



**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PER LA  
CONCESSIONE D'USO DEL MARCHIO DEL  
PARCO NATURALE REGIONALE  
SIRENTE VELINO  
“PRODOTTI CASEARI”**

Approvato con Delibera del Consiglio Direttivo n° 74 del 23/09/2008



## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PER LA CONCESSIONE D’USO DEL MARCHIO DEL PARCO NATURALE REGIONALE SIRENTE VELINO “PRODOTTI CASEARI”**

### **Art. 1 Premessa**

Il presente Disciplinare definisce i requisiti e le procedure necessarie per la concessione del Marchio di Qualità del Parco Naturale Regionale Sirente Velino da parte delle aziende che producono e commercializzano “prodotti caseari”.

La denominazione “Prodotto della tradizione” è riservata esclusivamente ai prodotti caseari ottenuti nel rispetto degli articoli che seguono.

### **Art. 2 Ambito di applicazione**

Il riconoscimento del Marchio di Qualità del Parco è assegnato alle sole aziende con sede di produzione in uno dei comuni del Parco, regolarmente iscritte all’Albo delle imprese presso la C.C.I.A.A. di L’Aquila, ai sensi della Legge 443/85.

Il marchio di Qualità del Parco viene assegnato al singolo prodotto tradizionale e non all’azienda produttrice. Questo significa che un’impresa che produce diverse prodotti potrà utilizzare il marchio soltanto sui prodotti per cui lo ha richiesto e ottenuto.

Per l’ottenimento del Marchio di Qualità del Parco, l’impresa, oltre a rispettare le condizioni prescritte nel Regolamento generale per la concessione d’uso del Marchio del Parco ai prodotti e servizi locali (approvato con delibera del Consiglio Direttivo n°60 del 31/08/2007) e nel Regolamento di settore per la concessione d’uso del Marchio del Parco ai prodotti tipici agricoli e agroalimentari (approvato con delibera n°60 del 31/08/2008), deve dimostrare di soddisfare per singolo prodotto i requisiti obbligatori di cui agli artt. 3,4,5,6 che seguono.

### **Art. 3 Prodotti**

Le produzioni casearie oggetto della concessione sono quelle “tradizionali” per la regione Abruzzo e che sono inserite nell’elenco tenuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi e per gli effetti di cui al D.lgs n.173/1998 e del D.M. n.350/1999;

### **Art. 4 Zona di produzione**



La zona di produzione e di stagionatura dei prodotti caseari comprende l'intero territorio compreso all'interno dei confini del Parco Regionale Sirente-Velino.

#### **Art. 5**

##### **Tipologia di allevamento**

L'allevamento degli animali è caratterizzato principalmente dal pascolo per buona parte dell'anno, con stalle e strutture per il ricovero e la mungitura opportunamente dimensionate ed igienicamente idonee a garantire il benessere degli animali e la salubrità del prodotto.

#### **Art. 6**

##### **Caratteristiche della materia prima e del processo produttivo**

I prodotti caseari devono essere ottenuti dalla trasformazione di latte o siero provenienti da allevamenti ricadenti nella zona di produzione di cui all'art. 2

Il latte, bovino, ovino o caprino, destinato alla trasformazione può essere crudo o pastorizzato, sempre intero, e deve possedere i requisiti minimi di legge di igienicità e salubrità. La trasformazione del latte avviene secondo la tecnologia in uso nel territorio e nelle singole aziende: Si può utilizzare caglio aziendale, è ammesso l'uso di fermenti lattici qualora il latte sia pastorizzato.

Il latte che non viene trasformato immediatamente dopo la mungitura, deve essere refrigerato ad una temperatura inferiore a 8° C in caso di raccolta giornaliera e a 6° C se la raccolta non viene effettuata giornalmente.

Il latte proveniente da una o più mungiture deve essere trasformato al massimo entro 48 ore.

Il latte destinato alla trasformazione deve derivare da allevamenti la cui alimentazione è costituita principalmente dal pascolamento su terreni ricadenti nel confine del Parco, foraggi freschi o conservati di ottima qualità e privi di fermentazioni anomale prodotti nell'ambito del territorio del Parco. E' consentita l'integrazione con cereali e legumi della tradizione locale, in granella o sfarinati, di provenienza aziendale o, in alternativa, di provenienza prevalentemente regionale. E' vietato l'utilizzo di prodotti derivati di origine animale, di alimenti semplici e/o composti fabbricati anche in parte con organismi geneticamente modificati, di qualsiasi tipo di additivo, scarti di lavorazione industriale, oltre ai prodotti vietati per legge. La trasformazione del latte deve avvenire in locali destinati alla trasformazione e dotati di autorizzazione rilasciata dagli organismi competenti (AUSL, Comuni ecc.)

La stagionatura può essere effettuata in locali climatizzati o ambienti naturali tradizionalmente utilizzati a tale scopo all'interno dei quali devono essere rispettate le norme igieniche minime stabilite per legge.

#### **Art. 7**

##### **Iter Procedurale**

L'iter procedurale per il rilascio della concessione d'uso del Marchio, prevede:

- la presentazione a mano o con raccomandata a/r della "Richiesta di concessione d'uso del Marchio del Parco per i prodotti caseari" di cui all'Allegato 2 del presente Disciplinare;



- il Parco, dopo una prima verifica della documentazione presentata, trasmette gli atti all'Organismo di Controllo che predispone tutti gli accertamenti prescritti nel Regolamento generale per la concessione d'uso del Marchio del Parco ai prodotti e servizi locali, nel Regolamento per la concessione d'uso del Marchio del Parco ai prodotti tipici agricoli e agroalimentari e nel Disciplinare;
- i verbali formulati dall'Organismo di Controllo e la relativa documentazione prodotta vengono trasmessi al Parco;
- il Parco si impegna a rilasciare la concessione, se ne sussistono le condizioni, entro massimo 150 giorni lavorativi dalla data di ricevimento della documentazione di cui sopra;
- il Marchio del Parco non può in nessun caso essere utilizzato prima della conclusione delle procedure sopra descritte;
- il Parco stipula con il richiedente apposita Convenzione che regola i termini e le modalità di utilizzo del marchio nonché gli obblighi assunti dal beneficiario;
- il beneficiario del Marchio sarà oggetto di controlli periodici da parte dell'Ente Parco e/o dell'Organismo di Controllo che ne verificheranno la conformità dell'utilizzo del marchio alle prescrizioni di cui al Regolamento generale e al presente Disciplinare.

#### **Art. 8**

##### **Modalità di utilizzo del logo**

In seguito all'ottenimento della concessione d'uso del Marchio del Parco e solo dopo comunicazione scritta da parte del Parco, l'azienda è tenuta ad utilizzare il logo di Qualità del Parco "Prodotto della tradizione" di cui all'Allegato 1. Questo dovrà essere applicato esclusivamente sulle confezioni e sul packaging dei prodotti e per la comunicazione aziendale in riferimento alle sole iniziative:

- pagine internet
- brochure o depliant di presentazione dell'azienda.

Altri utilizzi del marchio dovranno essere preventivamente autorizzati dal Consiglio Direttivo del Parco.

La riproduzione del Logo è ammessa purché non ne vengano alterate le proporzioni e la leggibilità dei contenuti. La dimensione minima del logo, capace di garantire una sufficiente ed accettabile leggibilità, è di circa 2 cm. di lato. Dimensioni inferiori sono possibili ma preferibilmente stampando in tipografia con opportuna risoluzione (300-600 dpi).

#### **Art. 9**

##### **Iniziative di supporto da parte del Parco**

L'Ente si impegnerà a promuovere adeguatamente le aziende nei materiali promozionali e sul sito ufficiale [www.parcosirentevelino.it](http://www.parcosirentevelino.it) e sul portale nazionale dei parchi italiani [www.parks.it/sirente.velino](http://www.parks.it/sirente.velino), dove saranno indicati i nominativi delle aziende ed effettuati dei links alle homepage specifiche delle aziende. Inoltre, potranno beneficiare di un canale preferenziale in occasione di eventi ed iniziative che saranno organizzati dall'Ente.



**Art. 10**  
**Rinvii**

Per aspetti non contemplati nel presente Disciplinare (corrispettivo per la concessione, convenzione, procedure di controllo, sanzioni) si rinvia al Regolamento generale e al Regolamento di settore di cui all'art. 2.