



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

(Deliberazione del Consiglio Direttivo n. 5/2022)

DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

**Disciplinare
per la produzione di confetture**

(Deliberazione del Consiglio Direttivo n. 5/2022)

Art. 1 – Premessa

1.1 Marmellate e confetture nascono dall'esigenza di conservare la frutta stagionale per poterla consumare nei periodi di scarsità.

A seguito all'intervento del Legislatore europeo l'uso del termine marmellata è riservato al solo prodotto ottenuto dalla lavorazione degli agrumi, mentre per gli altri frutti la denominazione corretta è quella di "confettura".

Il territorio incontaminato del Parco, invero, garantisce un'eccellente qualità della materia prima (ciliegie, mele, pere, susine, fragole, more, lamponi, ribes, prugne, prugnolo), che si traduce in un altrettanto elevato standard qualitativo del prodotto finito, reperibile durante tutto il periodo dell'anno ed in tutto l'areale del Parco. Le sue zone montane, infatti, sono da sempre area di produzione di frutti spontanei e coltivati, e molte aziende locali producono confetture di vario tipo, acquistabili sia nei mercatini locali che presso i singoli produttori.

1.2 Il presente disciplinare stabilisce requisiti e standard di produzione per la concessione del marchio collettivo di « *Marchio del Parco* » alle confetture prodotte nel territorio del Parco.

1.3 Costituiscono condizioni preliminari di concedibilità del marchio:

- l'ambito territoriale di produzione, che deve ricadere nel territorio di riferimento come definito nel regolamento d'uso;
- la conformità delle attività e dell'organizzazione aziendale adottata dal licenziatario alla normativa di settore vigente in ambito comunale, regionale, nazionale e comunitario, in particolare alle misure di sicurezza prescritte dal D.lgs.81/2008 (ex 626/94) e alle normative sanitarie prescritte dal D.Lgs 193/07 (ex haccp) in materia di igiene;
- il possesso di tutti gli ulteriori pre-requisiti stabiliti nel Regolamento d'uso del marchio.

Art. 2 - Caratteristiche del prodotto

2.1. Le confetture che beneficiano del Marchio del Parco si presentano come una massa omogenea più o meno compatta, dal colore, odore e sapore che richiamano il prodotto fresco di origine. All'interno del vasetto non risultano evidenti fenomeni di cristallizzazione e/o caramellizzazione degli zuccheri, imbrunimenti della massa, né sineresi con separazione del liquido zuccherino dalla massa.

Per le confetture extra, il quantitativo minimo di polpa da impiegare è pari almeno al 55% del prodotto finito.

Quanto alle caratteristiche chimiche, il prodotto avrà un contenuto in solidi solubili > 60%; e un pH compreso tra 2.9 e 3.6.

Art. 3 - Aree di produzione

3.1 Le confetture alle quali è concedibile il marchio del Parco sono quelle ottenute da frutteti situati all'interno del territorio di riferimento, come definito nel regolamento d'uso, esenti da trattamenti fitosanitari.

Art. 4 - Requisiti

4.1 Sono utilizzate le specie fruttifere diffuse nell'areale di cui all'art. 3 idonee alla produzione di confetture.

Allegato 4

DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

4.2 I frutti da impiegare sono freschi, presentano idoneo grado di maturazione e risultano privi di danneggiamenti superficiali e/o muffe. È fatto divieto di impiegare semi-lavorati (polpa, purea, succo), concentrati e/o congelati. È fatto altresì divieto di utilizzare estratti acquosi dei relativi frutti.

4.3 La raccolta dei frutti avviene dalla pianta, manualmente o con l'impiego di ausili meccanici che non provochino danneggiamenti. Il trasporto dal luogo di raccolta a quello di trasformazione avviene con modalità che rispettano l'integrità del frutto, all'interno di contenitori di modeste capacità. I frutti sono conservati a temperature di refrigerazione (0°C-4°C) fino al momento della trasformazione.

4.4 La trasformazione dei frutti avviene al massimo entro 96 ore dalla raccolta. Per la produzione delle conserve extra di frutta, il quantitativo minimo di polpa da impiegare è pari almeno al 55% del prodotto finito. È ammesso l'utilizzo di sciroppo di fruttosio, di zucchero grezzo o di canna, di zuccheri estratti dalla frutta. È autorizzato l'impiego di pectina (max 1%) quale gelificante e di acido citrico quale acidificante in quantitativi sufficienti a portare il pH a valori compresi tra 2,9 e 3,6. In nessun caso è ammesso l'impiego di anidride solforosa o dei suoi sali.

4.5. A seconda dei casi, la tecnologia di trasformazione può prevedere l'esecuzione di alcune fasi preliminari, consistenti nella cernita, lavaggio e/o pulitura, denocciolatura, pelatura, scottatura e riduzione in volume della frutta. Per la produzione delle confetture extra non è ammessa la fase di setacciatura. La fase di scottatura è condotta in acqua o a vapore, a temperature comprese tra i 70 °C e 105 °C, per pochi minuti.

4.6 La polpa, purea o altro semilavorato è miscelato con gli altri ingredienti autorizzati (zuccheri, pectina, acido citrico) e sottoposto a cottura e concentrazione. La fase di riempimento avviene quando il prodotto è ancora caldo. Sul prodotto confezionato si procede alla pastorizzazione, che è condotta alla temperatura di 90°C per alcuni minuti. Tutta la lavorazione si svolge senza interruzioni, all'interno dei locali dell'azienda. Non è consentito il differimento delle fasi di riempimento e pastorizzazione.

Art. 5 - Ammissione alla certificazione e verifiche

5.1 Entro il 31 dicembre di ogni anno le aziende interessate comunicano al Parco la/le località in cui sono o saranno collocati i frutteti all'interno dell'areale di produzione di cui al presente disciplinare, il numero e l'età media delle piante e la stima della probabile produzione di frutta.

5.2 L'Ente Parco ammette a certificazione le quantità di prodotto, individuate per lotti, secondo la stima del verificatore o, in assenza di verifica diretta, secondo la dichiarazione del produttore, con riserva di verificare la localizzazione delle coltivazioni e le quantità di confettura dichiarate, senza preavviso alcuno.

5.3 Il controllo sulla conformità del prodotto al presente disciplinare è svolto come segue:

- un campione di confettura confezionato per la vendita, in quantità minima di 200 g, potrà essere prelevato in duplice copia, una delle quali destinata a rimanere presso il produttore per eventuali controanalisi, per essere sottoposto ad analisi da parte di laboratorio specializzato. L'analisi verificherà uno o più dei seguenti parametri:
- contenuto in solidi solubili;
- pH.

Allegato 4

DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

Art. 6 – Etichettatura

6.1 Il prodotto è commercializzato in vasetti di vetro trasparenti di diverse capacità, nel rispetto della normativa vigente.


Il barattolo reca obbligatoriamente sulla etichetta, a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni di legge, il nome, la ragione sociale, e l'indirizzo dell'azienda produttrice, l'anno, il lotto di produzione e l'indicazione della tipologia "confettura" o "confettura extra".

6.2 Il prodotto certificato è contraddistinto dal Marchio del Parco, con l'indicazione dell'anno di validità, fornito su file dall'Ente. È fatto obbligo al licenziatario di utilizzare il file vettoriale esclusivamente per le quantità dichiarate e prodotte nel territorio di riferimento, ovvero stimate dal verificatore.

6.3 Per gli anni successivi al primo, la consegna del file vettoriale è effettuata a seguito del versamento del contributo annuale.

Allegato 4

DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

	<p align="center">PARCO NAZIONALE D'ABRUZZO, LAZIO E MOLISE PIANO DI CONTROLLO per la produzione di confetture</p>			
OBIETTIVI	CONDIZIONI	ATTIVITA' DI CONTROLLO	DIFFORMITA'	EVENTUALI CORRETTIVI
Rispetto della legge	Conformità dell'attività aziendale alla normativa di settore	Controllo documentale e in azienda	GRAVE	
Rispetto della legge	Conformità delle strutture alle prescrizioni urbanistico-edilizie	Controllo documentale e in azienda	GRAVE	
Rispetto della legge	Conformità alla normativa sanitaria e sulla sicurezza dei luoghi di lavoro	Controllo documentale e in azienda	GRAVE	
Rispetto della legge	Conformità alla normativa in materia di confezionamento ed etichettatura	Controllo sul prodotto	GRAVE	
Salvaguardia delle produzioni tipiche	Rispetto dell'areale di produzione	Controllo sul campo	GRAVE	
Salvaguardia delle produzioni tipiche	Caratteristiche chimiche del prodotto e relative al quantitativo minimo di polpa di frutta da impiegare	Controllo sul prodotto	GRAVE	
Salvaguardia delle produzioni tipiche	Divieto di impiego di semi-lavorati, concentrati e/o congelati, estratti acquosi	Controllo in azienda	GRAVE	

Allegato 4

DISCIPLINARI DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E RELATIVI PIANI DI CONTROLLO

Salvaguardia delle produzioni tipiche	Rispetto delle prescrizioni concernenti le tipologie di frutta, la raccolta, il trasporto e la trasformazione	Controllo sul campo e in azienda	GRAVE	
Salvaguardia delle produzioni tipiche	Utilizzo dei soli ingredienti consentiti (sciroppo di fruttosio, zucchero grezzo o di canna, zuccheri estratti dalla frutta, pectina, acido citrico)	Controllo in azienda	GRAVE	
Salvaguardia delle produzioni tipiche	Rispetto delle prescrizioni concernenti cottura, riempimento e pastorizzazione	Controllo in azienda	GRAVE	
Rispetto della legge	Conformità alle prescrizioni del disciplinare in materia di confezionamento ed etichettatura	Controllo sul prodotto	LIEVE	Invito ad uniformare il prodotto alle caratteristiche richieste
Salvaguardia delle produzioni tipiche	Caratteristiche relative al colore, all'odore, alla massa del prodotto (cristallizzazione e/o caramellizzazione degli zuccheri, imbrunimenti, sineresi...)	Controllo sul prodotto	LIEVE	Invito ad uniformare il prodotto alle caratteristiche richieste