



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

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

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 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