alle specie autoctone, allo stile tradizionale, alla cultura del territorio e all'arredo	Controllo sul campo e in azienda	GRAVE	

**Allegato 5**

**DISCIPLINARI DEI SERVIZI TURISTICI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO**

<b>Promozione del territorio del Parco</b>	Conformità alle prescrizioni relative alla promozione del Parco e del suo territorio	Controllo sul campo e in azienda	GRAVE	
<b>Promozione del territorio del Parco</b>	Collaborazione al programma “esercizi raccomandati”	Controllo sul campo e in azienda	GRAVE	
<b>Promozione del territorio del Parco</b>	Conformità alle prescrizioni concernenti la provenienza delle materie prime e dei prodotti utilizzati per i servizi di ristorazione	Controllo in azienda	GRAVE	
<b>Promozione del territorio del Parco</b>	Divieto di utilizzo di prodotti liofilizzati e/o in polvere e/o precotti	Controllo in azienda	GRAVE	
<b>Sviluppo della cultura dell'accoglienza</b>	Conformità prescrizioni relative all'accoglienza	Controllo sul campo e in azienda	LIEVE	Invito ad uniformare il servizio alle caratteristiche richieste
<b>Conseguimento di standard di qualità elevati</b>	Conformità alle ulteriori prescrizioni concernenti l'accessibilità e la presentazione della struttura	Controllo sul campo e in azienda	LIEVE	Invito ad uniformare il servizio alle caratteristiche richieste
<b>Conseguimento di standard di qualità elevati</b>	Conformità alle ulteriori prescrizioni relative alle sale e ai bagni	Controllo sul campo e in azienda	LIEVE	Invito ad uniformare il servizio alle caratteristiche richieste
<b>Conseguimento di standard di qualità elevati</b>	Conformità alle ulteriori prescrizioni relative ai servizi di ristorazione	Controllo sul campo e in azienda	LIEVE	Invito ad uniformare il servizio alle caratteristiche richieste
<b>Conseguimento di standard di qualità elevati</b>	Conformità alle ulteriori prescrizioni relative alla gestione ecocompatibile	Controllo documentale, sul campo e in azienda	LIEVE	Invito ad uniformare il servizio alle caratteristiche richieste

DISCIPLINARI DEI SERVIZI TURISTICI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

***Disciplinare***  
***per le attività di guida e accompagnamento in natura***  
*(Deliberazione del Consiglio Direttivo n. 5/2022)*

**Art. 1 – Premessa**

1.1 Il presente disciplinare stabilisce i requisiti per la concessione del marchio del Parco a operatori singoli o società che svolgono attività di guida e accompagnamento in natura;

1.2 Costituiscono condizioni preliminari di concedibilità del marchio:

- lo svolgimento dell'attività nel territorio di riferimento come definito nel regolamento d'uso;
- la conformità delle attività e dell'organizzazione aziendale adottata dal licenziatario alla normativa di settore vigente in ambito comunale, regionale, nazionale e comunitario, in particolare, l'adesione ad una associazione di categoria/albo riconosciuta dal MISE o dalla Regione, con tesserino e assicurazione in corso di validità;
- il possesso di tutti gli ulteriori pre-requisiti stabiliti nel Regolamento d'uso del marchio.

**Art. 2 – Requisiti**

2.1 Per la concessione e l'utilizzo del marchio del Parco, gli operatori che svolgono l'attività di guida e accompagnamento in natura, assicurano le seguenti condizioni:

*- Correttezza*

a) Il professionista non deve aver ricevuto, negli ultimi 3 anni, sanzioni, diffide e/o richiami da parte dell'Ente Parco o da parte dell'istituzione a cui aderisce;

*- Garanzia di formazione e aggiornamento*

a) L'operatore deve svolgere l'aggiornamento tramite le attività formative offerte dall'Ente Parco per almeno il 70% del totale delle proposte;

*- Qualità dell'offerta*

a) Le attività di accompagnamento devono essere ecologicamente sostenibili e impostate per gruppi di piccola dimensione, comunque non oltre le 20 unità;

b) l'offerta al pubblico deve essere varia; il professionista dovrà offrire attività di vario genere che non abbiano come unico focus l'osservazione faunistica, ma veicolare proposte che tendano a far conoscere il territorio anche sotto altri aspetti. Nell'offerta proposta dovranno esserci attività che mirano alla collaborazione con altre realtà del Parco.

c) l'operatore si impegna ad evitare comportamenti che inducono ad una concorrenza sleale nei confronti dei colleghi

*- Promozione del Parco e del suo territorio*

a) L'operatore, qualora si avvalga di canali promozionali, dovrà impostarli in modo semplice e chiaro e riportare il marchio del Parco, con spiegazione del relativo significato, secondo le indicazioni fornite dal Parco, e link alle homepage del Parco stesso;

b) le informazioni contenute nei canali promozionali dell'attività, oltre che riguardare le competenze da Guida e le relative proposte, forniscono una sintetica e corretta rappresentazione del Parco e delle principali attrattive del suo territorio, secondo le indicazioni fornite dal Parco;

**DISCIPLINARI DEI SERVIZI TURISTICI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO**

**Art. 3 – Ammissione alla certificazione, verifiche e mantenimento**


3.1 Il soggetto interessato comunica al Parco il possesso dei requisiti di cui al presente disciplinare tramite la trasmissione di autodichiarazione accompagnata dalla opportuna documentazione, anche fotografica, utile a valutare la qualità delle proposte al pubblico e corredata da un curriculum delle attività svolte.

3.2 L'Ente Parco può effettuare verifiche e accertare il possesso dei requisiti di cui al presente disciplinare, anche convocando gli interessati per un colloquio.

3.3 L'Ente Parco, valutata la sussistenza dei requisiti prescritti con riferimento agli operatori impiegati, ammette a certificazione i servizi di guida e accompagnamento in Natura consegnando una patch con l'indicazione dell'anno in corso di validità. Per gli anni successivi al primo, la consegna della patch è effettuata a seguito del versamento del contributo annuale.

3.4 L'Ente Parco svolge verifiche, anche senza preavviso, al fine di valutare l'effettiva sussistenza ed il permanere delle condizioni richieste per la certificazione.

DISCIPLINARI DEI SERVIZI TURISTICI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

 <p style="text-align: center;"><b>PARCO NAZIONALE D'ABRUZZO, LAZIO E MOLISE</b> <b>PIANO DI CONTROLLO</b> per le attività di guida e accompagnamento in natura</p>				
OBIETTIVI	CONDIZIONI	ATTIVITA' DI CONTROLLO	DIFFORMITA'	EVENTUALI CORRETTIVI
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità dell'attività alla normativa del settore	Controllo documentale e sul campo	GRAVE	
<b>Rispetto della legge</b>	Conformità dell'attività alla normativa del Parco	Controllo documentale e sul campo	GRAVE	
<b>Correttezza</b>	Non avere richiami e/o diffide	Controllo documentale	GRAVE	
<b>Formazione e aggiornamento</b>	Partecipazione ad almeno il 70% dei corsi formativi/aggiornamento sul territorio del Parco	Controllo documentale e sul campo	GRAVE	
<b>Qualità dell'offerta</b>	Attività ecologicamente sostenibili e impostate per gruppi di piccola dimensione (max 20 unità) o con numero di accompagnatori adeguato	Controllo sul campo	GRAVE	
<b>Promozione del territorio del Parco</b>	Svolgimento dell'attività nel territorio del Parco, della sua Area Contigua o di Protezione Esterna	Controllo documentale e sul campo	GRAVE	
<b>Promozione del territorio del Parco</b>	Conformità alle prescrizioni relative alla promozione del Parco e del suo territorio	Controllo documentale e sul campo	GRAVE	
<b>Promozione del territorio del Parco</b>	Collaborazione al programma "esercizi raccomandati"	Controllo documentale e sul campo	GRAVE	
<b>Promozione del territorio del Parco</b>	Canali e informazioni pubblicitarie corrette e conformi alla mission del Parco	Controllo documentale	GRAVE	
<b>Correttezza</b>	Esibizione della patch per l'anno di validità in corso e regolare	Controllo sul campo	LIEVE	Invito ad esibire la patch con riferimento all'anno in corso in caso di

## Allegato 5

### DISCIPLINARI DEI SERVIZI TURISTICI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

	versamento del contributo			regolare versamento del contributo
<b>Qualità dell'offerta</b>	Diversificazione delle attività	Controllo documentale e sul campo	LIEVE	Invito ad uniformare il servizio alle caratteristiche richieste
<b>Qualità dell'offerta</b>	Proposte finalizzate alla rete tra operatori	Controllo documentale	LIEVE	Invito ad uniformare il servizio alle caratteristiche richieste
<b>Qualità dell'offerta</b>	Operare senza creare concorrenza sleale	Controllo documentale e sul campo	LIEVE	Invito ad uniformare il servizio alle caratteristiche richieste

## Allegato 6

### LISTA DELLE BUONE PRATICHE PREMIANTI

Le buone pratiche di seguito suggerite, suddivise in aree, favoriscono la sostenibilità ambientale e la tutela del territorio nelle attività di produzione di beni e servizi. L'Ente riconosce maggiore visibilità alle aziende e agli operatori che le adottano, attraverso l'attribuzione, per ciascuna delle aree, di un numero di simboli corrispondente al numero delle buone pratiche adottate.

#### A. AREA BIODIVERSITÀ

- A.1 Utilizzo di materie prime provenienti dal territorio dei Comuni del Parco
- A.2 Utilizzo di specie vegetali ornamentali autoctone del Parco
- A.3 Conservazione e utilizzo di specie/razze locali
- A.4 Adozione di metodi per la conservazione della biodiversità della microfauna (siepi, muretti, "bug hotels")
- A.5 Fornire materiali e pubblicazioni sull'area naturale protetta e sui suoi valori naturali e culturali, esponendoli in un'apposita biblioteca tematica
- A.6 Promuovere attività tematiche relative all'area naturale protetta e a eventi particolari
- A.7 Fornire informazioni riguardo ai prodotti tipici locali e della zona, dedicando appositi spazi all'esposizione e alla vendita dei prodotti tipici del territorio del Parco

#### B. AREA ENERGIA

- B.1 Utilizzo di lampadine a basso consumo
- B.2 Utilizzo di energia elettrica proveniente prevalentemente da fonti di energia rinnovabile, acquistata o autoprodotta
- B.3 Conferimento del materiale organico di origine animale o vegetale di scarto, non impiegato diversamente, a impianti di produzione di energia elettrica e/o termica da fonti agroforestali
- B.4 Spegnimento automatico delle luci esterne non necessarie
- B.5 Utilizzo di fonti di energia rinnovabili per riscaldare gli ambienti o per la produzione di acqua calda per uso sanitario
- B.6 Utilizzo di elettricità e riscaldamento prevalentemente (>50%) da impianti di cogenerazione
- B.7 Presenza di una pompa di calore per il riscaldamento e il condizionamento
- B.8 Utilizzo di impianti di condizionamento con un'efficienza energetica minima di classe A
- B.9 Presenza di finestre e porte isolate termicamente
- B.10 Presenza di apparecchi da ufficio con certificazioni o marchi di basso consumo energetico
- B.11 Sostituire mezzi di trasporto con altri energeticamente più efficienti

#### C. AREA GESTIONE RIFIUTI

- C.1 Rifiuti differenziati e recupero in azienda della frazione organica (compostaggio e altro)
- C.2 Riduzione degli imballaggi o impiego di imballaggi ecologici, dando la priorità all'utilizzo di prodotti sciolti o sfusi

## Allegato 6

### LISTA DELLE BUONE PRATICHE PREMIANTI

- C.3 Eliminazione diserbanti chimici
- C.4 Adozione di procedure per la gestione delle stoppie derivanti da residui colturali
- C.5 Utilizzo di detersivi e detergenti biodegradabili ed ecocompatibili

#### D. AREA ACQUA

- D.1 Utilizzo di impianti irrigui, a goccia o a spruzzo, dotati di sistemi di controllo della pressione e/o di sistemi di conteggio dei volumi sulla fonte di approvvigionamento idrico
- D.2 Utilizzo di sistemi che ottimizzano i tempi di irrigazione e il consumo idrico
- D.3 Recupero di acqua piovana per scopi non sanitari e non potabili
- D.4 Presenza di WC che consumano una quantità d'acqua uguale o inferiore ai 6 litri per scarico

#### E. AREA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

- E.1 Spazi verdi trattati senza pesticidi, diserbanti o secondo principi di agricoltura biologica
- E.2 Integrazione della struttura con il paesaggio circostante
- E.3 Per le concimazioni l'apporto massimo di azoto ad ettaro non supera 170 kg/ha per ogni singola coltura
- E.4 Promuovere le aree meno visitate del Parco e preferire i periodi di minore affluenza
- E.5 Comprare prodotti certificati, con etichetta biologica, ecologica o di qualità, etici e da commercio equo
- E.6 Realizzare momenti formativi di sensibilizzazione ambientale per il personale



**SCHEMA DI CONVENZIONE  
PER LA LICENZA D'USO DEL MARCHIO COLLETTIVO**  
*«Marchio del Parco»*

**L'ENTE PARCO NAZIONALE D'ABRUZZO, LAZIO E MOLISE,**  
di seguito denominato Parco, C. F. 00707580585,  
con sede in 67032 – Pescasseroli (AQ), V.le Santa Lucia snc  
in persona del Direttore \_\_\_\_\_,  
nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_,  
di seguito TITOLARE DEL MARCHIO

e

**L'AZIENDA** \_\_\_\_\_  
P. IVA \_\_\_\_\_,  
iscritta al registro delle imprese con n. REA \_\_\_\_\_  
con sede in \_\_\_\_\_, Via \_\_\_\_\_  
in persona del legale rappresentante pro tempore \_\_\_\_\_,  
nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
di seguito LICENZIATARIA

**Premesso**

- che l'Ente Parco promuove, nell'ambito delle proprie finalità istitutive, il deposito e l'utilizzo del marchio collettivo costituito dalla dicitura «*Marchio del Parco*» e dalla immagine grafica di cui all'allegato 1 al Regolamento d'uso del Marchio, allo scopo di:

- a. promuovere il territorio ed i suoi prodotti;
- b. salvaguardare le produzioni tipiche;
- c. incentivare i comportamenti virtuosi delle aziende cui è concesso;
- d. sviluppare la cultura dell'accoglienza nel territorio del Parco;
- e. promuovere il miglioramento e la standardizzazione dei processi di produzione di beni e servizi, al fine di conseguire standard di qualità elevati.

- che il marchio non può costituire marchio principale rispetto al marchio d'impresa eventualmente presente, non indica la provenienza e/o l'origine dei prodotti e/o dei servizi ma attesta, per i prodotti o servizi per i quali è concesso, il rispetto delle condizioni stabilite nei rispettivi disciplinari.

**Vista** la Deliberazione n. 5 del 2022;

**SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE**

**Art. 1. Premessa**

La premessa costituisce parte integrante della presente convenzione e contribuisce ad identificarne la causa.

**Art. 2 Accettazione della normativa e versamento del contributo**

La licenziataria accetta di assoggettarsi al sistema di controllo previsto dal Regolamento d'uso del marchio, dal/dai disciplinare/i e dai relativi piani di controllo, approvati con Deliberazione n. 5 del 2022 al fine di verificare l'osservanza delle condizioni previste per l'uso del marchio.

Le parti danno atto dell'avvenuto versamento, sul conto corrente dell'Ente, del contributo, stabilito per l'uso del marchio dalla deliberazione n. 5/2022, che ammonta ad € \_\_\_\_\_.

Per gli anni successivi a quello di sottoscrizione della presente convenzione, la licenziataria provvederà al versamento del contributo entro il primo mese di ogni nuova annualità.

Il mancato versamento del contributo annuale previsto dal Regolamento d'uso del marchio, se protratto per oltre tre mesi dalla prima richiesta, è causa di recesso del titolare del marchio dal presente contratto.

### **Art. 3 - Oggetto**

1. Il titolare del marchio concede alla licenziataria l'uso del marchio collettivo «*Marchio del Parco*» di cui all'allegato 1 del Regolamento d'uso del marchio approvato con Deliberazione del Consiglio Direttivo dell'Ente, n. \_\_\_ del \_\_\_\_\_, per le seguenti attività e prodotti:

\_\_\_\_\_ ;  
\_\_\_\_\_ ;

2. Il prodotto/servizio beneficiario del marchio è identificato nell'Albo dei prodotti e dei servizi che beneficiano del marchio del Parco col codice \_\_\_\_\_ (numero progressivo/anno).

3. Il marchio del Parco potrà essere utilizzato, nel rispetto delle condizioni stabilite:

- a) sulle insegne di esercizi commerciali, sulla carta intestata, sul sito web, sul materiale informativo emesso dal Licenziatario;
- b) su bottiglie, confezioni, imballaggi che contengano esclusivamente i prodotti iscritti nell'Albo dei prodotti dal Licenziatario produttore del contenuto di detti imballaggi, confezioni, bottiglie;
- c) qualunque attività promozionale che contenga l'uso del Marchio del Parco dovrà essere preventivamente condivisa con il competente ufficio del Parco.

4. Il marchio del Parco non può essere utilizzato insieme a parole, figure, emblemi o loro associazioni che possono ingenerare confusione nel consumatore.

### **Art. 4 – Titolare del marchio**

1. Il titolare e gestore del marchio è l'Ente Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise.

2. L'Ente Parco è responsabile del marchio e ne verifica il corretto e legittimo uso da parte della licenziataria.

### **Art. 5 – Condizioni per l'uso del marchio**

1. La licenziataria dà atto di possedere tutte le autorizzazioni prescritte dalla legge per il legittimo esercizio dell'attività svolta e s'impegna ad osservare le prescrizioni normative e amministrative del caso.

2. La licenziataria s'impegna, altresì, al rispetto delle condizioni previste dal Regolamento d'uso del marchio e dal/dai disciplinare/i concernente/i il prodotto/servizio per il quale il marchio stesso è concesso; in particolare s'impegna:

- a) a rispettare le modalità d'uso e le caratteristiche del marchio descritte nel Regolamento, negli specifici disciplinari e nella licenza d'uso;
- b) ad assoggettarsi al sistema di controllo previsto dal Regolamento d'uso e dai piani allegati ai disciplinari e, a tal fine, a collaborare con gli Organismi di controllo, aderendo alle indicazioni correttive eventualmente prescritte;
- c) a fornire informazioni tecnico–produttive finalizzate alla migliore conoscenza del sistema;
- d) a non utilizzare il marchio per attività diverse da quelle per le quali lo stesso è concesso;
- e) a non registrare marchi analoghi o tali da generare confusione;
- f) a non utilizzare il marchio come segno distintivo principale dell'attività Licenziataria o in modo prevalente rispetto al marchio d'impresa;
- g) a non tenere comportamenti illeciti lesivi della normativa ambientale o comportamenti che possano comunque danneggiare l'immagine del Parco;
- h) a non coinvolgere l'Ente Parco in relazione a pretese sollevate da terzi nei propri confronti in relazione all'impiego del marchio;

i) a promuovere un'immagine di qualità del Parco anche mediante iniziative promozionali e progetti informativi, che andranno preventivamente concordati e autorizzati dal Parco, nonché esporre – anche presso le proprie strutture – il materiale promozionale e informativo fornito dall'Ente Parco.

l) a favorire e, compatibilmente con l'esercizio delle attività aziendali, a rendere disponibili o aprire al pubblico i propri ambienti e le proprie strutture in occasione di visite formative e informative, preventivamente concordate, e per eventuali iniziative promosse dall'Ente Parco;

3. Compatibilmente con le attività aziendali, la Licenziataria promuoverà l'impiego di buone pratiche per la sostenibilità ambientale dell'azienda, elencate all'allegato 6 del Regolamento d'uso del marchio. Le stesse non rappresentano requisiti ai fini del rilascio della Licenza d'uso del marchio e del rinnovo della stessa.

4. Il prodotto certificato è contraddistinto dal Marchio del Parco, con l'indicazione dell'anno di validità, fornito dall'Ente. È fatto obbligo al licenziatario di utilizzare il file vettoriale esclusivamente per le quantità dichiarate e prodotte nel territorio di riferimento, ovvero stimate dal verificatore. Per gli anni successivi al primo, la consegna del file vettoriale è effettuata a seguito del versamento del contributo annuale.

#### **Art. 6 - Impegni dell'Ente Parco e buone pratiche premianti**

1. L'Ente Parco provvede ad inserire la Licenziataria, col codice di cui all'art. 3, comma 2, nell'Albo di cui all'articolo 6, comma 4, del Regolamento d'uso del marchio e a promuoverne i prodotti/servizi, che beneficiano del marchio, sul proprio sito internet, attraverso i propri canali (sito, social, ecc.) e nell'ambito di iniziative, attività e progetti organizzati e gestiti nell'ambito delle finalità istituzionali del Parco.

2. L'Ente Parco garantirà maggiore visibilità alle aziende Licenziatrici che adottano le buone pratiche consigliate all'allegato 6 del Regolamento d'uso del marchio, attribuendo alle stesse un numero di simboli corrispondente al numero delle buone pratiche adottate per ciascuna area.

3. L'Ente Parco può predisporre attività di promozione finalizzate alla valorizzazione:

a) del contesto ambientale delle aziende;

b) delle competenze e professionalità degli operatori;

c) del repertorio storico-culturale e di relazioni che viene reso visibile attraverso le diverse attività/prodotti/servizi del marchio.

4. È facoltà dell'Ente Parco fornire assistenza per l'allestimento di spazi per attività fieristiche di settore.

#### **Art. 7 – Durata della licenza**

La presente convenzione ha durata di anni TRE con decorrenza dalla data di sottoscrizione della stessa e scadenza al 31 dicembre dell'ultimo anno solare del triennio di validità. Salvi i casi di sospensione o recesso, può essere rinnovata per un uguale periodo, previa presentazione di apposita istanza tre mesi prima della scadenza.

#### **Art. 8 – Sistema di controllo e sanzioni**

1. Il controllo sui requisiti per la concessione e il mantenimento della licenza all'uso del marchio collettivo è gestito e programmato da un Organismo di controllo terzo, col supporto del personale del Parco incaricato. Il controllo si svolge secondo l'apposito piano allegato al disciplinare e prevede, in caso di difformità recuperabili, eventuali azioni correttive.

2. L'Organismo incaricato delle verifiche valuta e verbalizza le risultanze di ciascun controllo, acquisisce la documentazione necessaria e propone uno dei seguenti esiti:

a) un provvedimento di conformità;

b) un provvedimento di difformità lieve se la stessa non ha compromesso né le caratteristiche distintive del prodotto/servizio né l'immagine del marchio collettivo. In tal caso, l'Organismo di controllo propone l'azione correttiva, programma lo svolgimento di un'ulteriore verifica finalizzata ad accertare l'efficacia dell'azione correttiva proposta e, nelle more della risoluzione della difformità, propone eventualmente la sospensione temporanea della licenza di utilizzo del marchio;

c) un provvedimento di difformità grave se la stessa ha compromesso le caratteristiche distintive del prodotto/servizio o l'immagine del marchio collettivo; in tal caso, propone il recesso dalla convenzione stipulata per la licenza d'uso del marchio.

3. Le determinazioni di cui al comma 2 sono comunicate ai licenziatari interessati a mezzo Racc. A.R. o PEC.

4. Oltre ai casi di difformità lieve, la sospensione dalla licenza viene disposta quando l'azienda licenziataria:

- a) abbia rifiutato senza giustificato motivo la visita ispettiva dell'Organismo di controllo;
- b) non abbia versato l'importo del contributo annuale spettante ai sensi dell'art. 10 del Regolamento d'uso.

In ogni caso la sospensione deve essere temporalmente limitata e deve riportare l'azione correttiva finalizzata a ristabilire le condizioni originarie.

5. Oltre ai casi di grave difformità, il ritiro della Licenza d'uso, nella forma del recesso dalla convenzione, viene disposto quando l'azienda licenziataria:

- a) non abbia dato seguito all'azione correttiva di una difformità lieve nelle modalità e nei tempi stabiliti;
- b) non sia in regola con il versamento del contributo annuale per un periodo superiore a 3 mesi decorrenti dalla prima richiesta;
- c) abbia adottato comportamenti tali da pregiudicare l'operatività del marchio nei confronti di altri licenziatari;
- d) abbia utilizzato il marchio in modo ingannevole od inappropriato;
- e) abbia cessato l'attività.

6. I controlli previsti dal presente articolo non escludono e non si sostituiscono a quelli previsti dalla normativa vigente.

#### **Art. 9 – Variazioni**

La licenziataria s'impegna ad informare immediatamente l'Ente Parco in caso di:

- Interruzione dell'attività oggetto della presente convenzione;
- Variazione del legale rappresentante;
- Variazione della ragione sociale;
- Variazione significativa del metodo produttivo;
- Trasferimento di azienda.

#### **Art. 10 – Trasferimento d'azienda**

1. In caso di cessione dell'azienda o di un suo ramo cui afferisca il prodotto o servizio che beneficia del marchio del Parco, la cessione dello stesso non è consentita senza il previo assenso dell'Ente che verifica la sussistenza in capo al cessionario dei presupposti e delle condizioni richieste.

2. In caso di assenso del Parco, l'azienda cessionaria viene iscritta nell'Albo ufficiale dei licenziatari con un nuovo codice.

3. In caso di mancata comunicazione, fatta salva ogni azione risarcitoria in sede giudiziale, l'Ente provvede ad inibire l'uso del marchio.

#### **Art. 11 – Recesso**

1. L'Ente Parco e la licenziataria, anche prima della scadenza della Licenza d'uso, possono recedere dalla presente convenzione, inviando una comunicazione con posta certificata. Il recesso dell'Ente equivale a ritiro della Licenza d'uso del marchio.

2. In caso di sospensione o recesso dalla presente convenzione alla licenziataria non è più consentito esporre in alcun modo il marchio del Parco.

3. In caso di recesso dalla convenzione, la Licenziataria è tenuta a rimuovere il marchio ovunque lo abbia esposto e a ritirare dal commercio prodotti con il marchio stesso. In tal caso non è riconosciuto alcun rimborso o indennizzo.

4. A seguito del recesso, la licenziataria interessata viene cancellata dall'Albo di cui all'articolo 6, comma 4, del Regolamento d'uso del marchio.

#### **Art. 12 Penali**

1. Il Licenziatario e l'Ente Parco convengono che, in caso di mancato adempimento, da parte del Licenziataria, delle obbligazioni di cui all'art. 5 della presente Convenzione, questa sarà tenuta al pagamento, in favore dell'Ente Parco, di una somma pari alla metà del contributo annuale versato, a titolo di penale ex art. 1382 c.c..

2. In caso di ritardo nel versamento del contributo annuale, la Licenziataria si obbliga a pagare in favore dell'Ente Parco, a titolo di penale ex art. 1382 c.c., una somma pari alla metà del contributo annuale da versare per ogni mese di ritardo.

3. In caso di sospensione dell'uso del marchio, o di ritiro della Licenza d'Uso, la Licenziataria che continui ad esporre il marchio, ovvero non lo rimuova, o non ritiri i prodotti con il marchio dal commercio, si obbliga a pagare a favore dell'Ente Parco, a titolo di penale ex art. 1382 c.c., una somma pari al triplo del contributo annuale versato, per ogni bimestre di utilizzo indebito.

4. In tutti i casi di cui ai precedenti commi, è comunque fatto salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

#### **Art. 13 -Obbligo di riservatezza e trattamento dei dati personali**

1. Gli atti e le informazioni riguardanti i soggetti Licenziatari sono considerati riservati e sono utilizzati soltanto per scopi di promozione, valorizzazione e salvaguardia del Parco.

2. I dati forniti dalla Licenziataria saranno utilizzati, ed eventualmente comunicati e diffusi, esclusivamente ai fini della presente convenzione, nonché per tutte le finalità contemplate dal Regolamento d'uso del marchio, dai disciplinari, e per tutte quelle ulteriori connesse.

3. I dati forniti verranno trattati anche con strumenti elettronici. Saranno conservati per il periodo di tempo necessario e saranno osservate specifiche misure di sicurezza per prevenirne la perdita, usi illeciti, non corretti o non autorizzati. Ai fini della concessione della Licenza d'uso del marchio e dell'utilizzo dello stesso, il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio.

4. I dati saranno comunicati al personale dell'Ente coinvolto, per gli adempimenti di competenza. Potranno essere trattati da soggetti pubblici e privati per attività strumentali alle finalità della presente convenzione. I dati raccolti potranno essere oggetto di comunicazione ai soggetti, interni o esterni al Parco, nei confronti dei quali la comunicazione si configuri come necessaria.

5. In ogni momento, l'interessato può esercitare i diritti ad esso riconosciuto dal Regolamento UE n. 2016/679. Qualunque richiesta può essere avanzata in forma scritta all'indirizzo email [info@parcoabruzzo.it](mailto:info@parcoabruzzo.it).

6. il personale dell'Ente ed il personale incaricato dello svolgimento dei controlli sono vincolati rispettivamente al segreto d'ufficio e al segreto professionale.

#### **Art. 14 – Rinvii.**

Per quanto non espressamente previsto dalla presente convenzione, valgono le norme stabilite nel Regolamento d'uso del marchio e dal disciplinare, approvati con Deliberazione n. \_\_\_\_ del \_\_\_\_\_, nonché nelle disposizioni previste dalla legislazione vigente in materia.

#### **Art. 15 – Allegati**

Formano parte integrante e sostanziale della presente convenzione i seguenti allegati:

1. Regolamento per la licenza d'uso del marchio del Parco;
2. Il/i disciplinare/i per la produzione di \_\_\_\_\_;

Pescasseroli, \_\_\_\_\_

Per l'Ente Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise  
Il Direttore

---

Per la licenziataria  
Il/la Sig./Sig.ra \_\_\_\_\_

---

Ai sensi e per gli effetti degli articoli 1469-bis e successivi del Codice Civile si accettano espressamente gli articoli del presente contratto \_\_\_\_\_.

Pescasseroli, lì \_\_\_\_\_

Per la licenziataria  
Il/la Sig./Sig.ra \_\_\_\_\_

---

## MEMORANDUM

<input type="checkbox"/> <b>PRODOTTO</b> <input type="checkbox"/> <b>SERVIZIO</b>	<b>CONTRIBUTO ANNUALE</b>	<b>CODICE ASSEGNATO</b>
<i>descrizione come da domanda presentata:</i> <hr/>	<i>come da Regolamento</i> € <hr/>	<i>a cura del titolare del marchio</i> <hr/>

Data di **attivazione** della convenzione: gg/mm/aaaa

Data di **scadenza** della convenzione: gg/mm/aaaa

Data **rinnovi** contributo annuale: gg/mm/aaaa  
gg/mm/aaaa