



## Disciplinare per i prodotti agroalimentari

### Art. 1 – Premessa

Il presente disciplinare ha ad oggetto l'attività di produzione, e le connesse attività di lavorazione, trasformazione ed immissione nel mercato, di prodotti agroalimentari derivanti dall'esercizio di attività di agricoltura e di zootecnia.

Con la concessione d'uso del Marchio, l'Ente Parco intende promuovere la conservazione e la valorizzazione delle colture tradizionali etnee tipiche (come vigneti, nocciolieti, pistacchieti, meleti, altri frutteti specializzati e non), nonché incentivare la diffusione di tecniche agropastorali compatibili con la tutela dell'ambiente e del paesaggio agrario consolidato etneo.

Nell'ambito della zootecnia, l'Ente Parco intende valorizzare le razze autoctone, favorendo in particolare la reintroduzione della capra argentata dell'Etna e della pecora pinsirita e promuovere i prodotti da esse derivati.

1

### Art. 2 - Soggetti che possono richiedere la concessione in uso del Marchio

1. Possono richiedere la concessione in uso del Marchio i soggetti aventi la forma giuridica indicata nel Regolamento d'uso, che esercitano attività agricola e zootecnica e/o attività connesse finalizzate alla produzione, alla trasformazione e alla commercializzazione dei relativi prodotti a scopo alimentare.

### Art. 3 – Territorio di riferimento

1. I soggetti che richiedono la concessione in uso del Marchio devono svolgere le attività indicate nell'art. 2 all'interno del Perimetro del Parco, salvo quanto previsto dall'art. 8 per l'attività di lavorazione/trasformazione.
2. In caso di operatori consorziati, il marchio può essere concesso in uso al Consorzio se tutte le imprese consorziate operano all'interno del Perimetro del Parco. Il marchio è concesso al Consorzio per l'utilizzo nella propria attività istituzionale e di comunicazione nonché ai consorziati regolarmente iscritti al Consorzio, previa comunicazione all'Ente Parco e nel rispetto delle norme e dei principi statuiti nel presente Disciplinare.
3. Nel caso in cui il Consorzio sia dotato di un marchio di qualità di origini garantite collegato al territorio etneo, pur in assenza del requisito di cui al comma 2, possono ottenere l'uso del marchio le imprese consorziate che operano in Area Parco, abbinando al Marchio la dicitura "impresa aderente al Consorzio", nel rispetto delle norme e dei principi statuiti nel presente Disciplinare.

## **Art. 4 – Requisiti**

1. I soggetti richiedenti il Marchio devono rispettare i requisiti di base generali e di onorabilità previsti dal Regolamento d'uso, con particolare riferimento alla legislazione vigente del settore di appartenenza nonché quella in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro. Essi devono altresì rispettare i principi fondamentali in materia di mantenimento della morfologia dei luoghi e degli elementi che caratterizzano il paesaggio agrario etneo (terrazzamenti, viabilità tradizionale tipo rasole, torrette di pietre, ecc.), la salvaguardia degli affioramenti lavici e delle piante forestali presenti anche isolatamente, la valorizzazione della biodiversità agraria locale e, per le colture arboree, l'uso delle forme di allevamento della tradizione locale.
2. I soggetti ubicati all'interno del Perimetro del Parco devono, altresì, rispettare la normativa del Parco medesimo relativa alle attività agricole e zootecniche e, segnatamente, il Decreto istitutivo e Linee guida con "Quadro delle prescrizioni espresse dal C.T.S.", il Piano territoriale di coordinamento con relativo Regolamento e gli altri Regolamenti del Parco. Per tutti i fabbricati destinati alle attività di produzione e trasformazione dei prodotti agroalimentari, si applicano le norme del Parco relative agli interventi edilizi ammessi (manutenzione ordinaria e straordinaria, restauro e risanamento conservativo, ristrutturazione) su edifici esistenti in riferimento alle varie zone del Parco.
3. I richiedenti devono altresì rispettare i seguenti requisiti specifici suddivisi in tre tipologie:
  - a) Tipicità dei prodotti (art. 5);
  - b) Buon comportamento ambientale (art. 6);
  - c) Rispetto delle buone pratiche agricole e zootecniche (art. 7).

I requisiti di cui agli alle lettere b) e c) possono sussistere al momento della concessione del marchio, ovvero essere acquisiti dai concessionari sulla base di un piano di miglioramento triennale, il cui rispetto è condizione di rinnovo del Marchio, secondo quanto previsto dagli artt. 6 e 7.

2

## **Art. 5 – Requisito di tipicità dei prodotti**

1. La richiesta di concessione in uso del Marchio deve riguardare i prodotti che rientrano nel novero delle colture tradizionali ed in particolare:
  - a) I prodotti dalle origini garantite da marchi di qualità, quali a titolo non esaustivo: DOC - Denominazione di Origine Controllata; DOCG - Denominazione di Origine Controllata e Garantita; DOP - Denominazione di Origine Protetta; IGP – Indicazione Geografica Protetta; DeCo - Denominazioni comunali di origine;
  - b) I presidi Slow Food;
  - c) I Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT), di cui al d.m. 18 luglio 2000.
2. A richiesta del singolo produttore possono inoltre essere ammessi all'uso del Marchio i prodotti derivati da quelle specie agrarie che, in virtù delle particolari condizioni pedoclimatiche dell'ambiente culturale, riescono a garantire, per particolari varietà, caratteristiche qualitative di pregio apprezzate e riconosciute dal consumatore.

## **Art. 6 – Requisito di buon comportamento ambientale**

1. Al fine di individuare nei concessionari dei soggetti alleati nel perseguimento dei fini istituzionali del Parco e del suo Ente di gestione, è richiesto ai richiedenti di intraprendere un percorso di miglioramento progressivo delle proprie prestazioni ambientali, che preveda l'adozione di iniziative rientranti nelle seguenti macro- aree:

- a) Azioni di riduzione/recupero dei rifiuti (quali, a titolo esemplificativo: l'incremento di forme di recupero e di economia circolare; la trasformazione in compost di qualità delle proprie produzioni e dei cicli produttivi aziendali; la riduzione nell'uso del packaging e l'impiego di materiale biodegradabile; azioni contro lo spreco alimentare);
  - b) Azioni di riduzione dei consumi idrici (quali, a titolo esemplificativo: l'installazione di impianti per la raccolta e il riuso delle acque piovane; l'utilizzo di acqua non potabile per gli usi consentiti; la realizzazione di impianti di fitodepurazione e riutilizzo delle acque; l'impiego di sistemi di automazione nell'accensione e spegnimento degli impianti di irrigazione);
  - c) Azioni di riduzione dei consumi energetici o di incremento al ricorso ad energie da fonti rinnovabili (quali, a titolo esemplificativo: l'installazione di sistemi di accensione automatizzata e/o temporizzatori; la sostituzione di vecchi apparecchi energivori con nuovi apparecchi a basso consumo energetico; il ricorso a forme di autoproduzione e consumo di energia rinnovabile, anche a livello di comunità).
2. Il soggetto richiedente il Marchio può proporre eventuali altre tipologie di azioni, purché allo stesso modo finalizzate a diminuire le proprie pressioni sull'ambiente in sinergia con le finalità istitutive del Parco.
  3. I soggetti che, al momento della domanda di concessione in uso del Marchio, hanno già in corso iniziative rientranti nel novero di quelle summenzionate, dovranno darne evidenza nella domanda medesima. Tali soggetti dovranno comunque presentare un Piano triennale di miglioramento in sede di rinnovo del Marchio, fin tanto che non si raggiunga il numero di almeno una iniziativa di rilievo per ciascuna delle macro-aree indicate.
  4. Le azioni di buon comportamento ambientale saranno valutate dall'Ente Parco in sede di concessione/rinnovo del marchio, tenendo conto delle caratteristiche dimensionali e qualitative dell'azienda.
  5. L'effettivo raggiungimento degli obiettivi fissati dal Piano triennale di miglioramento è condizione necessaria per il rinnovo della concessione in uso del Marchio.
  6. Il mancato raggiungimento degli obiettivi di miglioramento prefissati comporterà la sospensione del Marchio per un periodo di sei mesi, nel quale il soggetto dovrà assolvere all'impegno assunto. Decorso inutilmente il periodo di sospensione, il Marchio sarà immediatamente revocato.
  7. Non sono richiesti i requisiti di cui al presente articolo ai soggetti che si dotano di sistemi di certificazione volontaria ambientale dei loro prodotti/servizi (es. schemi UNI EN ISO14001, EMAS, ECOLABEL, ecc.), ovvero che adottano bilanci di sostenibilità certificati (D.L. 30/12/2016 n. 254).

3

## **Art. 7 – Requisito di rispetto delle buone pratiche agricole e zootecniche**

1. L'Ente Parco intende promuovere un sistema di produzione che offre come prodotto finale alimenti naturali, ottenuti nel rispetto degli animali, dell'ambiente e del paesaggio, perseguendo l'obiettivo primario della conservazione del patrimonio naturale. A tal fine, il Parco incentiva una progressiva trasformazione dell'agricoltura e della zootecnia convenzionale verso un modello agro-pastorale ispirato ai criteri dell'agroecologia e delle buone pratiche agricole e zootecniche.
2. Tale requisito si intende soddisfatto per i soggetti che richiedono la concessione in uso del Marchio per i seguenti prodotti:
  - a) Prodotti provenienti da coltivazioni biologiche certificate o che, indipendentemente dal possesso di una certificazione, siano conformi ai metodi

adoperati in agricoltura biologica. In particolare, è richiesto che gli interventi tecnici di difesa fitosanitaria siano effettuati esclusivamente con i prodotti biologici inclusi nell'allegato II del Reg. di esecuzione (UE) 2019/2164;

- b) Prodotti provenienti dal Sistema di qualità nazionale di produzione integrata (SQNPI) o dal sistema Qualità Sicura Sicilia (QSS) o che, indipendentemente dal possesso di una certificazione, siano conformi alle regole contenute del Disciplinare di produzione integrata della Regione Sicilia;
  - c) Prodotti provenienti da allevamenti biologici certificati o dal Sistema di Qualità Nazionale zootecnia (SQN) o che, indipendentemente dal possesso di una certificazione, siano conformi alle pratiche biologiche ed agroecologiche nell'allevamento. In particolare, è richiesto che le condizioni di allevamento garantiscano il benessere degli animali, in quanto esseri senzienti, e il rispetto dell'ambiente circostante.
3. I soggetti la cui attività ha ad oggetto prodotti non rientranti in alcuna delle tipologie previste dal comma 2, potranno essere ammessi alla concessione in uso del Marchio se presentano un Piano triennale di miglioramento delle proprie pratiche agricole e zootecniche, atto a dimostrare, alla scadenza del triennio, l'assunzione di almeno una iniziativa volta a veicolare l'azienda verso traguardi di sostenibilità e di esercizio dell'attività in senso ecologico. A titolo esemplificativo, possono essere indicate misure finalizzate a: contenere l'uso dei biocidi e dei prodotti fitosanitari diversi da quelli ammessi in agricoltura biologica, rispettare i sistemi e i cicli naturali, mantenere e migliorare lo stato dei suoli (con azioni finalizzate all'incremento della sostanza organica del suolo, alla riduzione del numero e della profondità delle lavorazioni del terreno) delle acque e dell'aria, la salute dei vegetali e degli animali e l'equilibrio tra di essi, mantenere e potenziare la vita e la fertilità naturale del suolo, la sua stabilità, la sua capacità di ritenzione idrica e la sua biodiversità.
4. Il piano in oggetto deve essere redatto da un agronomo.
  5. Si applicano i commi 4, 5 e 6 dell'art. 6.

4

#### **Art. 8 – Lavorazione/trasformazione dei prodotti**

1. In linea generale, se l'ingrediente caratterizzante il prodotto finale (a titolo di esempio, frutta nelle confetture, frutta secca nei biscotti) proviene al 100 % dal territorio del Perimetro del Parco, il procedimento di lavorazione/trasformazione può avvenire anche in Area Parco, nel rispetto delle regole sulla tracciabilità dei prodotti e sulla sicurezza alimentare.
2. Ulteriori regole, riguardanti particolari tipologie di lavorazione/trasformazione, sono contenute nell'Allegato 1 al presente Disciplinare.

#### **Art. 9 – Commercializzazione dei prodotti**

1. I prodotti finali (primari o trasformati) possono essere venduti, sfusi o confezionati, in azienda o presso altri esercizi commerciali e/ o mercati, con preferenza per quei sistemi di commercializzazione che realizzano una filiera corta.
2. Il prodotto trasformato deve essere confezionato preferibilmente in contenitori di vetro o materiale riciclabile. Tutti i prodotti confezionati devono essere etichettati in modo tale da mettere in evidenza l'origine del prodotto stesso.
3. Qualora l'azienda disponga di un punto vendita diretta al pubblico deve operare personale preparato a fornire informazioni sull'area geografica del Parco e sulle sue tradizioni produttive.
4. L'uso di canali di commercializzazione informatici per i prodotti deve essere organizzato in modo che l'acquirente possa distinguere agevolmente i prodotti aderenti al marchio e conoscere, collateralmente, il territorio di riferimento.

## **Art. 10 - Impegni dei concessionari**

1. I concessionari del Marchio sono tenuti a:
  - a) tenere presso la loro sede del materiale informativo sul Parco dell'Etna;
  - b) disporre di personale che conosca e sia in grado di tramandare la cultura dei prodotti e delle tecniche di produzione e/o di trasformazione utilizzate;
  - c) consentire visite guidate in azienda e, ove le condizioni e le norme sulla sicurezza lo consentano, rendere visitabili al pubblico i propri laboratori di lavorazione/trasformazione dei prodotti.
2. I concessionari si impegnano a partecipare ad iniziative congiunte con altri concessionari, con l'Ente Parco, con gli Istituti scolastici e con i servizi di fruizione e di educazione ambientale che fanno parte del circuito del Marchio, finalizzati ad iniziative promozionali e/o a progetti educativi/formativi relativi alle tradizioni agroalimentari ed alle tecniche produttive tipiche del territorio, anche rendendo disponibili i propri locali.
3. Al fine di implementare la promozione e la comunicazione dei prodotti agroalimentari del Parco in contesti che non siano esclusivamente locali, i concessionari si impegnano a promuovere le loro produzioni e ad offrire visibilità al Marchio tramite i loro siti internet.

## **Articolo 11 - Impegni dell'Ente Parco**

1. L'Ente Parco si impegna a:
  - a) valorizzare e promuovere i prodotti/servizi dei Concessionari del Marchio attraverso materiali informativi ed editoriali *ad hoc*, sia cartacei che informatici, da diffondere sul sito istituzionale del Parco e su altri canali social/on line, nonché presso la sede/Centro di accoglienza del Parco e in occasione di eventi organizzati e/o partecipati dal Parco;
  - b) promuovere i prodotti/servizi del Concessionari del Marchio in occasione di eventi promozionali e divulgativi o nell'ambito di fiere o iniziative di settore, incluse le attività programmate dalla Rete Europea delle Aree Protette;
  - c) creare una fattiva rete di collaborazione tra i Concessionari del Marchio, organizzando riunioni di confronto e di scambio, anche con altri Parchi, nonché momenti di formazione, con particolare attenzione alle tematiche riguardanti il patrimonio culturale e ambientale del Parco;
  - d) favorire la creazione di un circuito del Marchio, anche mettendo a disposizione dei visitatori delle tipologie di "Carte dei Servizi del Parco" acquistabili anche on line;
  - e) favorire forme di premialità, riconoscendo come elemento di merito l'appartenenza dell'operatore al circuito del Marchio in occasione di eventuali bandi o forme di agevolazione/sovvenzione gestite dal Parco.

## **Allegato 1**

### **Regole concernenti specifiche attività di lavorazione/trasformazione**

#### **La produzione del Vino**

1. Fatto salvo il disposto dell'art. 3, comma 3, del presente Disciplinare la zona di produzione delle uve è quella del Perimetro del Parco.
2. Nei processi di produzione vitivinicola deve essere garantito l'utilizzo di pratiche di coltivazione tradizionali, con una forte attenzione per la salvaguardia del paesaggio storico, culturale e tradizionale.
3. È da prediligere la coltivazione ad alberello etneo su terrazzamenti in pietra lavica a secco, con pali in castagno, l'uso di prodotti organici, biodegradabili, e l'utilizzo di macchine agricole poco impattanti, con potenza e peso ridotto.
4. Il prodotto può essere venduto sfuso o confezionato; in entrambi i casi, la vendita può effettuarsi presso la cantina o il laboratorio dell'azienda produttrice o presso esercizi commerciali autorizzati. Qualora l'azienda disponga di un punto di vendita diretta al pubblico, al suo interno deve operare personale preparato a fornire informazioni sull'area geografica interessata dal marchio e sulle sue tradizioni produttive.
5. Per la vinificazione possono essere utilizzate cantine presenti in Area-Parco, ferma restando la concessione del marchio ai soli vini prodotti utilizzando vitigni autoctoni etnei (vedi disciplinare Etna DOC).
6. Le regole sopra enunciate si applicano anche alla produzione di liquori, bevande fermentate a base di frutta e distillati rispetto ai quali, fatto salvo il disposto dell'art. 3, comma 3 del presente Disciplinare, la zona di raccolta delle uve, della frutta, delle erbe e degli aromi deve essere quella del Perimetro del Parco

6

#### **La produzione del Miele**

1. Il miele può essere sia millefiori sia monoflore.
2. Per l'attribuzione del marchio è considerato apicoltore chiunque allevi le api sia come attività principale che secondaria o complementare.
3. Il miele deve essere realizzato utilizzando la flora tipica del territorio. Ciò significa che devono trovarsi entro il Perimetro del Parco gli alveari o il territorio di pascolamento degli alveari e che il tipo di produzione è prevalentemente stanziale.
4. È preferibile che le api siano della sottospecie ligustica o siciliana.
5. Le arnie devono essere in legno o in altro materiale di origine naturale. Il rivestimento delle arnie deve essere solo esterno e realizzato con vernici e coloranti naturali traspiranti.
6. Gli alveari devono essere sottoposti alle misure profilattiche e agli interventi terapeutici necessari al preventivo contenimento delle malattie. Gli alveari non debbono essere sottoposti a trattamenti contenenti principi attivi chimici di sintesi e tanto meno tossici. Sono consentiti trattamenti con acidi organici e l'impiego di mezzi biomeccanici e dei principi attivi consentiti in agricoltura biologica.
7. È vietato utilizzare, per la nutrizione proteica, pollini di origine diversa da quella del proprio apiario.
8. *Per la nutrizione zuccherina di soccorso può essere utilizzato il miele di propria produzione o il candito-bio.*
9. Il raccolto è effettuato esclusivamente da favi che non hanno ospitato covata. Al momento della posa dei melari, i favi in essi contenuti devono essere vuoti e puliti.

10. Al momento del prelievo dei melari il miele deve essere maturo e le api devono essere allontanate con un metodo che preserva la qualità del prodotto (apiscampo o spazzola); nell'affumicatore devono essere messe soltanto sostanze di origine vegetali. È vietato l'uso di sostanze repellenti.
11. Sin dal prelievo dei melari dagli apiari sono prese le precauzioni necessarie a evitare la contaminazione (con polvere, sporcizia, contatto con insetti o altri animali, sostanze estranee) e l'assorbimento di umidità dall'aria da parte del miele.
12. È obbligatorio, successivamente all'estrazione, sottoporre il miele ad una fase di decantazione spontanea all'interno di maturatori esclusivamente in acciaio inox.
13. È vietato ogni trattamento termico del miele. Il confezionamento deve avvenire finché il miele è allo stato liquido.

### **La produzione dell'Olio di oliva**

1. Fatto salvo il disposto dell'art. 3, comma 3, del presente Disciplinare la zona di produzione delle olive è quella del Perimetro del Parco.
2. Deve trattarsi di varietà tradizionali e lavorate con tecniche di coltivazione tradizionale. In particolare, la raccolta deve avvenire manualmente.
3. Per la molitura possono essere adoperati oleifici in Area parco.
4. La molitura deve avvenire entro un tempo massimo di 48 ore dalla raccolta e deve esser fatta a freddo
5. Può accedere al marchio solo l'olio EVO che risponda alle indicazioni contenute nel Disciplinare dell'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Monte Etna 6. Il prodotto può essere venduto in bottiglie di vetro o confezioni in latta; in entrambi i casi, la vendita può effettuarsi presso l'azienda o presso esercizi commerciali autorizzati. Qualora l'azienda disponga di un punto di vendita diretta al pubblico, al suo interno deve operare personale preparato a fornire informazioni

7

### **La lavorazione/trasformazione del pistacchio**

1. Fatto salvo il disposto dell'art. 3, comma 3, del presente Disciplinare la zona di produzione del pistacchio è quella del Perimetro del Parco.
2. Nei processi di produzione del pistacchio deve essere garantito l'utilizzo di pratiche di coltivazione tradizionali, con una forte attenzione per la salvaguardia del paesaggio storico, culturale e tradizionale.
3. Le tecniche di raccolta ed immagazzinamento devono essere quelle previste dal disciplinare di produzione DOP "Pistacchio Verde di Bronte". In particolare:
  - a) La raccolta deve avvenire manualmente ed i frutti devono essere smallati, anche meccanicamente, entro 24 h. dalla raccolta. Il mallo può essere riutilizzato in piccole dosi come fertilizzante nello stesso terreno.
  - b) È assolutamente vietato utilizzare prodotti chimici per la conservazione dei frutti.
4. Il prodotto deve essere immesso al consumo in imballaggi conformi alla normativa vigente entro due anni dalla raccolta.
5. Per la trasformazione in farine/creme la provenienza del pistacchio deve essere al 100 % circoscritta alla zona di produzione di cui al punto 1. sull'area geografica interessata dal marchio e sulle sue tradizioni produttive

### **Carni fresche, lavorate, salumi e insaccati**

1. La scelta delle materie prime costituisce il supporto fondamentale su cui si basa la qualità. Nel rispetto della normativa vigente, sono ammesse esclusivamente carni suine, bovine, ovine, caprine e avicole, che non provengano da allevamenti intensivi.
2. Le carni utilizzate devono provenire dal Perimetro del Parco. Per provenienza si intende che l'animale deve essere nato o vissuto nell'area protetta o che la stessa costituisce abitualmente zona di pascolo, anche se la sede dell'azienda zootecnica o la sede di lavorazione del prodotto è in Area Parco. Il pascolo deve essere condotto su terreni non percorsi da incendio da almeno 5 anni.
3. La lavorazione/trasformazione deve avvenire secondo le tradizioni del territorio di riferimento e nel rispetto degli ingredienti e delle procedure di lavorazione tipiche
4. I luoghi e i tempi minimi di stagionatura devono rispettare le specifiche previste per ciascuna tipologia di prodotto
5. L'azienda deve specificare i prodotti per i quali richiede il marchio

### **Prodotti lattiero caseari**

1. Il latte deve provenire da allevamenti localizzati nel perimetro del Parco o che utilizzano abitualmente detta area come zona di pascolo, anche se la sede dell'azienda zootecnica o la sede di lavorazione è in Area Parco. Il pascolo deve essere condotto su terreni non percorsi da incendio da almeno 5 anni.
2. Qualora, nei medesimi allevamenti, si utilizzi latte derivante dai parchi contigui (Nebrodi, Alcantara) la concessione del marchio potrà egualmente essere richiesta, ma deve riguardare solo quei prodotti e quelle lavorazioni che presentano elementi di continuità col Parco dell'Etna (es. formaggio nerello, formaggio al pistacchio di Bronte, ecc.)
3. I prodotti finali (latte, formaggi, ricotta, yogurt, ecc.) ottenuti dalla lavorazione del latte bovino, ovino e caprino, sia freschi che stagionati, devono essere preparati secondo le tradizioni tipiche del territorio.
4. La coagulazione deve essere ottenuta con caglio naturale di origine animale o vegetale, come previsto dalla legislazione vigente
5. È consentito l'uso di latte conforme alle normative di legge, crudo oppure pastorizzato. Sono esclusi latte in polvere, proteine del latte e cagliate congelate
6. I luoghi e i tempi di stagionatura devono rispettare le specifiche definite per ciascuna tipologia di prodotto.
7. L'azienda deve specificare i prodotti per i quali richiede il marchio.