



Comunità Montana
Parco Alto Garda Bresciano



Allegato n. 3c al RMQP

CARTA DEI PRODOTTI TIPICI AGRO-ALIMENTARI Sezione Produzione Vegetale

Rev. 01 del 05.05.2008

Tabella delle revisioni

<i>N. REV</i>	<i>DATA REV</i>	<i>DESCRIZIONE MODIFICHE</i>	<i>RESPONSABILE</i>
01	05.05.2008	<ul style="list-style-type: none">- <i>Criterio Facoltativo 4 "Agricoltura Integrata" Sezione Produzione:</i><ul style="list-style-type: none">- <i>Aggiornamento riferimenti al Piano Sviluppo Rurale 2007/2013</i>- <i>Criterio Facoltativo 21 "Conservazione del territorio-biodiversità" Sezione Territorialità:</i><ul style="list-style-type: none">- <i>Eliminazione Primo criterio "Mantenimento/Costituzione siepi"</i>- <i>Congiunzione Quarto e Quinto criterio ed eliminazione riferimenti Piano Sviluppo Rurale 2000/2006</i>- <i>Criterio Obbligatorio 38 "Gestione Documentazione" Sezione Gestione Azienda:</i><ul style="list-style-type: none">- <i>Eliminazione riferimenti scala cartografia e compilazione R.A.U.</i>- <i>Inserimento specifica compilazione registri secondo norma vigente</i>- <i>Aggiornamento Tabella Requisiti Facoltativi</i>	GAL GardaValsabbia



CARTA DEI PRODOTTI TIPICI AGRO-ALIMENTARI

RMQP
Allegato n. 3c
Rev. 01
Pag. 2 di 10

INDICE

1. Elementi di Ammissibilità	3
2. SEZIONE PRODUZIONE	3
2.1 CRITERI OBBLIGATORI	3
2.2 CRITERI FACOLTATIVI	3
3. SEZIONE TERRITORIALITÀ	5
3.1 CRITERI OBBLIGATORI	5
3.2 CRITERI FACOLTATIVI	5
4. SEZIONE ENERGIA	6
4.1 CRITERI OBBLIGATORI	6
4.2 CRITERI FACOLTATIVI	7
5. SEZIONE ACQUA	7
5.1 CRITERI OBBLIGATORI	7
5.2 CRITERI FACOLTATIVI	7
6. SEZIONE RIFIUTI	7
6.1 CRITERI OBBLIGATORI	7
6.2 CRITERI FACOLTATIVI	8
7. SEZIONE COMUNICAZIONE	8
7.1 CRITERI OBBLIGATORI	8
7.2 CRITERI FACOLTATIVI	8
8. SEZIONE GESTIONE AZIENDA	8
8.1 CRITERI OBBLIGATORI	8
8.2 CRITERI FACOLTATIVI	9



CARTA DEI PRODOTTI TIPICI AGRO-ALIMENTARI

RMQP
Allegato n. 3c
Rev. 01
Pag. 3 di 10

1. Elementi di Ammissibilità

- 1.1 La Carta dei Prodotti Tipici Agro-Alimentari può essere adottata solo da aziende aventi un legame con il territorio del Parco Alto Garda Bresciano, in seguito denominato semplicemente Parco Tale legame con il territorio è specificato nei Requisiti Obbligatori del presente documento
- 1.2 Ai sensi del presente documento viene definita azienda:
- ⇒ il produttore singolo o associato e ogni altro tipo di produttore equiparato secondo il D.L. n.228 del 18 maggio 2001 e successive modificazioni;
 - ⇒ il trasformatore di prodotti agro-alimentari
- 1.3 Le aziende devono accettare i vincoli fissati dal presente documento.
- 1.4 Le aziende devono rispettare la normativa vigente applicabile, nonché gli accordi e/o protocolli stipulati con enti locali e/o soggetti privati. Dove richiesto dalle prescrizioni di legge l'azienda deve essere in possesso di
- ⇒ Autorizzazione sanitaria
 - ⇒ Fascicolo Aziendale

AREA AMBIENTE

2. SEZIONE PRODUZIONE

2.1 CRITERI OBBLIGATORI

Descrizione	Documentazione
2. Gestione magazzini	
Separare inequivocabilmente i luoghi di magazzinaggio, nel caso in cui, in una stessa azienda agricola, si affianchino produzioni per cui si richiede il Marchio di Qualità ed altre tipologia	Registri aziendali Cartellonistica
Conservare i prodotti ottenuti in luogo idoneo dal punto di vista igienico sanitario e, nel caso di parziale produzione a marchio, in luogo separato ed identificabile rispetto alle restanti produzioni	Cartellonistica
3. Tracciabilità	
Gestire in modo chiaro ed inequivocabile il carico e scarico del Magazzino	Registri aziendali

2.2 CRITERI FACOLTATIVI

Descrizione	Documentazione	
4. Agricoltura integrata		
L'azienda opera in rispetto dell'azione B "Produzioni Agricole Integrate"- misura 214 "Misure Agroambientali" - Piano di Sviluppo Rurale 2007/2013 della Regione Lombardia	Fascicolo aziendale	3
5. Agricoltura biologica		
L'azienda si impegna ad adottare un sistema di certificazione in rispetto del Reg. CE 2092/91 e del Reg. CE 1804/99.	Certificati/autorizzazioni emessi /e dagli ODC	4
6. Marchi di prodotto		
L'azienda si impegna ad adottare un sistema di certificazione in rispetto del Reg. CE 510/2006 e/o del Reg.CE 823/87 (Produzione D.O.P. e I.G.P., D.O.C., D.O.C.G.)	Certificati/autorizzazioni emessi /e dalle autorità preposte all'attività di controllo/verifica	4



CARTA DEI PRODOTTI TIPICI AGRO-ALIMENTARI

RMQP
Allegato n. 3c
Rev. 01
Pag. 4 di 10

7. Inerbimento coltivazioni arboree		
<ul style="list-style-type: none">• Mantenere un'ideale copertura vegetale permanente totale/sull'interfila, ottenuta con semina diretta o con inerbimento spontaneo• Nel caso in cui l'inerbimento sia ottenuto con semina diretta, dovrà essere utilizzato un miscuglio polispecifico con essenze autoctone contenente almeno tre specie diverse• E' consentita la rottura del cotico erboso tramite erpicature leggere• Sono consentiti lo sfalcio e la trinciatura• Non è consentito effettuare diserbo chimico• Le file possono essere gestite nei seguenti modi: lavorazioni localizzate o pacciamatura <p>L'intervento deve interessare il 100% della s.a.u. Aziendale destinata a coltivazioni arboree, possono essere esclusi dall'impegno i nuovi impianti fino a quattro anni.</p>	Registro Aziendale	3
8. Installazione di nidi artificiali nei frutteti		
<ul style="list-style-type: none">• I nidi artificiali dovranno essere distribuiti uniformemente, ad un'altezza superiore a quella della chioma, in numero di almeno 10 per ettaro. <p>Sono ammissibili sia nidi in segatura e legno con le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none">• 8 nidi per uccelli insettivori con foro d'entrata dal diametro di mm 32;• 2 nidi per uccelli insettivori con foro d'entrata dal diametro di mm 55.• A discrezione del l'operatore possono essere sostituiti 2 degli 8 nidi con foro da mm 32 con nidi per chirotteri (pipistrelli)• È obbligatorio procedere alla manutenzione annuale dei nidi ed alla loro sostituzione in caso di rottura <p>L'intervento deve interessare una s.a.u. aziendale minima 0,5 ettari. <i>Per le aziende con una s.a.u. aziendale inferiore/uguale a 1 ettaro l'intervento deve riguardare almeno il 25% della s.a.u.</i></p>	Registro Aziendale Autodichiarazione	1
9. Irrigazione a goccia		
<p>L'intervento deve interessare una s.a.u. aziendale minima 0,5 ettari . <i>Per le aziende con una s.a.u. aziendale inferiore/uguale a 1 ettaro l'intervento deve riguardare almeno il 25% della s.a.u.</i></p>	Autodichiarazione	3
10. Utilizzo residui colturali		
<p>Raccolta e/o trasformazione in sito DEI RESIDUI COLTURALI e successiva incorporazione/distribuzione nel/sul suolo</p> <p>Tecniche utilizzate: compostaggio e/o trinciatura</p> <p>Modalità realizzazione compost aziendale:</p> <ul style="list-style-type: none">• Utilizzare solo materiale di origine aziendale• Altezza massima del cumulo inferiore ai 2 metri• Aggiungere acqua in periodi di siccità• Rimescolare almeno una volta il cumulo nel corso dell'anno• Periodo di compostaggio: compost fresco 2-4 mesi, compost pronto 5-6 mesi, compost maturo 10-12 mesi <p>L'intervento deve interessare una s.a.u. aziendale minima 0,5 ettari. <i>Per le aziende con una s.a.u. aziendale inferiore/uguale a 1 ettaro l'intervento deve riguardare almeno il 25% della s.a.u.</i></p>	Registro Aziendale Autodichiarazione	3



CARTA DEI PRODOTTI TIPICI AGRO-ALIMENTARI

RMQP
Allegato n. 3c
Rev. 01
Pag. 5 di 10

11. Gestione allevamenti		
Almeno il 75% della consistenza dell'allevamento, calcolata in U.B.A., è costituita da Bruna Italiana (ceppo italiano Bruna Alpina) e/o Pezzata Rossa Italiana e/o altre razze minori locali riconosciute	Registri Aziendali Fascicolo Aziendale	2
L'azienda ha un carico massimo di 2 U.B.A. /Ettaro. Nel calcolo può rientrare il comprensorio in cui ricade l'azienda. Per comprensorio si intende un'area definita nella quale ricadono le aziende che hanno stabilito un rapporto contrattuale per lo spargimento delle deiezioni animali	Piano di Utilizzazione Agronomica Contratti di spargimento deiezioni Fascicolo Aziendale	4
Per gli erbivori almeno il 50% della sostanza secca di cui è composta la razione giornaliera è costituita da foraggi freschi, essiccati, insilati	Registri aziendali	2
i mangimi utilizzati in azienda sono certificati ogm free	Registri aziendali Certificati/etichette/ fatture	3
Allevamento di bovini da carne "linea vacca vitello"	Registri aziendali Piano di gestione del pascolo/allevamento	2
L'azienda garantisce agli animali, nell'arco dell'anno, un'adeguata fruizione dei pascoli, anche limitatamente ad una fase produttiva	Registri aziendali Piano di gestione del pascolo	2
12. Estrazione olio extra vergine di oliva		
<ul style="list-style-type: none"> ➤ La lavorazione delle olive avviene entro tre giorni dalla raccolta delle stesse ➤ L'olio si può fregiare in etichetta di una delle seguenti diciture: "estratto a freddo" o "spremitura a freddo" 	Registri aziendali Documentazione haccp Manuale tecnico Etichette	2/4
13. Produzione Apistica		
L'azienda ammette il prodotto al consumo entro e non oltre 12 mesi dalla data di estrazione	Registri aziendali Etichette	2
L'apicoltore utilizza gli escludi-regina posizionandoli contestualmente alla posa del melario	Registri aziendali	2

3. SEZIONE TERRITORIALITÀ

3.1 CRITERI OBBLIGATORI

Descrizione	Documentazione
14. Produzione Vegetale	
La superficie aziendale condotta deve essere per almeno l'80% all'interno del territorio del Parco, l'eventuale restante 20% dovrà essere in territori limitrofi al Parco e con caratteristiche simili allo stesso.	Cartografia Fascicolo aziendale
Nell'ambito della produzione olivicola i requisiti territoriali riguardano esclusivamente la s.a.u. destinata alla produzione stessa, pertanto le aziende devono avere almeno l'80% della s.a.u. aziendale destinata alla produzione olivicola all'interno del territorio del Parco, l'eventuale restante 20% della s.a.u. aziendale destinata alla produzione olivicola dovrà essere in territori limitrofi al Parco e con caratteristiche simili allo stesso.	Cartografia Fascicolo aziendale

3.2 CRITERI FACOLTATIVI

Descrizione	Documentazione
15. Prodotti tradizionali locali	
Produzione rientrante nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia	Elenco Regionale
Il prodotto a marchio è un Presidio Slow Food	
17. Produzioni in zone classificate SIC	
L'attività produttiva è svolta prevalentemente in un Sito d'Importanza Comunitaria	Cartografia/dati catastali fascicolo aziendale
18. Produzioni in altura	
L'attività produttiva è svolta prevalentemente ad un'altitudine superiore agli 800 metri slm	Cartografia/fascicolo aziendale



CARTA DEI PRODOTTI TIPICI AGRO-ALIMENTARI

RMQP
Allegato n. 3c
Rev. 01
Pag. 6 di 10

19. Frangitura/molitura delle olive in frantoi siti nel Parco		
L'azienda effettua la frangitura/molitura delle olive tramite contoterzisti in frantoi siti nel Parco	Registri aziendali giustificativi di spesa	2
20. Provenienza alimentazione in allevamento		
Almeno il 35% della sostanza secca della razione annuale proviene dall'azienda o dal comprensorio in cui ricade. Per comprensorio si intende un'area definita nella quale ricadono le aziende che hanno stabilito un rapporto contrattuale per lo spargimento delle deiezioni animali	Registri aziendali Giustificativi di spesa	4
21. Conservazione del territorio – biodiversità		
L'azienda ha ricevuto contributi nei termini previsti dal Bando “Concessione di contributi per il recupero e manutenzione dei muretti a secco degli oliveti” approvato dalla Comunità Montana Parco Alto Garda Bresciano nell'ambito della L.R. 86/83 “Progetto Speciale per Agricoltura” superficie frontale minima recuperata:20 mq	Copia del Verbale di ammissione a finanziamento della Comunità Montana Parco Alto Garda Bresciano	2
L'azienda non utilizza forme di allevamento atte alla forzatura della pianta e/o di impatto paesaggistico negativo quali: monocono, globo, cespuglio, a siepe, a palmetta, a ipsilon L'intervento deve interessare almeno il 75% della s.a.u. Aziendale destinata ad oliveto	Registro Aziendale Autodichiarazione	6
L'azienda conduce prati permanenti e/o prati – pascoli e/o pascoli L'intervento deve interessare almeno il 51% della s.a.u. aziendale	Fascicolo Aziendale	5
L'azienda effettua interventi di miglioramento boschivo seguendo le direttive del Piano d'Indirizzo Forestale o del Piano di Assestamento Forestale Superficie minima dell'intervento 0,5 ettari	Copia del Verbale di concessione del taglio emesso dall'ERSAF Progetto d'intervento	2
L'azienda si impegna ad utilizzare, nel caso di edificazione di nuove strutture aziendali, forme e colori ben inseribili nel contesto esistente. Inoltre l'azienda si impegna ad effettuare una mascheratura a verde (siepi, filari) di porzioni di struttura aziendale con un impatto sul paesaggio particolarmente negativo	Progetto d'intervento	4

4. SEZIONE ENERGIA

4.1 CRITERI OBBLIGATORI

Descrizione	Documentazione
22. Oli combustibili e Carbone	
Non si devono utilizzare combustibili con tenore di Zolfo superiore allo 0,2% (se la struttura dispone di un sistema di riscaldamento autonomo)	Caratteristiche del Combustibile.
23. Caldaie	
La struttura dovrebbe garantire un rendimento minimo delle caldaie di almeno il 90% (se la struttura dispone di un sistema di riscaldamento autonomo). Le caldaie devono essere revisionate con cadenza annuale e devono essere verificate le emissioni con cadenza biennale	Libretto di caldaia
24. Impianto di condizionamento (condizionatori tipo casalingo)	
Se sono presenti condizionatori, questi devono avere un'efficienza energetica di classe B. Non è applicabile per condizionatori alimentati da altre fonti di energia; apparecchi aria-acqua e acqua-acqua; potenza refrigerante superiore a 12 KW. Il liquido refrigerante dei condizionatori deve essere freon free oppure, nel caso non lo fosse, deve essere presente nel quantitativo massimo previsto dalla legge	Etichetta energetica



CARTA DEI PRODOTTI TIPICI AGRO-ALIMENTARI

RMQP
Allegato n. 3c
Rev. 01
Pag. 7 di 10

4.2 CRITERI FACOLTATIVI

Descrizione	Documentazione	
25. Utilizzo fonti rinnovabili		
Impianti fotovoltaici *	1,5 punti	Manuale tecnico Caratteristiche dell'impianto. Registro/ consumi mensili e annuali.
Pannelli solari termici**	1,5 punti	
Biomasse (cippato, residui vegetali, legna, ecc.) **	1,5 punti	
Produzione di Biogas con utilizzo di reflui zootecnici	2 punti	
*almeno il 20% dell'energia elettrica deve provenire da fonti di energia rinnovabile **almeno il 20% dell'energia usata per il riscaldamento di locali e acqua calda a uso sanitario deve provenire dalle fonti rinnovabili		
26. Efficienza energetica impianto illuminazione		
<ul style="list-style-type: none"> • Spegnimento automatico delle luci dei locali e degli ambienti esterni 1 punto • Almeno il 75% delle lampadine sono a basso consumo (classe A) 1,5 punti 		1/ 2,5
27. Caldaie		
Caldaia a 4 stelle La caldaia installata deve essere a 4 stelle ai sensi dell'art.6 Dir. 92/42/CEE Applicabile alle organizzazioni che dispongono di un sistema di riscaldamento autonomo. 1 punto	Libretto di caldaia Manuale tecnico	1
28. Pompe di calore		
Riscaldamento e condizionamento La pompa di calore installata deve servire per il riscaldamento e/o condizionamento dell'aria. 1,5 punti	Manuale tecnico	1,5

5. SEZIONE ACQUA

5.1 CRITERI OBBLIGATORI

Descrizione	Documentazione
29. Approvvigionamento idrico	
Esiste un'autorizzazione per l'approvvigionamento idrico e lo scarico delle acque reflue. Se non è presente l'impianto di fognatura, deve essere presente un sistema di depurazione autonomo conforme alla normativa vigente.	Autorizzazione e/o canone di fognatura Caratteristiche impianto

5.2 CRITERI FACOLTATIVI

Descrizione	Documentazione	
30. Utilizzo acqua piovana		
L'azienda possiede un impianto di raccolta dell'acqua piovana per essere riutilizzarla con scopi non sanitari e non potabili	Caratteristiche impianto per assicurare che l'impianto sia separato da quello potabile	1,5

6. SEZIONE RIFIUTI

6.1 CRITERI OBBLIGATORI

Descrizione	Documentazione
31. Gestione dei rifiuti	
La struttura adotta un sistema di raccolta, deposito temporaneo e smaltimento dei rifiuti in conformità a quanto disposto dalla normativa vigente sia per quanto concerne la scelta dei fornitori (presenza di autorizzazioni al trasporto, stoccaggio e smaltimento), sia per quanto concerne gli adempimenti documentali obbligatori (registro di carico e scarico, formulari, MUD)	Registri di carico e scarico, formulari, MUD



CARTA DEI PRODOTTI TIPICI AGRO-ALIMENTARI

RMQP
Allegato n. 3c
Rev. 01
Pag. 8 di 10

6.2 CRITERI FACOLTATIVI

Descrizione	Documentazione	
32. Raccolta differenziata		
L'azienda si impegna ad adottare il sistema della raccolta differenziata dei rifiuti prodotti	Autodichiarazione Presenza di raccoglitori	2

AREA COMUNICAZIONE

7. SEZIONE COMUNICAZIONE

7.1 CRITERI OBBLIGATORI

Descrizione	Documentazione	
33. Commercializzazione		
Commercializzare i prodotti agro-alimentari utilizzando un'etichetta di riconoscimento nella quale, in rispetto della normativa vigente, siano riportati in modo chiaro e leggibile i dati aziendali che esplichino in modo inequivocabile il legame tra il prodotto ed il territorio del Parco	Etichetta	
34. Promozione		
Rendere note: ⇒ le iniziative promosse dal Progetto Marchio di Qualità del Parco (itinerari consigliati sul territorio, fiere, ecc.) ⇒ gli aderenti al Marchio di Qualità collocati nel territorio del Parco	Materiale divulgativo esposto	

7.2 CRITERI FACOLTATIVI

Descrizione	Documentazione	
35. Informazioni riguardanti il territorio		
L'azienda si impegna a informare i clienti, tramite apposito materiale informativo, sulle modalità di produzione aziendale specificandone la correlazione con il paesaggio, le tradizioni locali, la biodiversità del territorio	Materiale informativo utilizzato (manifesti, volantini, brochure, ecc.)	2
36. Conoscenza delle lingue		
Il personale aziendale a contatto con i clienti è in grado di capire e parlare abbastanza fluentemente almeno una lingua straniera	Contratti di lavoro, giustificativi di spese, documenti di conduzione aziendale	1
37. Visibilità prodotti a marchio		
L'azienda si impegna a Partecipare alle iniziative di promozione dal Parco, mettendo a disposizione una quantità di prodotto utile a degustazioni o per altre azioni definite in accordo con il Parco stesso		5

AREA GESTIONE GENERALE

8. SEZIONE GESTIONE AZIENDA

8.1 CRITERI OBBLIGATORI

Descrizione	Documentazione	
38. Gestione documentazione		
Identificare con precisione gli appezzamenti e le strutture aziendali, mediante cartografia	Cartografia	
Presentare ogni anno al Parco, entro il 31 gennaio, il programma annuale di produzioni vegetali con descrizione analitica degli appezzamenti. Eventuali variazioni delle produzioni vegetali e/o degli appezzamenti effettuate durante l'anno, dovranno essere comunicate al Parco entro 2 settimane dall'avvenuta modifica	Programma annuale produzione	
Compilare i registri aziendali richiesti di norma per la tipologia produttiva	Registri aziendali	



CARTA DEI PRODOTTI TIPICI AGRO-ALIMENTARI

RMQP
Allegato n. 3c
Rev. 01
Pag. 9 di 10

8.2 CRITERI FACOLTATIVI

Descrizione	Documentazione	
39. Formazione del personale		
L'azienda deve predisporre ed effettuare un adeguato piano formativo rivolto al personale affinché le azioni di salvaguardia ambientale intraprese siano correttamente applicate	Programma di formazione	3
40. Registrazione EMAS, certificazione ISO14001 e/o ISO9001		
La struttura ha ottenuto la registrazione EMAS, e/o Certificazione ISO 14001 oppure ISO 9001.	Certificato ISO 14001 Certificato ISO 9001 Registrazione EMAS	1,5/ 4,5
41. Registrazione EMAS, certificazione ISO 14001 e/o ISO 9001 dei fornitori		
La struttura fa riferimento a fornitori e/o erogatori del servizio che hanno ottenuto la registrazione EMAS, e/o certificazione ISO 14001 oppure ISO 9001.	Elenco dei fornitori sostenibili	1,5
42. Dati sui consumi di energia – acqua – gas		
La struttura deve disporre dei dati relativi al consumo di energia elettrica (Kw), di acqua (l) e di gas (m ³). I dati devono essere tenuti aggiornati e comunicati in fase di Verifica al GAL.	Fatture	3
43. Altri dati da rilevare		
La struttura deve rilevare le quantità di consumo di sostanze chimiche (g di sostanza secca) e volume rifiuti prodotto (l e/o Kg di rifiuti indifferenziati). Il rilievo deve essere fatto almeno semestralmente. I dati devono essere tenuti aggiornati e comunicati in fase di Verifica al GAL.	Registro dati	3
44. Altre azioni ambientali		
La struttura ha adottato e/o intende adottare interventi di sostenibilità ambientali diversi da quelli descritti e/o previsti tra questi standard.		3
45. Gestione di emergenze ambientali		
E' assicurata la gestione di situazioni emergenza nei confronti dell'ambiente (ad esempio rottura di tubazioni dell'impianto idrico). Si conservano registrazioni inerenti le emergenze e le modalità e tempi di risoluzione degli stessi.	Rapporti di non conformità Rapporti di azioni correttive	1,5/ 3



CARTA DEI PRODOTTI TIPICI AGRO-ALIMENTARI

RMQP
Allegato n. 3c
Rev. 01
Pag. 10 di 10

9. Tabella Requisiti Facoltativi

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MINIMO	PUNTEGGIO MASSIMO
2. SEZIONE PRODUZIONE			
4	AGRICOLTURA INTEGRATA*		3
5	AGRICOLTURA BIOLOGICA*		4
6	MARCHI DI PRODOTTO		4
7	INERBIMENTO COLTIVAZIONI ARBOREE		3
8	INSTALLAZIONE DI NIDI ARTIFICIALI NEI FRUTTETI		1
9	IRRIGAZIONE A GOCCIA		3
10	UTILIZZO RESIDUI COLTURALI		3
11	GESTIONE ALLEVAMENTI		15
12	ESTRAZIONE OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA		4
13	PRODUZIONE APISTICA		4
* REQUISITI NON SOMMABILI			41
3. SEZIONE TERRITORIALITÀ			
15	PRODOTTI TRADIZIONALI LOCALI		4
16	PRESIDIO SLOW FOOD		3
17	PRODUZIONI IN ZONE CLASSIFICATE SIC		2
18	PRODUZIONI IN ALTURA		5
19	FRANGITURA/MOLITURA DELLE OLIVE IN FRANTOI SITI NEL PARCO		2
20	PROVENIENZA ALIMENTAZIONE IN ALLEVAMENTO		4
21	CONSERVAZIONE DEL TERRITORIO – BIODIVERSITÀ		19
			39
4. SEZIONE ENERGIA			
25	UTILIZZO FONTI RINNOVABILI		6,5
26	EFFICIENZA ENERGETICA IMPIANTO ILLUMINAZIONE		2,5
27	CALDAIE		1
28	POMPE DI CALORE		1,5
			11,5
5. SEZIONE ACQUA			
30	UTILIZZO ACQUA PIOVANA		1,5
6. SEZIONE RIFIUTI			
32	RACCOLTA DIFFERENZIATA		2
7. SEZIONE COMUNICAZIONE			
35	INFORMAZIONI RIGUARDANTI IL TERRITORIO		2
36	CONOSCENZA DELLE LINGUE		1
37	VISIBILITÀ PRODOTTI A MARCHIO		5
			8
8. SEZIONE GESTIONE AZIENDA			
39	FORMAZIONE DEL PERSONALE		3
40	REGISTRAZIONE EMAS, CERTIFICAZIONE ISO14001 E/O ISO9001		4,5
41	REGISTRAZIONE EMAS, CERTIFICAZIONE ISO14001 E/O ISO9001 DEI FORNITORI		1,5
42	DATI SUI CONSUMI DI ENERGIA – ACQUA – GAS		3
43	ALTRI DATI DA RILEVARE		3
44	ALTRE AZIONI AMBIENTALI		3
45	GESTIONE DI EMERGENZE AMBIENTALI		3
			21
46	ATTIVITÀ PRODUTTIVE DI PICCOLE DIMENSIONI PRODUZIONI VEGETALI: S.A.U. INFERIORE/UGUALE A 1 ETTARO PRODUZIONI ZOOTECNICHE: CONSISTENZA BESTIAME INFERIORE/UGUALE A 10 U.B.A. PRODUZIONI APISTICHE: NUMERO DI FAMIGLIE INFERIORE/UGUALE A 20		5
TOTALE PUNTEGGIO MINIMO			
TOTALE PUNTEGGIO MASSIMO			129