



**SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL
MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE
RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE**


Rev 1 del 05/06/2014

**CARTA QUALITÀ
OLIO**

Pagina 1 di 21



**CARTA QUALITÀ
AGROALIMENTARE**

	SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE	Rev 1 del 05/06/2014
	CARTA QUALITÀ OLIO	Pagina 2 di 21

1. Premessa

I Parchi, nello spirito della Legge n. 394 del 6.12.91, promuovono gli operatori economici del territorio sensibili alla tutela dell'ambiente.

Nel settore delle produzioni agroalimentari e artigianato locale, i Parchi intendono promuovere le produzioni che s'impegnano a tutelare il territorio e valorizzare il patrimonio naturalistico locale.


I requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica vengono assunti/rispettati attraverso l'adozione da parte del richiedente/concessionario di misure atte a migliorare la propria sostenibilità ambientale, economica e sociale (o performance ambientale), rispetto all'ambiente globale e locale in cui operano ed alle specificità territoriali del Parco. I requisiti di qualità ambientale, sociale ed economica sono distinti per tipologia di attività e per area tematica.

2. Campo di applicazione

Il Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette può essere concesso agli operatori economici che realizzano i seguenti prodotti:

- prodotti agroalimentari
- prodotti dell'artigianato
- prodotti cosmetici
- prodotti per la casa
- prodotti farmaceutici
- servizi turistici e di ricettività

in base a requisiti specificati nelle Carte di Qualità.

	SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITA' AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE	Rev 1 del 05/06/2014
CARTA QUALITÀ OLIO	Pagina 3 di 21	

3. Definizioni

Ai fini della presente Carta della Qualità si applicano le seguenti definizioni:

- ✓ **Prodotti primari:** i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca.
- ✓ **Stabilimento:** ogni unità di un'impresa del settore alimentare;
- ✓ **Confezionamento/imbottigliamento:** il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore;
- ✓ **Imballaggio:** il collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore, nonché detto secondo contenitore;
- ✓ **Trattamento:** qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti;
- ✓ **Prodotti non trasformati:** prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati;
- ✓ **Prodotti trasformati:** prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche.
- ✓ **Lotto:** Il lotto viene definito come l'insieme delle unità di vendita di un prodotto alimentare, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.
- ✓ **Numero di Lotto:** codice alfa-numerico che identifica in maniera univoca il lotto di produzione



4. Territorio di riferimento

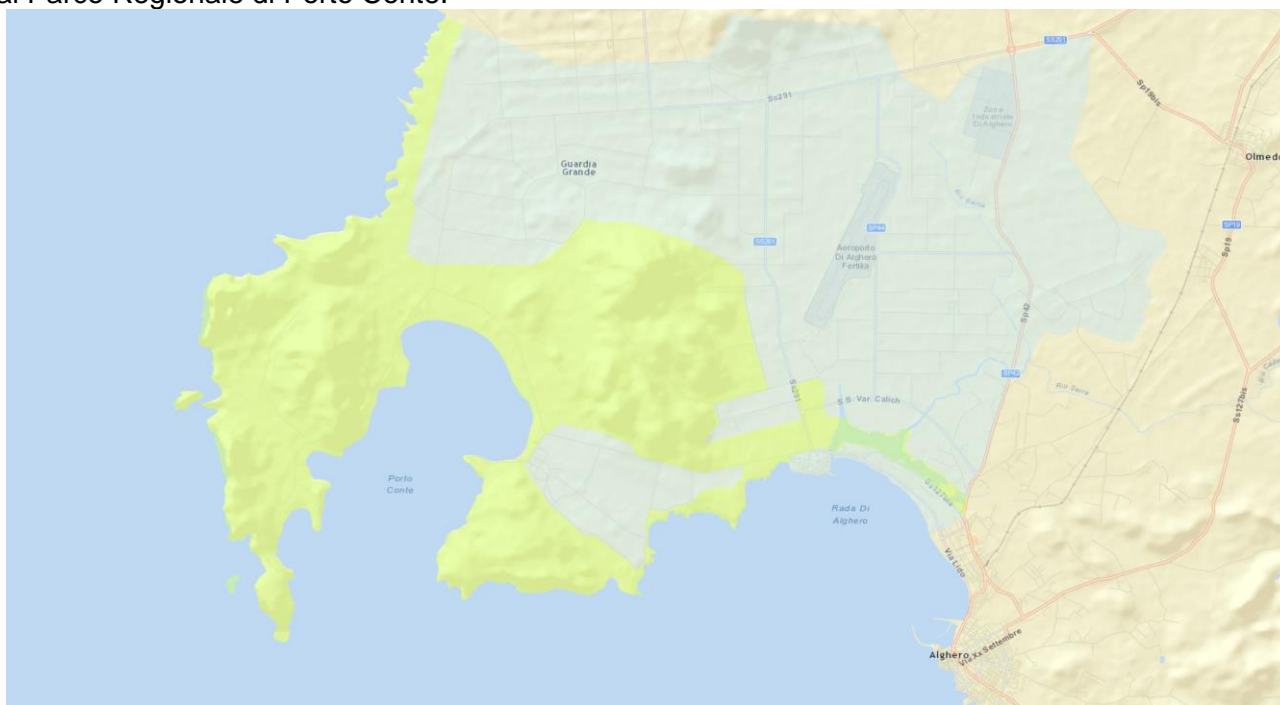
Il Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette può essere concesso agli operatori economici i cui prodotti, indicati nell'articolo 2 del presente documento, rispettino le seguenti caratteristiche:

1. I “**prodotti primari**”, che concorrono alla realizzazione del prodotto oggetto di certificazione, devono essere prodotti/coltivati/bottinati all'interno dei territori di riferimento descritti nei paragrafi 4.1, 4.2, 4.3 del presente documento.
2. **Gli stabilimenti di trattamento, trasformazione e confezionamento** del prodotto oggetto di certificazione, devono essere collocati all'interno dei territori comunali dei Parchi aderenti alla Rete dei Parchi e delle Aree Protette.

In alternativa, per casi particolari, il Parco di riferimento, sentiti gli altri Parchi della rete, solo per l'attività di trasformazione, può derogare tali limiti, definendo la perimetrazione del territorio specifico.

4.1 Parco Naturale Regionale di Porto Conte

La delimitazione dell'area di riferimento per quanto concerne il Parco Naturale Regionale di Porto Conte comprende l'Area Parco e l'Area contigua al Parco, di cui all'allegato pubblicato nel sito del Parco. L'Area Contigua comprende i territori agricoli a nord della città di Alghero, all'interno dei suoi confini amministrativi. Qui di seguito viene riportata la rappresentazione grafica dell'Area Contigua al Parco Regionale di Porto Conte.



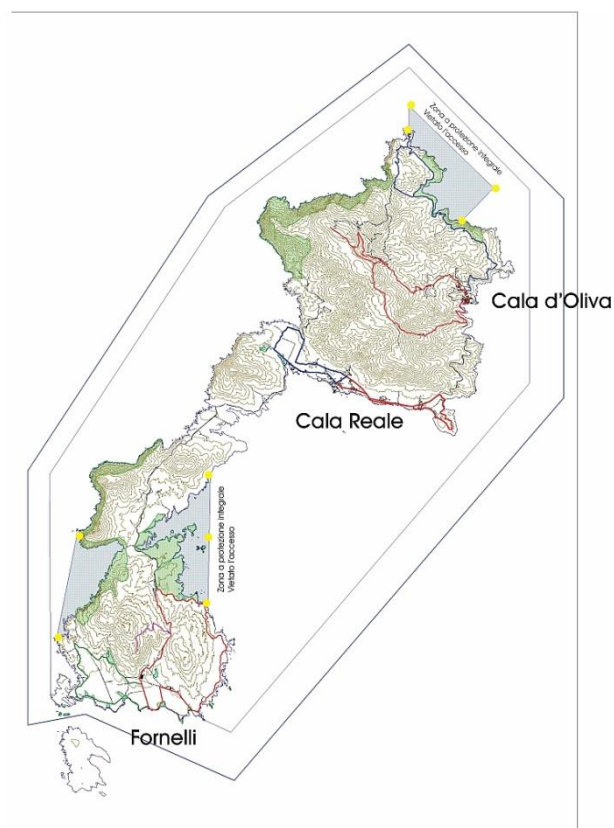
Rappresentazione grafica dell'Area Contigua del Parco di Porto Conte



4.2 Parco Nazionale dell'Asinara

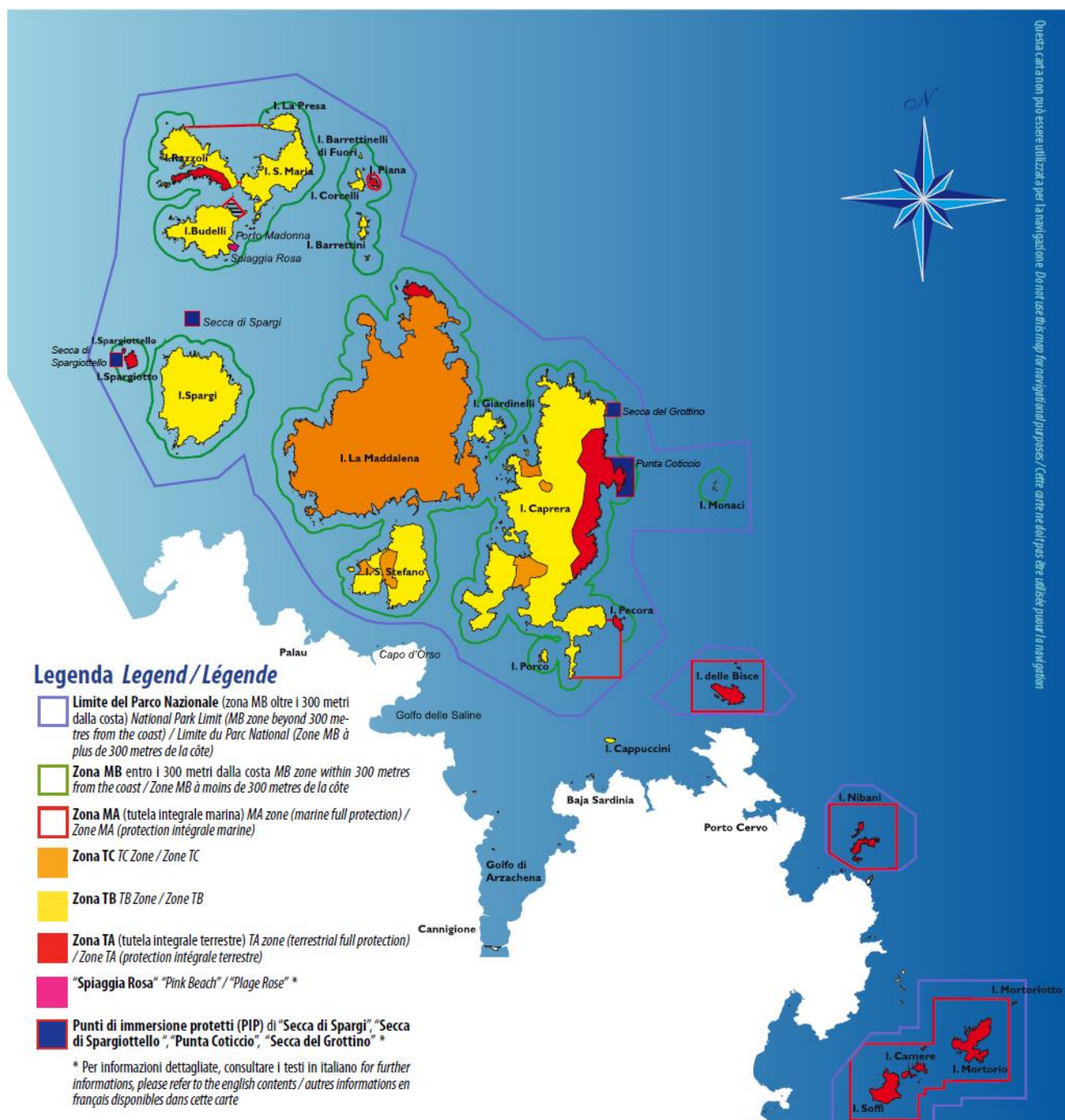
La delimitazione dell'area di riferimento per quanto concerne il Parco Nazionale dell'Asinara è l'Area Parco che comprende la parte emersa dell'intera Isola dell'Asinara e degli isolotti minori compresi entro la distanza di 1 km dalla linea di costa ad esclusione dell'Isola Piana come definita nel decreto istitutivo del Parco D.P.R. 3 ottobre 2002 e l'area Marina Protetta «Isola dell'Asinara» istituito dal decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 13 agosto 2002, delimitata nel suo perimetro esterno dalla congiungente i seguenti punti, comprendendo anche i relativi territori costieri appartenenti al demanio marittimo:


Punto	Latitudine	Longitudine
A)	40°59'.10 N	008°13'.19 E
B)	40°58'.95 N	008°12'.13 E
C)	41°02'.47 N	008°12'.13 E
D)	41°06'.27 N	008°15'.44 E
E)	41°08'.37 N	008°19'.13 E
F)	41°06'.23 N	008°21'.97 E
G)	41°03'.48 N	008°21'.97 E
H)	40°58'.18 N	008°15'.92 E
A)	40°59'.10 N	008°13'.19 E



4.3 Parco Nazionale La Maddalena

La delimitazione dell'area di riferimento per quanto concerne il Parco Nazionale La Maddalena è il territorio del comune di La Maddalena, nonché le aree marine circostanti per una distanza di almeno 1 Km dalla costa come definito nella legge istitutiva del parco art. 1 Legge 4 gennaio 1994, n.10 e D.P.R. 17 maggio 1996.



	SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE	Rev 1 del 05/06/2014
	CARTA QUALITÀ OLIO	Pagina 7 di 21

5. Principi

Gli operatori economici interessati alla concessione del Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette dovranno rispettare i seguenti principi, suddivisi in due tipologie:

- ✓ **Principi di base:** sono requisiti obbligatori che tutti coloro che richiedono la concessione/rinnovo d'uso del marchio, devono possedere al momento della presentazione della richiesta.
- ✓ **Principi di miglioramento:** sono principi aggiuntivi che tutti coloro che richiedono la concessione/rinnovo d'uso del Marchio, devono cercare di perseguire e applicare attraverso un programma di miglioramento da presentare al Parco di riferimento.

I principi necessari alla concessione del Marchio dovranno essere rispettati dalle organizzazioni della filiera che concorrono alla realizzazione del prodotto oggetto di certificazione. Nello specifico dalle organizzazioni dei prodotti primari e della trasformazione e/o trattamento.

6. Principi di base

Qui di seguito vengono riportati i principi di base che le organizzazioni devono rispettare per la concessione del Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette.

I principi di base vengono suddivisi in sottocategorie in riferimento alle specificità delle attività svolte dall'organizzazione richiedente. All'interno dei principi di base sono ricompresi i principi generali che dovranno essere rispettati da tutte le categorie di operatori/organizzazioni che richiedono la concessione del marchio.

Il possesso da parte del soggetto richiedente della certificazione volontaria conforme agli schemi UNI EN ISO14001, EMAS e da Agricoltura Biologica, comporta la concessione del Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette, regolamentato dal presente documento, con integrazione nel sistema aziendale certificato dei criteri previsti nel presente disciplinare e non contemplati nelle norme volontarie di cui sopra. Alla richiesta di concessione del Marchio di Qualità Ambientale, il richiedente dovrà allegare una tabella di corrispondenza in cui si evidenziano i principi (generali, di base e migliorativi) previsti dalla presente Carta e dal Regolamento Uso del Marchio, rispettati dal proprio sistema di gestione ambientale, con allegato il certificato in corso di validità. Il Parco di riferimento ha comunque la facoltà di richiedere prima della concessione del Marchio di Qualità Ambientale la verifica presso l'organizzazione richiedente al fine di verificare la veridicità delle dichiarazioni presentate.


6.1 Principi Generali

I principi generali devono essere rispettati da tutti gli operatori/organizzazioni della filiera che concorrono alla realizzazione/produzione del prodotto oggetto di certificazione.

I principi generali devono essere rispettati da tutti gli operatori/organizzazioni della filiera che concorrono alla realizzazione/produzione del prodotto oggetto di certificazione. Nello specifico dalle organizzazioni dei prodotti primari e della trasformazione o/e trattamento.

Le suddette organizzazioni devono rispettare la legislazione vigente del settore di appartenenza, ed in particolare modo la legislazione ambientale:

- ✓ Autorizzazione all'esercizio;
- ✓ Emissioni in atmosfera (D.lgs. 152/2006 parte V);
- ✓ Reflui (autorizzazione scarichi - corretto smaltimento acque reflue (es.:D.Lgs. 152/06 e s.m.i.);
- ✓ Rifiuti (corretta gestione e smaltimento dei rifiuti);

	SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE	Rev 1 del 05/06/2014
CARTA QUALITÀ OLIO	Pagina 8 di 21	

- ✓ Approvvigionamento idrico;
- ✓ Sicurezza alimentare (metodo HACCP);
- ✓ Sicurezza nei luoghi di lavoro ed antincendio;
- ✓ Regolamento del Parco di riferimento.

1. Le aziende certificate devono ospitare almeno una visita guidata all'anno, se richiesta dal Parco di riferimento, all'interno dei laboratori di lavorazione, o rendere disponibili i propri ambienti per eventuali iniziative del Parco nel rispetto della normativa vigente. Per le aziende in fase di certificazione è sufficiente una dichiarazione di intenti.

2. L'alta direzione deve approvare la politica ambientale dell'azienda. Il programma ambientale deve prevedere un continuo miglioramento sulla base dei criteri facoltativi indicati nell'allegato 1 del presente documento. La politica ambientale deve essere comunicata al personale e resa pubblica attraverso sito internet, o carta stampata, o materiale informativo/promozionale dell'azienda o altre forme indicate dall'azienda.

3. L'azienda deve impegnarsi a monitorare i consumi di risorse che hanno maggior impatto sull'ambiente in base all'attività/servizio svolto (es. consumi energetici, consumi idrici, prodotti pericolosi ecc..).


4. L'azienda deve informare il personale sulle modalità di risparmio energetico, idrico, riduzione dei rifiuti e gestione delle sostanze chimiche da applicare.

5. L'azienda deve realizzare un piccolo spazio espositivo ove mettere a disposizione dei clienti materiale informativo inerente il Parco di riferimento e dei servizi/prodotti offerti da altri operatori aderenti al presente marchio. Tale criterio dovrà essere assolto solamente dalle aziende che effettuano vendita diretta. E' concesso all'azienda di non esporre il materiale promozionale/prodotto delle aziende direttamente concorrenti.

6. 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 al marchio, sulle tecniche produttive del proprio prodotto, e sul presente marchio. L'attività di commercializzazione svolta deve in ogni caso essere organizzata in modo tale che il visitatore/acquirente possa distinguere agevolmente i prodotti aderenti al marchio (etichettatura dei prodotti concordata preventivamente con l'Ente).

7. L'azienda deve partecipare annualmente ad almeno un incontro formativo/informativo/promozionale organizzato dall'Ente Parco di riferimento, mettendo a disposizione i propri prodotti.

8. Gli oli combustibili con tenore di zolfo superiore al 0,1% e il carbone non possono essere utilizzati quali fonti di energia.

	SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITA' AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE	Rev 1 del 05/06/2014
	CARTA QUALITÀ OLIO	Pagina 9 di 21

6.2 AGROALIMENTARE

6.2.1 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Per ogni produttore valgono le regole generali dettate dal presente disciplinare, debitamente e coerentemente interpretate, a seconda dell'attività effettivamente svolta.

I seguenti principi devono essere rispettati dalle organizzazioni della filiera che concorrono alla realizzazione del prodotto oggetto di certificazione. Nello specifico dalle imprese dei prodotti primari e della trasformazione o/e trattamento.

I principi ispiratori della presente Carta di Qualità che fanno riferimento ai dettami di Produzione Integrata della Regione Sardegna (ad es. fertilizzazione, lotta a infestanti e parassiti), saranno adeguati costantemente in riferimento ad essa.

1. Per gli oliveti adiacenti ai sistemi fluviali o alle lagune, in ottemperanza al Dlgs 152/2006 e successive modifiche non sono consentite lavorazioni del terreno per una fascia di rispetto di almeno dieci metri dalla riva.
2. L'azienda deve dotarsi di sistema/procedure atte ad eliminare gli sversamenti di sostanze pericolose nel terreno e nei corpi idrici.
3. Sono consentite lavorazioni dei terreni degli oliveti < 30 cm. Pertanto non sono consentite lavorazioni dei terreni con una profondità superiore ai 30 cm. Tale criterio non si applica alla fase di impianto di un nuovo oliveto ma solamente nelle fasi di gestione.
4. La gestione delle erbe spontanee negli oliveti può avvenire:
 - a) Attraverso lavorazioni superficiali
 - b) Attraverso trinciatura con almeno un passaggio primaverile. I residui devono essere lasciati in loco, per favorire l'accumulo di sostanza organica nel terreno e per un effetto ammendante naturale
 - c) Attraverso diserbanti ad effetto non residuale (es. glyphosate) in conformità al disciplinare di produzione integrata approvato dalla Regione Autonoma della Sardegna.
5. E' vietato l'abbruciamento delle stoppie e dei residui di potatura.
6. Il Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette è riservato all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle varietà di olivo presenti negli oliveti tradizionali (quelli con età superiore ai 50 anni, nei quali oltre alle varietà sarde sono presenti altre cultivar della penisola), o negli oliveti intensivi recenti (<50 anni) dalle varietà sarde, da sole o congiuntamente, per almeno il 70% da: Bosana, Tonda di Cagliari, Nera (Tonda) di Villacidro, Semidana; al restante 30% concorrono le varietà minori presenti nel territorio, Cfr. l'allegato 2 del presente documento.
7. Gli apporti di fertilizzanti possono essere definiti secondo il modello semplificato con le schede a dose standard che prevede, in presenza di una situazione produttiva normale, quantitativi "standard" di azoto, di fosforo e di potassio, i quali possono subire degli incrementi o dei decrementi in funzione delle condizioni. Di seguito si riportano le schede semplificate.



**SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL
MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE
RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE**

Rev 1 del 05/06/2014

**CARTA QUALITÀ
OLIO**

Pagina 10 di 21

OLIVO- CONCIMAZIONE AZOTO

Note decrementi		Note incrementi
Quantitativo di AZOTO da sottrarre (-) alla dose standard in funzione delle diverse condizioni: (barrare le opzioni adottate)	Apporto di AZOTO standard in situazione normale per una produzione di: 3-5 t/ha : DOSE STANDARD: 70 kg/ha di N ;	Quantitativo di AZOTO che potrà essere aggiunto (+) alla dose standard in funzione delle diverse condizioni. Il quantitativo massimo che l'agricoltore potrà aggiungere alla dose standard anche al verificarsi di tutte le situazioni è di: 30 kg/ha : (barrare le opzioni adottate)
<p>☞ 20 kg: se si prevedono produzioni inferiori a 3 t/ha;</p> <p>☞ 20 kg: in caso di elevata dotazione di sostanza organica (linee guida fertilizzazione);</p> <p>80 kg: nel caso di successione a medica, prati > 5 anni;</p> <p>40 kg: negli altri casi di prati a leguminose o misti;</p> <p>20 kg: in caso di eccessiva attività vegetativa.</p>	Nel caso di apporto di ammendanti nell'anno in corso l'azoto viene calcolato al 30%.	<p>☞ 20 kg: se si prevedono produzioni superiori a 5 t/ha;</p> <p>☞ 20 kg: in caso di scarsa dotazione di sostanza organica (linee guida fertilizzazione);</p> <p>☞ 20 kg: in caso di scarsa attività vegetativa;</p> <p>☞ 20 kg: in caso di forte lisciviazione dovuta a surplus pluviometrico in specifici periodi dell'anno (es. pioggia superiore a 300 mm nel periodo ottobre-febbraio).</p>
	Concimazione Azoto in allevamento:	
	1° anno: 20 kg/ha; 2° e 3° anno: 30 kg/ha; 4° anno 50 kg/ha	

OLIVO- CONCIMAZIONE FOSFORO

Note decrementi		Note incrementi
Quantitativo di P2O5 da sottrarre (-) alla dose standard: (barrare le opzioni adottate)	Apporto di P2O5 standard in situazione normale per una produzione di: 3-5 t/ha : DOSE STANDARD	Quantitativo di P2O5 che potrà essere aggiunto (+) alla dose standard: (barrare le opzioni adottate)
☞ 10 kg : se si prevedono produzioni inferiori a 3 t/ha.	<p>40 kg/ha: in caso di terreni con dotazione normale;</p> <p>100 kg/ha: in caso di terreni con dotazione scarsa;</p> <p>130 kg/ha: in caso di terreni con dotazione scarsissima;</p> <p>20 kg/ha: in situazione di elevata dotazione del terreno.</p>	<p>☞ 10 kg: se si prevedono produzioni superiori a 5 t/ha;</p> <p>☞ 10 kg: in caso di scarsa dotazione di sostanza organica (linee guida fertilizzazione);</p> <p>☞ 20 kg: in caso di terreni ad elevato tenore di calcare attivo.</p>
	Concimazione Fosforo in allevamento: 1° anno: 15 kg/ha; 2° anno: 25 kg/ha.	



**SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL
MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE
RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE**

Rev 1 del 05/06/2014

**CARTA QUALITÀ
OLIO**

Pagina 11 di 21

OLIVO- CONCIMAZIONE POTASSIO

<p align="center">Note decrementi</p> <p>Quantitativo di K₂O da sottrarre (-) alla dose standard: (barrare le opzioni adottate)</p>	<p>Apporto di K₂O standard in situazione normale per una produzione di: 3-5 t/ha:</p> <p align="center">DOSE STANDARD</p>	<p align="center">Note incrementi</p> <p>Quantitativo di K₂O che potrà essere aggiunto (+) alla dose standard: (barrare le opzioni adottate)</p>
<p>☒ 20 kg: se si prevedono produzioni inferiori a 3 t/ha; ☒ 30 kg: con apporto di ammendanti.</p>	<p>60 kg/ha: in caso di terreni con dotazione normale; 120 kg/ha: in caso di terreni con dotazione scarsa; 40 kg/ha: in situazione di elevata dotazione del terreno.</p>	<p>☒ 20 kg: se si prevedono produzioni superiori a 5 t/ha.</p>
	<p>Concimazione Potassio in allevamento: 1° anno: 20 kg/ha; 2° anno: 40 kg/ha.</p>	

8. I Valori massimi di adacquamento per ciclo colturale sono:

<p align="center">VOLUME MASSIMO DI IRRIGAZIONE PER CICLO COLTURALE</p>	
<p align="center">Millimetri/Anni</p>	<p align="center">Metri cubi ad ettaro/Anni</p>
<p align="center">350</p>	<p align="center">3500</p>



**SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL
MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE
RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE**

Rev 1 del 05/06/2014

**CARTA QUALITÀ
OLIO**

Pagina 12 di 21

9. Diserbo olivo

Avversità	Criteri di intervento	Sostanza attiva	% di S.a.	l o kg /ha/anno	Limitazioni d'uso e note
Graminacee e Dicotiledoni	AGRONOMICO: -Operare con inerbimenti, sfalci, trinciature e/o lavorazioni del terreno.	Glifosate Oxifluorfen (1) Flazasulfuron (2) (3) (4)	30,4 22,9 25	9 1 0,07	Infestanti controllo
Graminacee	CHIMICO: -Non ammessi interventi chimici nelle interfile; -Interventi localizzati sulle file, operando con microdosi su infestanti nei primi stadi di sviluppo. Ripetere le applicazioni in base alle necessità. -Consigliabili le applicazioni nel periodo autunnale. L'uso di diserbanti può essere opportuno quando: sia sulle file una distanza tra pianta e pianta inferiore a m. 1,5 / 2; -Vi siano rischi di erosione (es. pendenze superiori al 5%).	Cicloxdim	10,9	2 - 4	Interventi chimici ammessi solo nei primi 2 anni di allevamento Il diserbo deve essere localizzato sulla fila. L'area trattata non deve quindi superare il 50% dell'intera superficie.
Dicotiledoni	CHIMICO: -Non ammessi interventi chimici nelle interfile;	Carfentrazone (1) (2) (3)	6,45	1	Il diserbo deve essere localizzato sulla fila. L'area trattata non deve quindi superare il 50% dell'intera superficie.) Al massimo 0,3 l/ha per ciascun intervento (2) Efficace anche come spollonante Per i giovani impianti in allevamento è possibile



**SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL
MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE
RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE**

Rev 1 del 05/06/2014

**CARTA QUALITÀ
OLIO**

Pagina 13 di 21

10. Per la lotta alle malattie/parassiti dell'olivo devono essere applicate le seguenti tecniche:

DIFESA OLIVO

<i>Avversità</i>	<i>Criteri di intervento</i>	<i>S.a e Ausiliari</i>	<i>Limitazioni d'uso e note</i>
CRITTOGAME			
Occhio di Pavone <i>(Spillocaea oleaginea)</i>	AGRONOMICO: -Potature frequenti e disinfezioni delle ferite da taglio; -Eliminare con le potature la vegetazione in eccesso, per favorire un migliore arieggiamento della chioma; -Concimazioni equilibrate. CHIMICO: -Interventi eradicanti che causano la caduta delle foglie colpite, in base a osservazioni in campo e con l'ausilio del metodo della diagnosi precoce.	Dodina (1) Prodotti rameici	(1) massimo 1 intervento all'anno.
Cercosporiosi o Piombatura <i>(Mycocentrospora cladosporioides)</i>	AGRONOMICO: -Mantenere un buono stato vegetativo delle piante e una buona aerazione della chioma. -In Irriguo, evitare apporti di acqua superiori a quanto richiesto dalla coltura. CHIMICO: -Gli interventi vanno effettuati, eventualmente, alla comparsa delle infezioni	Prodotti rameici	<i>Gli interventi effettuati contro l'Occhio di pavone sono solitamente in grado di controllare anche questa malattia</i>
Fumaggine	AGRONOMICO: -E' necessario garantire una buona aerazione della chioma. CHIMICO: -Non sono necessari in genere interventi chimici diretti contro tale avversità		Gli interventi con prodotti rameici effettuati contro l'Occhio di pavone sono solitamente in grado di contenere questa avversità. Il corretto controllo della Saissetia oleae, limita l'insorgenza di tale avversità.
Lebbra <i>(Colletotrichum gloeosporioides)</i>	AGRONOMICO: -E' necessario garantire una buona aerazione della chioma; -Quando possibile anticipare la raccolta; CHIMICO: -Non sono in genere necessari interventi specifici; -Un buon controllo della mosca olearia garantisce solitamente un contenimento soddisfacente di tale patologia.		Gli interventi con prodotti rameici effettuati contro l'Occhio di pavone sono solitamente in grado di contenere questa avversità
Batteriosi <i>(Pseudomonas syringae pv. Savastanoi)</i>	AGRONOMICO: -Eliminare con la potatura i rami colpiti; -Non utilizzare la bacchiatura come metodo di raccolta; -Disinfezione delle ferite da taglio della potatura. CHIMICO: -Trattare esclusivamente in caso di forti attacchi e dopo il verificarsi di fattori predisponenti (grandinate).	Prodotti rameici	Gli interventi con prodotti rameici effettuati contro l'Occhio di pavone e/o la Cercosporiosi sono utili al contenimento di tale patologia



**SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL
MARCHIO DI QUALITA' AMBIENTALE
RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE**

Rev 1 del 05/06/2014

**CARTA QUALITÀ
OLIO**

Pagina 14 di 21

FITOFAGI			
Tignola (<i>Prays oleae</i>)	MONITORAGGIO: -Impiego di trappole a feromoni per la determinazione del picco di cattura; -Campionamento visivo delle drupe per determinare presenza di ovature e larve in ingresso. BIOLOGICO: -Controllo della generazione antofaga con <i>Bacillus.thuringiensis</i> . CHIMICO: -Interventi "curativi" esclusivamente contro la generazione carpofaga, al superamento della soglia di intervento del 40% di infestazione attiva, per olive da olio e del 1510% per olive da mensa.	<i>Bacillus.thuringiensis</i> s Dimetoato (1) Fosmet (2)	Al massimo 1 intervento all'anno con prodotti chimici di sintesi contro questo fitofago , efficace anche contro la Rinchite (1) Al massimo 2 interventi all'anno su cvs da olio e 3 per cvs da mensa, indipendentemente dall'avversità controllata (2) Al massimo 2 interventi all'anno, indipendentemente dall'avversità controllata
Mosca olearia (<i>Bactrocera oleae</i>)	AGRONOMICO: -Potature razionali; -Raccolta anticipata quando possibile; -Raccolta completa anche nelle annate di scarica. MONITORAGGIO: -Monitoraggio del fitofago attraverso trappole di cattura; -Campionamento visivo delle drupe per la valutazione delle punture fertili. BIOTECNICO (Mass trapping): -Massima efficacia con interventi comprensoriali; -Utilizzare trappole di cattura innescate con attrattivi alimentari, da posizionare sulle piante, per la cattura massale ("Attract and Kill", Ecotrap, ecc..). BIOLOGICO: -Lancio di predatori (<i>Opius concolor</i>). CHIMICO: Metodo "preventivo": -Interventi adulticidi con esche proteiche avvelenate; -Massima efficacia con interventi comprensoriali. Intervenire al superamento della soglia di: 2 femmine/trappola per settimana in luglio-agosto, 10 femmine/trappola per settimana a settembre, 30 femmine/trappola per settimana a ottobre. Sulle cultivars da mensa gli interventi possono essere effettuati alla prima cattura di femmine sulle trappole cromotropiche; <i>Interventi di difesa "curativa" (controllo delle uova e delle larve):</i> - -Intervenire al superamento della soglia di intervento del 10-15% di punture fertili per olive da olio. Sulle cultivars da mensa è possibile intervenire al superamento della soglia del 1% di punture, anche sterili.	Opius concolor Beauveria bassiana Dispositivi di "Attract and Kill" Esche proteiche avvelenate con Dimetoato, Fosmet, Deltametrina Dimetoato (1) Fosmet (2) Spinosad (3) (5) Imidacloprid (4)	Sono autorizzati al massimo 5 interventi per la difesa preventiva (con le esche proteiche) Si consiglia di adottare tale controllo preventivo con la stretta collaborazione dei tecnici responsabili per territorio (1) Al massimo 2 interventi all'anno per la difesa "curativa" su cvs da olio e 3 per cvs da mensa, indipendentemente dall'avversità controllata (2) Al massimo 2 interventi all'anno per la difesa "curativa", indipendentemente dall'avversità controllata (3) Applicazioni con specifica esca pronta all'uso (4) In formulazione oleosa; al massimo 1 intervento all'anno (5) Sono ammessi al massimo 5 interventi all'anno



**SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL
MARCHIO DI QUALITA' AMBIENTALE
RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE**

Rev 1 del 05/06/2014

**CARTA QUALITÀ
OLIO**

Pagina 15 di 21

<p>Margaronia (<i>Palpita unionalis</i>)</p>	<p>AGRONOMICO: -Eliminazione dei polloni che risultano essere focolai di infezione. BIOLOGICO: -Salvaguardia dell'entomofauna utile; -Intervenire alla presenza dei primi stadi larvali, sugli impianti giovani con <i>Bacillus thuringiensis</i>; -Di norma non è necessario intervenire negli oliveti adulti. CHIMICO: -Intervenire in caso di accertata presenza dei primi stadi larvali.</p>	<p><i>Bacillus thuringiensis</i> Dimetoato (1) (3) Fosmet (2) (3)</p>	<p>Al massimo 2 interventi chimici all'anno, solo su giovani impianti o reinnesti (1) Al massimo 2 interventi all'anno su cvs da olio e 3 per cvs da mensa, indipendentemente dall'avversità controllata (2) Al massimo 2 interventi all'anno, indipendentemente dall'avversità controllata (3) Alternare le S.a.</p>
<p>Oziorrinco (<i>Otiorrhynchus cribricollis</i>)</p>	<p>AGRONOMICO: -Collocare intorno al tronco delle piante giovani delle fasce di resinato o manicotti di plastica per impedire la salita degli adulti nel periodo di massima attività dell'insetto.</p>		<p>Non sono autorizzati interventi chimici</p>
<p>Fleotribo (<i>Phloeotribus scarabeoides</i>) Ilesino (<i>Hylesinus oleiperda</i>)</p>	<p>AGRONOMICO: -Eliminare i rami e le branche deperiti e infestati mantenendo l'oliveto in buono stato vegetativo; -Asportare immediatamente i residui della potatura (legna e fascine); Nel caso si lascino nell'oliveto "rami esca", , questi devono essere bruciati entro la prima decade del mese di maggio.</p>		
<p>Rodilegno giallo (<i>Zeuzera pyrina</i>)</p>	<p>AGRONOMICO: -Durante la potatura eliminare le parti infestate. BIOTECNICO: -Utilizzare trappole a feromoni per la cattura massale, posizionando mediamente 10 trappole/ha</p>		
<p>Rodilegno rosso (<i>Cossus cossus</i>)</p>	<p>BIOTECNICO: -Catture massali con trappole a feromoni. BIOLOGICO: -Lotta meccanica per uncinatura delle larve con filo di ferro.</p>		

Per le dosi e le modalità di applicazione dei prodotti utilizzati per la lotta alle malattie/parassiti dell'olivo, che devono rientrare nelle categorie previste dal presente documento, si devono seguire le istruzioni del produttore.



**SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL
MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE
RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE**

Rev 1 del 05/06/2014

**CARTA QUALITÀ
OLIO**

Pagina 16 di 21

11. Vincoli nella scelta dei prodotti fitosanitari:

11.1 Fatta eccezione per i casi in cui sia accertata la mancanza di alternative valide, devono essere esclusi o utilizzati in modo molto limitato, i prodotti tossici e molto tossici. Devono altresì essere esclusi o utilizzati con forte limitazione i prodotti Xn con frasi di rischio relative ad effetti cronici sull'uomo (R40, R60, R61, R62, R63, R68).

11.2 Quando lo stesso principio attivo è posto in commercio in formulazioni con classi tossicologiche diverse è obbligatorio scegliere il prodotto con la classe inferiore o, a parità di classe, quella con minori frasi di rischio.

12. Prodotti autorizzati in agricoltura biologica: Possono essere utilizzate tutte le sostanze attive previste dal Reg. CE n. 834/2007 e successive modifiche, a condizione che siano regolarmente registrati in Italia, con eccezione dei formulati classificati come T e T+ che potranno essere utilizzati solo se specificatamente indicati nelle norme tecniche di produzione.

13. E' autorizzato l'impiego dei prodotti fitosanitari previsti nelle norme tecniche stabilite per un anno, ma esclusi nell'anno seguente. Tale indicazione deve intendersi valida esclusivamente per l'esaurimento delle scorte presenti e registrate nelle schede di magazzino alla data dell'entrata in vigore delle nuove norme o per le quali sia dimostrabile l'acquisto prima di tale data. Tale autorizzazione, valida solo per una annata agraria, non può intendersi attuabile qualora siano venute meno le autorizzazioni all'impiego e può essere applicata utilizzando le sostanze interessate secondo le modalità previste nelle norme tecniche nell'anno precedente.

14. I contenitori dei prodotti fitosanitari devono essere smaltiti in maniera adeguata attraverso ditte specializzate.

15. Per gli oliveti idonei alla produzione di olio extravergine di oliva la produzione massima di olive non deve superare i 120 q/ha. La resa massima delle olive in olio non deve superare 22%.

16. La raccolta delle olive deve avvenire ad uno stadio di maturazione ottimale, entro un arco di tempo compreso tra l'inizio della invaiatura e non oltre il 31 gennaio. I sistemi di raccolta ammessi sono:

- ✓ la "brucatura" dalla pianta;
- ✓ la raccolta agevolata e/o con mezzi meccanici.

In ogni caso, saranno vietate le tecniche che prevedono la raccattatura delle drupe cadute al suolo. È vietato l'uso di prodotti di abscissione.

17. Le olive raccolte dovranno essere trasportate e conservate in contenitori aerati (divieto di utilizzo dei sacchi o qualsiasi altro contenitore che può innescare processi di fermentazione). Lo stoccaggio delle olive deve avvenire in contenitori con le caratteristiche suddette riparati da almeno una tettoia che permetta di proteggerle dall'acqua, dal vento e dalle gelate.


18. Le olive devono essere molite entro 48 ore dalla raccolta.

19. L'estrazione deve avvenire con processi meccanici e fisici atti a garantire la conservazione delle caratteristiche originarie del frutto ed a conferire al prodotto la migliore qualità organolettica. È vietato il ricorso a prodotti ad azione chimica o biochimica (enzimi) o meccanica (talco) durante la trasformazione delle olive in olio. È vietato il metodo di trasformazione noto come ripasso. La temperatura massima consentita misurata in fase di gramolazione non deve superare mai i 27°C.

20. Ogni produttore dovrà analizzare l'olio oggetto di certificazione, che dovrà rispettare i seguenti limiti:

- ✓ acidità in acido oleico < 0,5%;
- ✓ numero di perossidi < 15.

21. La verifica delle suddette caratteristiche deve avvenire almeno per singola annata di produzione. All'olio extravergine di oliva etichettato con il Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette è vietata l'aggiunta degli aggettivi: "fine", "scelto", "selezionato", "superiore", "genuino".

	SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE	Rev 1 del 05/06/2014
	CARTA QUALITÀ OLIO	Pagina 17 di 21

22. L'olio extravergine di oliva oggetto del presente disciplinare può essere commercializzato in recipienti o bottiglie (materiali consentiti PET, Vetro, Latta). L'olio extravergine di oliva deve essere stoccato in locali idonei all'interno di recipienti d'acciaio al riparo dalla luce e dall'aria.

23. Sui recipienti di stoccaggio e/o sulle confezioni dovrà essere apposto il Marchio Ambientale di Qualità della Rete dei Parchi e delle Aree Protette.

24. Il confezionamento dell'Olio deve avvenire entro 12 mesi dalla raccolta delle olive.

25. L'olio potrà avere un termine massimo di conservazione di 18 mesi dalla data di confezionamento, ma in etichetta deve apparire l'annata di raccolta.

26. Per la tracciabilità del prodotto l'azienda si deve dotare di un sistema di rintracciabilità delle produzioni che permetta di verificare il rispetto dei principi previsti dal presente disciplinare dalla fase di raccolta fino al confezionamento. Inoltre i contenitori o i recipienti destinati alla conservazione dell'olio devono essere chiaramente identificati/etichettati con il marchio di qualità ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette e n° di lotto.

27. L'80% delle lampadine installate nei locali devono essere a "basso consumo" energetico. Tale criterio non è applicabile se le caratteristiche fisiche dei porta lampada non consentono la sostituzione con lampade a basso consumo energetico.

7. L'impegno al miglioramento continuo

L'impegno al miglioramento continuo rappresenta un presupposto fondamentale per l'assegnazione del marchio del Parco. Tale impegno si esplica da un lato in un'affermazione di principio nella mission aziendale e dall'altro con l'impegno nel migliorare le caratteristiche aziendali, in un'ottica di qualità ambientale. L'adozione di una Politica Ambientale da parte dell'azienda è evidenza oggettiva di tale impegno. Inoltre, gli obiettivi ambientali aziendali, dovranno essere declinati attraverso impegni annuali nell'arco del triennio considerato.


8. Punteggi principi facoltativi

I principi di miglioramento o facoltativi hanno l'obiettivo di indirizzare il concessionario del marchio nelle scelte da attuare nella propria organizzazione per la riduzione degli impatti ambientali derivanti dalle proprie attività.

Per l'ottenimento della conformità alla Carta della Qualità del Sistema per la Concessione del Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette, l'organizzazione è tenuta a rispettare i criteri di base e un numero di principi facoltativi che le permettano di conseguire un **punteggio \geq a 12**. Nel caso i criteri facoltativi non siano posseduti dall'organizzazione, all'atto della verifica di certificazione la stessa dovrà individuare i criteri facoltativi da conseguire entro il triennio. Tale impegno dovrà essere formalizzato attraverso la Politica Ambientale dell'organizzazione. In questo caso si attribuirà all'azienda una conformità temporanea. Mentre, all'azienda che ha realizzato azioni che le permettono di assolvere al punteggio minimo previsto dai principi facoltativi, già in fase di assegnazione del Marchio di Qualità Ambientale, verrà assegnata una conformità piena.

L'organizzazione, con frequenza triennale, dovrà individuare dei nuovi criteri facoltativi che permettano il mantenimento del punteggio richiesto (12 punti).

Il mancato raggiungimento degli obiettivi di miglioramento necessari per il conseguimento del punteggio richiesto (12 punti nel triennio), comporterà la sospensione del Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette per un periodo di tre mesi, nel quale l'azienda deve conseguire il punteggio richiesto da criteri di miglioramento. Il mancato raggiungimento dell'obiettivo di miglioramento entro il periodo di sospensione comporterà il ritiro immediato del Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette.

	SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE	Rev 1 del 05/06/2014
CARTA QUALITÀ OLIO	Pagina 18 di 21	

Nel caso l'organizzazione non assolva a uno dei principi di base in sede di certificazione, lo stesso potrà essere sostituito, temporaneamente, da un principio facoltativo già realizzato dall'azienda di punteggio pari a 4. Nel contempo l'azienda si impegna a conseguire la conformità di tutti i principi base entro i 12 mesi successivi alla certificazione, pena la revoca del Marchio e a darne immediata comunicazione al Parco. Ricevuta la comunicazione dell'azienda attestante il raggiungimento della piena conformità di tutti i principi base, il Parco potrà richiedere la relativa documentazione o potrà provvedere alla loro conferma mediante verifica in campo.

Le aziende a cui è stato ritirato il Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette, potranno richiedere la concessione del Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette solo dopo 12 mesi dalla data del ritiro. Inoltre, dovranno dimostrare di aver assolto agli adempimenti pregressi relativamente al punteggio dei criteri di miglioramento.



**SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL
MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE
RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE**

Rev 1 del 05/06/2014

**CARTA QUALITÀ
OLIO**

Pagina 19 di 21

ALLEGATO 1 PRINCIPI DI MIGLIORAMENTO (FACOLTATIVI)

N°	Principio	punteggio
1.	Ottenimento della certificazione del sistema di gestione ambientale in conformità alla norma UNI EN ISO 14001	3
2.	Ottenimento della registrazione EMAS (Eco-Management and Audit Scheme) in conformità al Regolamento 1221/2009	4
3.	Utilizzo del 30% dei prodotti certificati Ecolabel, PEFC o FSC.	2
4.	Utilizzo del 50% dei prodotti certificati Ecolabel, PEFC o FSC.	3
5.	Utilizzo del 80% dei prodotti certificati Ecolabel, PEFC o FSC.	4
6.	Il 50% delle attrezzature elettriche ed elettroniche devono possedere l'etichetta energetica Energy Plus (direttiva europea 2003/66/EC).	3
7.	Il 100% delle attrezzature elettriche ed elettroniche devono possedere l'etichetta energetica Energy Plus (direttiva europea 2003/66/EC).	4
8.	Impiego, in azienda, di persone appartenenti a categorie sociali svantaggiate (persone provenienti da comunità di recupero)	3
9.	La struttura deve rispondere alle migliori caratteristiche in materia di efficienza energetica e di rendimento energetico degli edifici. Classificazione energetica delle strutture in classe B	2
10.	La struttura deve rispondere alle migliori caratteristiche in materia di efficienza energetica e di rendimento energetico degli edifici. Certificazione energetica delle strutture in classe A	4
	Utilizzo carta riciclata per le azioni di comunicazione e promozione	3
12.	Installazione di impianti per la raccolta e il riuso delle acque meteoriche	4
13.	Utilizzo caldaie ad alto rendimento (rendimento minimo del 92%)	4
14.	Il 100% delle cassette di scarico dei servizi igienici devono essere a flusso regolabile al fine di impiegare la quantità di acqua necessaria	2
15.	Impiego di sistemi per la riduzione degli imballaggi	4
16.	Non impiego di sostanze chimiche di sintesi nella lotta ai patogeni o ai fitofagi	4
17.	Presenza di un punto vendita aziendale e concessioni di vendita dedicato alle produzioni artigianali o agroalimentari certificati dal Marchio di Qualità Ambientale della Rete dei Parchi e delle Aree Protette	3
18.	Utilizzo di materiali a basso impatto ambientale nella logica della bioedilizia	4
19.	Almeno il 30 % dell'energia elettrica utilizzata deve provenire da fonti di energia rinnovabile	4
20.	Utilizzo di prodotti per l'igiene della persona e detersivi per la pulizia di origine vegetale e cruelty free	3
21.	Attivazione di buone prassi per il recupero e/o il riciclo dei rifiuti o dei sottoprodotti di lavorazione.	3
22.	Installazione di impianti di fitodepurazione	
	Utilizzo per la propria attività di mezzi elettrici, ibridi, o con alimentazione a	4



**SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL
MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE
RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE**

Rev 1 del 05/06/2014

**CARTA QUALITÀ
OLIO**

Pagina 20 di 21

N°	Principio	punteggio
	gas naturale	
24.	Utilizzo per la propria attività di mezzi classificati euro 4	2
25.	Utilizzo per la propria attività di mezzi classificati euro 5	4
26.	Utilizzo di pannelli fonoassorbenti per controllare il rumore prodotto da macchinari e impianti	3
27.	Implementazione di azioni per il contenimento delle emissioni sonore	3
28.	Elaborazione ed adozione di un bilancio sociale certificato	4
29.	Adozione di un codice etico certificato	3
30.	Ottenimento della certificazione da Agricoltura Biologica per i prodotti etichettati con il Marchio della Rete dei Parchi e delle Aree Protette	4
31.	Lavorazione dei terreni a profondità ≤ 20 cm	3
32.	La lavorazione dei terreni a profondità ≤ 10 cm	4
33.	L'azienda non effettua lavorazione del terreno	6
34.	L'azienda effettua il controllo/gestione delle erbe spontanee, unicamente, attraverso lavorazione superficiali e trinciatura	3
35.	L'azienda effettua il controllo/gestione delle erbe spontanee, unicamente, attraverso la trinciatura	4
36.	L'oliveto, destinato alla produzione dell'olio extravergine di oliva a Marchio della Rete dei Parchi e delle Aree Protette, deve essere costituito da almeno 80% di cultivar locali	2
37.	L'oliveto, destinato alla produzione dell'olio extravergine di oliva a Marchio della Rete dei Parchi e delle Aree Protette, deve essere costituito da almeno 90% di cultivar locali	3
38.	L'oliveto, destinato alla produzione dell'olio extravergine di oliva a Marchio della Rete dei Parchi e delle Aree Protette, deve essere costituito da almeno 100% di cultivar locali	4
39.	Utilizzo, per la fertilizzazione dei terreni, esclusivamente di prodotti chimici a base organica	2
40.	Utilizzo, per la fertilizzazione dei terreni, esclusivamente di prodotti chimici totalmente organici	3
41.	Fertilizzazione dei terreni esclusivamente con la semina di leguminose	4
42.	Molitura delle olive entro le 24 ore dalla raccolta	3
43.	Produzione dell'olio extravergine di oliva attraverso il processo denominato "a freddo". Ovvero con temperature di molitura lungo tutto il processo $\leq 27^{\circ}\text{C}$ da riportare dicitura esatta da normativa	4
44.	Partecipazione annuale (anno solare) a 2 manifestazioni organizzate dalla Rete dei Parchi	2
45.	Partecipazione annuale (anno solare) a 3 manifestazione organizzate dalla Rete dei Parchi	3
46.	Partecipazione annuale (anno solare) a 4 manifestazioni organizzate dalla Rete dei Parchi	4



**SISTEMA PER LA CONCESSIONE DEL
MARCHIO DI QUALITÀ AMBIENTALE
RETE DEI PARCHI E DELLE AREE PROTETTE**

Rev 1 del 05/06/2014

**CARTA QUALITÀ
OLIO**

Pagina 21 di 21

N°	Principio	punteggio
47.	Riutilizzo dei sottoprodotti di lavorazione come ammendante attraverso lo spargimento al suolo (sanse, foglie, acque di vegetazione)	3
48.	Riutilizzo dei sottoprodotti di lavorazione come integratore alimentare per il settore zootecnico (polpa delle sanse, foglie)	3
49.	Riutilizzo/recupero dei sottoprodotti di lavorazione come combustibile (nocciolino e trinciato)	4
50.	Recupero dell'olio lampante per destinarlo a successivi processi produttivi (cosmesi)	3
51.	Recupero dei polifenoli dalle acque di vegetazione per destinarli successivi processi produttivi (cosmesi)	3
52.	Installazione di rompi-getto aerati per i rubinetti	3
53.	L'azienda promuove da sola o in associazione con altri produttori o con l'ente Parco almeno un'iniziativa e/o un evento dedicato all'educazione del gusto del consumatore.	3
54.	Utilizzo di imballaggi provenienti da processi di recupero o fabbricati da materiale di riciclo.	4
55.	L'80% del volume dei detersivi e sanificanti impiegati in azienda devono essere sfusi con recipienti ricaricabili	3
56.	Il 100% del volume dei detersivi e sanificanti impiegati in azienda devono essere sfusi con recipienti ricaricabili	4
57.	Analisi organolettiche e panel test ≤ 7 (secondo la metodica di cui all'allegato 12 del Reg. CE 2568/91)	4