

MARCHIO COLLETTIVO “ETICHETTA TRASPARENTE PIANESIANA”

DISCIPLINARE GENERALE DEL PROCESSO DI ETICHETTATURA E TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

1. Nota introduttiva

L'Associazione Nazionale e Internazionale Un Punto Macrobiotico (UPM), avente sede in Contrada Piani Bianchi, 46, Tolentino (MC) iscritta al n° 337 del Registro delle Persone Giuridiche della Prefettura di Macerata ha istituito il Marchio collettivo denominato “Etichetta Trasparente Pianesiana” (di seguito anche ETP), avente per oggetto un marchio di qualità del processo di etichettatura e trasparente informazione del consumatore nell'ambito produttivo e commerciale. Il Regolamento di Marchio emanato in data 28/11/2017 dall'Associazione Nazionale ed Internazionale UPM definisce le condizioni generali per la concessione della Licenza d'uso del Marchio collettivo, le modalità di presentazione della Domanda per l'uso del Marchio, le condizioni di impiego, il sistema di vigilanza, nonché le sanzioni per l'utilizzo del Marchio in modo difforme dal Regolamento.

Il Marchio “Etichetta Trasparente Pianesiana” si applica a tutti i prodotti agro-alimentari che vengono etichettati secondo i criteri definiti dal presente disciplinare, integrati dalle previsioni specifiche per ogni tipologia di filiera contenute nei “Documenti Tecnici Specifici” emanati dall'Associazione Nazionale ed Internazionale UPM, ai quali i soggetti concessionari aderiscono volontariamente. Ulteriore garanzia per il consumatore è l'adesione di tutti i componenti della filiera al sistema “UPM-TRA”.

2. Scopo e Campo di Applicazione

Le disposizioni del presente Disciplinare prescrivono le modalità generali del processo di etichettatura e rintracciabilità dei prodotti agro-alimentari alla cui osservanza è subordinata la possibilità di utilizzare il marchio “Etichetta Trasparente Pianesiana”.

Il Disciplinare descrive e codifica tutte le fasi del processo di etichettatura dei suddetti prodotti offrendo al consumatore la garanzia della conformità alle prescrizioni previste attraverso il sistema di controllo definito nel Disciplinare medesimo.

Il presente disciplinare si applica ai soggetti Licenziatari del Marchio, nella loro qualità di “Responsabili commerciali” come identificati dal Regolamento (UE) n. 1169/2011, ed agli altri aderenti alla filiera, secondo quanto previsto all'art. 6 e all'art. 7 del Disciplinare.

I soggetti cui è concesso l'uso del Marchio hanno l'obbligo di rispettare rigorosamente le prescrizioni del presente Disciplinare e di dimostrare la separazione dei prodotti a Marchio “ETP” da quelli il cui processo di etichettatura e rintracciabilità sia gestito in modo non conforme al Disciplinare stesso, in tutte le fasi del processo produttivo, al fine di garantire una identificazione del prodotto, secondo i principi ispiratori del Marchio “ETP”.

In ogni caso, della veridicità e della conformità alle previsioni di legge delle informazioni concernenti i prodotti contrassegnati dal Marchio “Etichetta Trasparente Pianesiana”, fornite nelle etichette e negli altri materiali di accompagnamento o con qualunque altro mezzo, compresi gli

strumenti della tecnologia moderna o la comunicazione verbale, risponde unicamente il soggetto responsabile commerciale ai sensi dell'art. 8 del reg. (UE) n. 1169/2011.

3. Definizioni

Per le finalità del presente Disciplinare e dei “Documenti Tecnici Specifici” si applicano le definizioni seguenti:

3.1 Attrezzi di cattura

Attrezzi usati nelle attività di allevamento o caccia, per la cattura degli animali.

3.2 Autocontrollo

Attività di controllo e conservazione della documentazione attuata prima, durante e dopo il processo produttivo ed esercitata dai medesimi soggetti facenti parte della filiera che consente di dichiarare la conformità dei lotti produttivi al Regolamento d'uso del Marchio ETP e allo specifico Disciplinare.

3.3 Capofiliera (o nodo di coordinamento)

Persona fisica o giuridica, Licenziatario del Marchio, che coordina l'attività di filiera del prodotto relativamente agli aspetti di etichettatura e acquisisce dai soggetti aderenti alla filiera la documentazione necessaria alla realizzazione dell'Etichetta Trasparente Pianesiana del prodotto in conformità al disciplinare e al sistema UPM TRA.

3.4 Codice ETP

Codice alfanumerico, posto obbligatoriamente sulla ETP, che permette la ricerca all'interno del sito WEB UPM-Tra delle schede ETP legate al singolo prodotto.

3.5 Codice QR (QR Code)

Codice a barre bidimensionale, ossia a matrice, composto da moduli neri disposti all'interno di uno schema di forma quadrata, leggibile attraverso strumenti elettronici di uso comune (smartphone, tablet, ecc) che permetta il collegamento al sito WEB UPM-Tra.

3.6 Concimazione

Tecnica e/o tipologia di prodotti impiegati per concimare il terreno di coltivazione della materia prima.

3.7 Conservazione della materia prima

Tecniche usate per la conservazione della materia prima e specificazione della tipologia del sito e dei metodi di stoccaggio (compreso l'uso di eventuali prodotti per il controllo di agenti batterici o parassiti o infestanti).

3.8 Conservazione del prodotto

Descrizione delle tecniche usate per la conservazione del prodotto lavorato e specificazione della tipologia del sito di stoccaggio e dei metodi (compreso l'uso di eventuali prodotti per il controllo di muffe, lieviti, insetti...).

3.9 Controllo delle erbe spontanee

Tecnica e/o tipologia di prodotti impiegati per la limitazione della crescita e della presenza delle erbe spontanee nel terreno di coltivazione.

3.10 Costo delle materie prime e degli ingredienti all'origine per 1 kg o 1l di prodotto

Somma dei costi delle materie prime e degli ingredienti utilizzati per la realizzazione di 1 kg o 1l di prodotto finito. Non si computa in tale somma il costo delle materie prime da cui derivano gli ingredienti.

3.11 Data di confezionamento

Mese ed anno in cui è avvenuto il confezionamento del prodotto finito.

3.12 Etichettatura

Qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento.

3.13 Etichetta Trasparente Pianesiana

Etichetta da apporre sulla confezione del prodotto che riporta un elenco di informazioni volontarie, sull'origine e caratteristiche dell'alimento; l'elenco di tali informazioni volontarie e le modalità con cui esse debbano essere riportate viene definito dal presente Disciplinare.

3.14 Filiera

Insieme definito delle organizzazioni od operatori con i relativi flussi di materiali che concorrono a tutte le fasi di realizzazione e commercializzazione di un prodotto, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi e, ove pertinente, l'importazione, la produzione, la lavorazione, il magazzinaggio, il trasporto, la distribuzione, la vendita e l'erogazione dei mangimi.

3.15 Fonte idrica di irrigazione

Provenienza dell'acqua impiegata per l'eventuale irrigazione della coltivazione (es. fiume Sesia, lago Trasimeno, lago aziendale, pozzo aziendale, acquedotto Consorzio ...). Se non è stata effettuata nessuna irrigazione si riporta "nessuna irrigazione".

3.16 Imballaggio

Tutti i prodotti composti di materiali di qualsiasi natura, adibiti a contenere e a proteggere gli alimenti, dalle materie prime ai prodotti finiti, a consentire la loro manipolazione e la loro consegna dal produttore al consumatore o all'utilizzatore, e ad assicurare la loro presentazione. Anche tutti gli articoli «a perdere» usati allo stesso scopo devono essere considerati imballaggi.

3.17 Imballaggio per la vendita o imballaggio primario

Imballaggio concepito in modo da costituire nel punto di vendita un'unità di vendita per l'utente finale o il consumatore.

3.18 Ingrediente

Qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente composto utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se sotto forma modificata.

3.19 Irrigazione

Modalità con cui viene distribuita l'acqua sul terreno di coltivazione

3.20 Lavorazione

Fase della produzione che prevede l'effettuazione di un'operazione sulle materie prime, ingredienti e/o semilavorati.

3.21 Licenza d'uso del Marchio

Atto mediante il quale viene concesso il diritto d'uso del Marchio all'operatore.

3.22 Licenziatario

Operatore che ha ottenuto la licenza d'uso del Marchio.

3.23 Località di allevamento

Indica il Comune in cui si trova lo stabilimento dell'azienda nel quale sono stati allevati gli animali destinati alla produzione di materie prime.

3.24 Località di coltivazione

Indica il Comune di coltivazione della materia prima.

3.25 Località di confezionamento

Indica il Comune di confezionamento del prodotto finito.

3.26 Località di lavorazione

Indica il Comune di lavorazione della materia prima, degli ingredienti e/o dei semilavorati durante il processo produttivo.

3.27 Lotto o partita

Insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.

3.28 Marchio figurativo

Il marchio "Etichetta Trasparente Pianesiana" contraddistinto dalle parole "Etichetta Trasparente Pianesiana" e dal relativo logo.

3.29 Materia prima

Prodotto agricolo che costituisce un ingrediente impiegato per realizzare il prodotto finito o il prodotto etichettato.

3.30 Materiale dell'imballaggio primario

Tipologia del materiale di confezionamento del prodotto finito.

3.31 Mese e Anno di raccolta

Mese e anno in cui termina la raccolta della materia prima.

3.32 Mese e Anno di cattura

Mese e anno in cui, nelle attività di allevamento brado, acquacoltura, pesca o caccia, sono stati catturati gli animali.

3.33 Mese e Anno di lavorazione

Mese e anno in cui è stata terminata l'ultima lavorazione (confezionamento escluso).

3.34 Metodo di semina

Metodologia di semina usata, specificando se l'operazione è effettuata manualmente o attraverso l'uso di macchinari agricoli (meccanizzata).

3.35 Metodologia di raccolta

Metodologia adottata per effettuare la raccolta della materia prima.

3.36 Modalità di confezionamento

Modalità usate per il confezionamento del prodotto finito, secondo le seguenti tipologie principali:

- Manuale;
- Meccanico;
- Manuale e meccanico.

3.37 Numero delle piante coltivate

Numero di piante utilizzate nella coltivazione della materia prima, in caso di colture arboree o arbustive.

3.38 Organismo di controllo

Soggetto privato, terzo e indipendente, designato dal Titolare del Marchio per la verifica della conformità del sistema di etichettatura e tracciabilità del licenziatario al Disciplinare di riferimento.

3.39 Origine del seme

Modalità di approvvigionamento del seme utilizzato nella coltivazione della materia prima (es. acquisto presso ditta sementiera, autoproduzione aziendale).

3.40 Origine ed età delle piante

Origine ed età delle piante oggetto di coltivazione per la produzione.

3.41 Persone impiegate nell'allevamento

Numero medio delle persone impiegate, con qualunque forma contrattuale di lavoro, nell'impresa in cui si è svolta, in tutto o in parte, l'attività di allevamento di animali destinati alla produzione della materia prima.

3.42 Persone impiegate nella coltivazione

Indica il numero delle persone impiegate, con qualunque forma contrattuale di lavoro, nell'impresa agricola in cui è stata coltivata la materia prima, al momento del raccolto.

3.43 Persone impiegate nello stabilimento

Numero di persone impiegate, con qualunque forma contrattuale di lavoro, nello stabilimento in cui sono state effettuate le lavorazioni per la realizzazione del prodotto.

3.44 Processo produttivo

La sequenza delle operazioni e delle lavorazioni che conducono alla realizzazione del prodotto finito, a iniziare dalla coltivazione delle materie prime.

3.45 Prodotto finito

Alimento di cui sia stato completato il processo produttivo, prima del confezionamento.

3.46 Prodotto lavorato

Alimento che abbia subito una qualsiasi delle fasi di lavorazione di cui si compone il processo produttivo.

3.47 Produttore

Il fabbricante del prodotto finito. Dalla definizione è escluso il mero confezionatore.

3.48 Riproduzione delle piante coltivate

Tecnica utilizzata per riprodurre le piante da frutto (alberi, arbusti o cespugli).

3.49 Policoltura MA-PI®

Pratica agricola ed agronomica recuperata dalle antiche conoscenze contadine, attualizzata, sviluppata e promossa dal Prof. Mario Pianesi.

3.50 Quantità di materia prima lavorata

Quantità di materia prima lavorata utilizzata per la realizzazione del lotto cui appartiene il prodotto finito.

3.51 Quantità raccolta

Quantità totale di materia prima raccolta al termine della coltivazione.

3.52 Rapporto di conformità

Documento rilasciato dall'Organismo di Controllo al Licenziatario del Marchio una volta verificato il rispetto del Regolamento di Marchio e dei parametri di qualità e trasparenza informativa previsti dal presente disciplinare.

3.53 Sistema UPM-Tra

La totalità dei dati e delle operazioni in grado di raccogliere e mantenere le informazioni desiderate sul prodotto etichettato con la ETP e i suoi componenti attraverso tutta o parte della propria filiera di produzione e commercializzazione con possibilità per il consumatore, per ciascun ingrediente del prodotto finito ed etichettato, di accedere attraverso un codice alfanumerico e un Codice QR (QR Code) alle schede ETP di ciascun prodotto e dei relativi ingredienti, compilate secondo quanto stabilito dal presente disciplinare, dal "Documento Tecnico Specifico" di riferimento e relativo format allegato.

3.54 Soggetti coinvolti nella (o aderenti alla) filiera produttiva, di primo livello

I coltivatori, i trasformatori, gli stoccatore, i distributori e gli importatori che hanno col Licenziatario rapporti contrattuali diretti, finalizzati alla fornitura di beni o servizi relativi al processo produttivo, fino alla realizzazione del prodotto finito, nonché i confezionatori di quest'ultimo.

3.55 Soggetti coinvolti nella (o aderenti alla) filiera produttiva, di secondo o ulteriore livello

I coltivatori, i trasformatori, gli stoccatore, i distributori, gli importatori che non hanno col Licenziatario rapporti contrattuali diretti, ma che tuttavia svolgono una attività finalizzata alla fornitura di beni o servizi relativi al processo produttivo, fino alla realizzazione del prodotto finito, nonché i confezionatori di quest'ultimo.

3.56 Superficie coltivata

Superficie agraria impiegata per la coltivazione della materia prima. Si esprime normalmente in ettari (ha) o metri quadri (m²).

3.57 Tipo di alimentazione

Tecnica e/o tipologia di prodotti impiegati per nutrire gli animali allevati.

3.58 Tipo di allevamento

Indica il tipo di forma di allevamento adottato, in base ai metodi e alle tecnologie utilizzate per allevare le specie animali destinate alla produzione di materia prima.

3.59 Trattamenti fitosanitari

Impiego di prodotti contenenti o costituiti da sostanze attive, antidoti agronomici o sinergizzanti, destinati ad uno dei seguenti impieghi:

- a) proteggere i vegetali o i prodotti vegetali da tutti gli organismi nocivi o prevenire gli effetti di questi ultimi, a meno che i trattamenti fitosanitari non siano utilizzati principalmente per motivi di igiene, piuttosto che per la protezione dei vegetali o dei prodotti vegetali;
- b) influire sui processi vitali dei vegetali, ad esempio nel caso di sostanze, diverse dai nutrienti, che influiscono sulla loro crescita;
- c) conservare i prodotti vegetali, sempreché la sostanza o il prodotto non siano disciplinati da disposizioni comunitarie speciali in materia di conservanti;
- d) distruggere vegetali o parti di vegetali indesiderati, eccetto le alghe, a meno che i prodotti non siano adoperati sul suolo o in acqua per proteggere i vegetali;
- e) controllare o evitare una crescita indesiderata dei vegetali, eccetto le alghe, a meno che i prodotti non siano adoperati sul suolo o in acqua per proteggere i vegetali.

3.60 Trattamenti zootecnici e veterinari

Impiego di prodotti contenenti o costituiti da sostanze attive nelle attività di allevamento, con le finalità di igiene, profilassi veterinaria o per aumentarne l'accrescimento e la produttività dell'animale allevato o conferire particolari caratteristiche alle relative produzioni.

3.61 Verifica di conformità

Attività di controllo sul processo produttivo e sulla relativa documentazione attuata dall'Organismo di Controllo nei confronti dei Licenziatari del Marchio ETP e sulla documentazione proveniente da tutti i soggetti facenti parte della filiera al fine di verificare la conformità del processo di etichettatura e della gestione delle informazioni rispetto al Regolamento d'uso del Marchio ETP e al Disciplinare.

3.62 Varietà

Indica il nome della varietà, nell'ambito della specie, coltivata per ottenere la materia prima.

3.63 Zona di coltivazione della materia prima (altitudine sul livello del mare)

Altitudine media del terreno coltivato per la produzione della materia prima.

3.64 Zona di coltivazione della materia prima secondo classificazione Pianesiana

Indica la morfologia del territorio della zona di coltivazione, secondo la classificazione ideata e sviluppata dal Prof. Mario Pianesi: costa, pianura, vallata, collina, montagna. Per la definizione e la descrizione di tali nozioni orografiche si fa riferimento al sito

4. Definizione

Il Marchio “Etichetta Trasparente Pianesiana” si applica ai prodotti agro-alimentari che provengano da filiere in cui siano stati rispettati i parametri e le prescrizioni, in ordine al processo di etichettatura e rintracciabilità, previsti dal presente Disciplinare e dai relativi “Documenti Tecnici Specifici”.

5. Definizione e realizzazione del processo d’Etichettatura Trasparente Pianesiana

Di seguito si riportano le prescrizioni inerenti ai requisiti di trasparenza nelle fasi di gestione delle informazioni e di realizzazione della Etichettatura Trasparente Pianesiana.

Ai fini di agevolare i controlli di secondo e terzo livello e di facilitare le registrazioni relative al sistema di rintracciabilità, tutti gli operatori della filiera ai quali facciano riferimento menzioni esplicite nella “Etichetta Trasparente Pianesiana” o in una Scheda ETP, fatte salve qui le menzioni per cui sia consentito la dicitura “dato non reperito”, devono adottare un sistema di registrazione documentale di tutte le fasi del Processo produttivo.

6. Ruolo del Licenziatario del Marchio

È compito del Licenziatario del Marchio, in qualità di capofiliera (o nodo di coordinamento):

- coordinare nella filiera le scelte finalizzate all’ottenimento di un processo di etichettatura conforme a quanto previsto dal regolamento d’uso del marchio ETP e dal presente disciplinare. A tal fine esso collabora con tutti gli aderenti alla filiera, stipulando appositi accordi, per la corretta gestione di tutte le informazioni necessarie.
- Raccogliere, da tutti gli aderenti alla filiera, tutte le informazioni necessarie alla realizzazione della Etichetta secondo le prescrizioni di legge e della etichetta integrativa (Etichetta Trasparente Pianesiana).
- Apporre sulla confezione del prodotto una etichetta integrativa (Etichetta Trasparente Pianesiana) che riporta l’elenco di informazioni volontarie, direttamente e/o attraverso l’applicazione di un QR Code con le modalità previste dal paragrafo “Realizzazione dell’ETP” e dai Documenti Tecnici Specifici applicabili.
- Consegnare all’Associazione UPM e all’Organismo di controllo una scheda ETP del prodotto etichettato, dei suoi ingredienti e di qualunque ingrediente, fatta eccezione per gli additivi, gli enzimi, gli aromi e i coadiuvanti tecnologici (per i quali la consegna della scheda ETP è facoltativa), entrato direttamente o indirettamente nel processo produttivo, che contenga tutte le informazioni volontarie elencate nel paragrafo “Realizzazione dell’ETP” del presente disciplinare e secondo il format allegato al “Documento Tecnico Specifico” di riferimento per tipologia di filiera. La consegna avverrà in via telematica, mediante pubblicazione sul sito UPM-Tra, cui il licenziatario accederà con credenziali appositamente fornite dall’Associazione UPM, personali e non cedibili.

7. Etichettatura Trasparente Pianesiana

7.1. Etichetta Trasparente Pianesiana

Il prodotto dovrà essere contrassegnato dall'Etichetta Trasparente Pianesiana (ETP) che andrà apposta sull'imballaggio primario, in modo da non occupare lo spazio disponibile per le informazioni obbligatorie sugli alimenti, così come definite dal reg. (UE) n. 1169/2011. Tale etichetta conterrà:

1. Il Logo ETP, posto nella parte alta della etichetta, secondo il formato e le dimensioni indicate nel Regolamento d'Uso del Marchio Etichetta Trasparente Pianesiana, affiancato dalla dicitura "Etichetta Trasparente Pianesiana";
2. Il Codice ETP;
3. Un Codice QR leggibile attraverso strumenti elettronici di uso comune (smartphone, tablet, etc) che permetta il collegamento al sito WEB UPM-Tra;
4. una serie di informazioni volontarie tra quelle elencate nel paragrafo 8 del presente Disciplinare, qualora previste dal tipo di format prescelto tra quelli allegati al "Documento Tecnico Specifico" relativo alla tipologia di filiera a cui appartiene il prodotto etichettato.

L'ETP dovrà essere redatta secondo l'apposito format allegato al "Documento Tecnico Specifico" relativo alla tipologia di filiera a cui appartiene il prodotto etichettato.

La responsabilità della realizzazione di una ETP conforme alle prescrizioni del presente Disciplinare è del Licenziatario.

7.2. Modalità di reperimento dei dati

Il Licenziatario dovrà reperire e farsi trasmettere in forma scritta, in base ad appositi accordi, da tutti gli altri aderenti alla filiera del prodotto, tutti i dati necessari, in base a quanto previsto dal presente Disciplinare, alla compilazione della ETP. La comunicazione di tali dati deve essere tracciata e tracciabile dal punto di vista documentale al fine di poter individuare con certezza e precisione il mittente, il momento di trasmissione e ricezione e il contenuto della comunicazione stessa.

Ogni soggetto coinvolto nella filiera dovrà trasmettere al Licenziatario una relazione sottoscritta dal soggetto stesso che fornisca tutte le informazioni utili alla redazione della ETP.

Ai fini del presente Disciplinare sono utilizzabili dati, documenti e dichiarazioni, solo se sottoscritti dal dichiarante e fatti pervenire dal Licenziatario all'Organismo di Controllo attraverso un sistema che garantisca l'effettiva provenienza delle informazioni (oppure credenziali di accesso al sito UPM-Tra, www.etichettatrasparentepianesiana.it).

8. Realizzazione della Etichetta Trasparente Pianesiana e della Scheda ETP

Nella realizzazione della ETP il Licenziatario dovrà attenersi ai format allegati al "Documento Tecnico Specifico" relativo alla tipologia di filiera a cui appartiene il prodotto etichettato.

Dovrà essere presente il logo ETP, posto nella parte alta della etichetta, secondo il formato e le dimensioni indicate nel Regolamento d'Uso del Marchio Etichetta Trasparente Pianesiana.

8.1. Redazione della Etichetta Trasparente Pianesiana

Per l'Etichetta Trasparente Pianesiana da applicare alla confezione del prodotto il licenziatario, sempre nel rispetto dei format di cui al "Documento Tecnico Specifico" relativo alla tipologia di filiera a cui appartiene il prodotto etichettato, potrà scegliere tra le seguenti opzioni:

1. Riportare il logo ETP, il Codice QR e il Codice alfanumerico e l'indirizzo del sito WEB;
2. Riportare il logo ETP, la denominazione di vendita del prodotto etichettato e, ove presente, la denominazione di fantasia, il QR code, il Codice ETP, l'indirizzo del sito WEB e una serie di informazioni elencate nelle opzioni di format descritte tassativamente dal "Documento Tecnico Specifico" relativo alla tipologia di filiera a cui appartiene il prodotto etichettato.

La compilazione delle diverse menzioni prevista dalla Etichetta Trasparente Pianesiana (o che verranno poste nella scheda ETP da pubblicare sul sito www.etichettatrasparentepianesiana.it) dovrà avvenire secondo le seguenti modalità:

1 Responsabile Commerciale

Indicare il nome (o ragione sociale) e l'indirizzo della sede legale.

L'informazione relativa al responsabile commerciale sarà riportata sulla scheda ETP pubblicata sul sito www.etichettatrasparentepianesiana.it ma non potrà essere mai riportata sulla ETP applicata alla confezione del prodotto.

2 Località di allevamento

Nel caso di allevamento eseguito in Italia, si indica ciascun Comune in cui si è svolta anche soltanto in parte tale attività, seguito dalla/e sigla/e della/e Provincia/e tra parentesi e la/e Regione/i.

Nel caso di località estere, site in Nazioni con una divisione amministrativa diversa da quella italiana, si indicano semplicemente i toponimi delle aree in cui si è svolta anche soltanto in parte l'attività di allevamento, la/e nazione/i e il/i continente/i (secondo il modello 5 continenti: Europa, America, Asia, Africa, Oceania).

3 Località di coltivazione

Nel caso di coltivazione eseguita in Italia, si indica ciascun Comune in cui si è svolta anche soltanto in parte tale attività, seguito dalla/e sigla/e della/e Provincia/e tra parentesi e la/e Regione/i.

Nel caso di località estere, site in Nazioni con una divisione amministrativa diversa da quella italiana, si indicano semplicemente i toponimi delle aree in cui si è svolta anche soltanto in parte l'attività di allevamento, la/e nazione/i e il/i continente/i (secondo il modello 5 continenti: Europa, America, Asia, Africa, Oceania).

4 Persone impiegate nella coltivazione

Questa informazione verrà riportata sulla scheda ETP pubblicata sul sito www.etichettatrasparentepianesiana.it ma non potrà essere riportata sulla ETP (applicata alla confezione del prodotto).

5 Zona di coltivazione della materia prima secondo classificazione Pianesiana

Costa: fornire tale indicazione quando il terreno di coltivazione si trovi prevalentemente (per oltre il 50% della sua estensione) in un territorio posto in zona di terraferma prospiciente al mare ad una distanza non superiore ai 10 km in linea d'aria dal mare stesso.

Pianura: fornire tale indicazione quando il terreno di coltivazione si trovi (per oltre il 50% della sua estensione) in un territorio o in un'area pianeggiante e uniforme, situata a un'altitudine media sul livello del mare inferiore a 100 m.

Vallata: fornire tale indicazione quando il terreno di coltivazione prevalentemente (per oltre il 50% della sua estensione) in un'area di ampia e profonda depressione della superficie terrestre delimitata da due pendici di rilievi (siano essi di carattere collinare o montuoso).

Collina: fornire tale indicazione quando il terreno di coltivazione si trovi prevalentemente (per oltre il 50% della sua estensione) in un territorio o in un'area con una conformazione ondulata in quanto caratterizzata da rilievi con una altitudine media sul livello del mare non superiore a 600 m.

Montagna: fornire tale indicazione quando il terreno di coltivazione si trovi prevalentemente (per oltre il 50% della sua estensione) in un territorio caratterizzato da rilievi, prevalentemente impervi, e con una altitudine media superiore ai 600 metri sul livello del mare (s.l.m.).

Misto: qualora non sia identificabile una collocazione prevalente, per il terreno di coltivazione, in una delle 5 zone sopra citate.

Questa informazione sarà riportata sulla scheda ETP pubblicata sul sito www.etichettatrasparentepianesiana.it ma non potrà essere mai riportata sulla ETP applicata alla confezione del prodotto.

6 Origine del seme

Specificare la provenienza del seme impiegato nella coltivazione della materia prima (quando costituita da coltivazioni seminatrici), fra le seguenti:

- Acquistato in ditta sementiera;
- Riprodotto in azienda da ... [numero di anni];
- Riprodotto in altra azienda agricola da ... [numero di anni];
- Selvatico;
- Acquistato da altro Ente [nome dell'Ente] (*ad esempio, Istituzioni aventi per scopo la ricerca e la conservazione di patrimonio genetico vegetale*).

7 Origine ed età delle piante

Specificare la tecnica utilizzata per riprodurre le piante da frutto (alberi, arbusti o cespugli) fra le seguenti:

- Semina;
- Talea;
- Innesto;
- Riproduzione selvatica.

Se disponibili, si specificano ulteriori informazioni quali:

- La provenienza del seme, del "pollone" (nel caso di talea) o della "marza" (nel caso di innesto);

- Il numero di anni di vita della pianta (nel caso di pianta innestata si prende come riferimento il numero di anni di vita del portinnesto).

8 Metodo di semina

Indicare “manuale” quando la semina viene eseguita dall’operatore agricolo senza l’impiego di qualsiasi supporto meccanico-tecnologico, in tutti gli altri casi indicare “meccanica”.

9 Concimazione

Specificare la tecnica e/o la tipologia di prodotti impiegati per concimare/fertilizzare il terreno di coltivazione della materia prima. In caso di impiego di prodotti, vengono indicati i nomi comuni delle categorie, dei preparati o delle sostanze attivi: non devono indicarsi i nomi commerciali dei prodotti utilizzati.

Esempio di tecnica: Interramento di favino (sovescio)

Esempio di prodotto “Fertizolfo Bio”: Prodotto a base di zolfo e alghe brune

Esempio di prodotto “Agrofertil 10N”: Prodotto a base di letame, paglia e scarti animali

Nel caso non siano state utilizzate tecniche di concimazione, né siano stati utilizzati prodotti concimanti, utilizzare la dicitura: “non eseguita”.

10 Controllo delle erbe spontanee

Nel caso di utilizzo di prodotti allo scopo, vengono indicati i nomi comuni delle categorie, dei preparati o delle sostanze attive. Non devono indicarsi i nomi commerciali di tali prodotti.

Esempio di tecnica: Rotazione annuale con erba medica

Esempio di prodotto “Nominee”: Erbicida a base di Bispyribac-Sodio

Nel caso non siano stati utilizzati prodotti atti al controllo delle erbe spontanee, utilizzare la dicitura: “non eseguito”.

11 Irrigazione

Specificare la modalità con cui viene eseguita la irrigazione nel terreno di coltivazione della materia prima.

Esempi:

per sommersione

per scorrimento

per aspersione o a pioggia

per microportate o a goccia

per subirrigazione (interrata)

Nel caso in cui il terreno non sia stato sottoposto ad irrigazione, utilizzare la dicitura: “non eseguita”.

12 Trattamenti fitosanitari

Devono essere indicati i nomi comuni delle categorie, dei preparati o delle sostanze attive. Non devono indicarsi i nomi commerciali degli stessi.

Esempio di prodotto “Previen Bio”: Fitofortificante a base di estratti vegetali, animali e minerali

Esempio di prodotto “Olio di Neem /Neemazal”: insetticida a base di estratto di semi di neem

Nel caso non siano stati realizzati trattamenti fitosanitari, utilizzare la dicitura: “non eseguiti”.

13 Quantità raccolta

Specificare la quantità totale di materia prima grezza raccolta in campo.

Accanto alla quantità raccolta totale, è possibile aggiungere altre specificazioni, quale, ad esempio, la quantità trattenuta come seme per future coltivazioni.

14 Tipo di allevamento

Descrivere in forma sintetica la tipologia di allevamento prescelto.

15 Tipo di alimentazione

Indicare in forma sintetica la tecnica e/o le tipologie di prodotti impiegati per nutrire gli animali allevati.

16 Trattamenti zootecnici e veterinari

Devono essere indicati in sintesi la tipologia di trattamento ed i nomi comuni delle categorie, dei preparati o delle sostanze attive utilizzate. Non devono indicarsi i nomi commerciali degli stessi.

17 Informazioni aggiuntive sugli ingredienti

17.1. Devono essere indicati tutti gli ingredienti, nonché ogni altra sostanza, utilizzati per la produzione dell'alimento, compresi i coadiuvanti tecnologici, gli aromi, gli additivi, gli enzimi alimentari, gli ingredienti volatili, gli ingredienti accorpati in categorie, l'acqua utilizzata come ingrediente. Deve essere indicato, inoltre, ogni ingrediente che, seppur analogo ad altro ingrediente presente, provenga da azienda diversa, da varietà coltivata diversa, da località di coltivazione diversa (nel caso di ingrediente/materia prima agricola), o la cui ultima lavorazione (confezionamento escluso) risalga ad un momento diverso; per tali ingredienti, nel caso ve ne siano più di 5, nella sola ETP da applicare alla confezione del prodotto, è sufficiente indicare "miscela di" e il nome dell'ingrediente (esempio: miscela di farine di grano tenero).

17.2. Nei casi in cui sia possibile in base alle normative vigenti indicare in etichetta gli ingredienti per "categoria", nella ETP questi andranno specificati singolarmente.

17.3. Nel caso in cui, in base alla normativa vigente, sia possibile indicare gli ingredienti o altre sostanze utilizzate nelle lavorazioni per sigle, come nel caso degli additivi, va sempre indicata la loro denominazione specifica (es. E121 = Carminio).

17.4. Gli ingredienti dei quali sono date informazioni aggiuntive devono essere indicati con numerazione sequenziale. Deve essere riportata anche la quantità percentuale, in termini di peso, calcolata secondo il metodo previsto dal Regolamento (UE) n. 1169/2011; nei casi di alimenti che hanno subito una perdita di umidità in seguito al trattamento termico o di altro tipo, la quantità verrà indicata secondo quanto disposto dalla lettera a), del paragrafo 4, Allegato VIII del Regolamento (UE) n. 1169/2011. La indicazione della quantità percentuale può essere omessa per le seguenti tipologie di ingredienti o altre sostanze utilizzate nelle lavorazioni: i coadiuvanti tecnologici, gli aromi, gli additivi, gli enzimi alimentari e gli ingredienti volatili, questi ultimi solo nel caso che siano completamente evaporati durante le fasi produttive.

17.5. A fianco del nome di ogni ingrediente e della relativa quantità percentuale, vanno riportate anche le seguenti informazioni: "Località di coltivazione", "varietà", "mese e anno di raccolta" (per ingrediente da produzione agricola) o "località di lavorazione", mese e anno di lavorazione (per l'ingrediente semilavorato o lavorato).

18 Lavorazioni, località dello stabilimento e persone in esso impiegate

Descriverle in modo discorsivo e sintetico. Nel caso in cui le lavorazioni avvengano presso più stabilimenti, le stesse devono essere elencate, con numero progressivo, in gruppi omogenei per stabilimento, con indicazione delle rispettive località. Nella scheda ETP pubblicata sul sito www.etichettatrasparentepianesiana.it, tali indicazioni saranno seguite dal numero di persone che in ciascun stabilimento sono impiegate.

Esempio: se per un cereale, le prime due lavorazioni sono eseguite in uno stabilimento e la terza in un altro, sulla ETP si indicherà come segue:

1. Pulitura, essiccazione: località dello stabilimento (es. Milano – MI - Lombardia)

2. Sbramatura: località dello stabilimento (es. Torino – TO – Piemonte)

Nella sola scheda ETP pubblicata sul sito www.etichettatrasparentepianesiana.it, compariranno le seguenti indicazioni:

1. Pulitura, essiccazione: località dello stabilimento (es. Milano – MI - Lombardia), persone impiegate nello stabilimento: 5

2. Sbramatura: località dello stabilimento (es. Torino – TO – Piemonte), persone impiegate nello stabilimento: 3

19 Modalità di confezionamento

Indicare “manuale” quando il confezionamento viene esclusivamente compiuto dall’operatore senza l’impiego di alcun supporto meccanico-tecnologico, “manuale e meccanico” quando alcune fasi del confezionamento sono realizzate dall’operatore, “meccanico” quando l’operatore non svolge alcuna operazione diretta nel processo.

La voce è completata dalla descrizione, riportata tra parentesi, delle eventuali tecniche adottate per una migliore conservazione del prodotto finito, quali ad esempio:

- In atmosfera protettiva;
- Sottovuoto.

In caso di “atmosfera protettiva” si specifica anche la composizione dei gas impiegati.

Esempi:

Manuale (in sottovuoto)

Meccanico (in atmosfera protettiva: anidride carbonica 50%, azoto 50%)

Manuale e meccanico (in atmosfera protettiva: miscela di azoto e ossigeno)

20 Materiale dell’imballaggio primario

Specificare tutti i materiali impiegati per ogni componente dell’imballaggio primario che sia destinato a venire a contatto con l’alimento.

Esempio: per una conserva in barattolo, indicare sia il materiale del barattolo, sia quello del tappo.

21 Data di confezionamento

Specificare il periodo in cui è avvenuto il confezionamento del prodotto che va indicato con mese e anno (es. Gennaio 2017);

22 Località di confezionamento

Nel caso di confezionamento eseguito in Italia, si indica il Comune, seguito dalla sigla della Provincia tra parentesi e la Regione.

Nel caso di località estere, site in Nazioni con una divisione amministrativa diversa da quella italiana, si indica semplicemente il toponimo dell’area in cui si situa la coltivazione, la nazione e il continente (secondo il modello 5 continenti: Europa, America, Asia, Africa, Oceania).

23 Numero di Lotto

Il numero di lotto sarà riportato sulla scheda ETP pubblicata sul sito www.etichettatrasparentepianesiana.it ma non potrà essere mai riportato sulla ETP applicata alla confezione del prodotto.

24 Costo delle materie prime e degli ingredienti per 1 kg o 1 l di prodotto

Indicare il costo totale dato dalla somma dei costi delle materie prime e/o degli ingredienti utilizzati per ottenere 1 kg di prodotto finito. Il costo di ogni singola materia prima è calcolato dividendo per la resa di lavorazione il prezzo effettivamente pagato all'agricoltore per l'acquisto della materia prima, al netto dell'IVA e delle eventuali spese di trasporto. Il costo di ogni singolo ingrediente è calcolato moltiplicando il prezzo effettivamente pagato al fornitore di ogni singolo ingrediente per la quantità effettivamente utilizzata nella realizzazione del prodotto finito, al netto dell'IVA e delle eventuali spese di trasporto.

Nel caso in cui una o più materie prime e/o ingredienti siano di origine aziendale e non siano venduti direttamente a terzi (per cui non è possibile determinarne un costo), è possibile omettere tale dato. ?acquistate da terzi?

25 Codice ETP

Si tratta di un codice alfanumerico che va apposto ad ogni Etichetta Integrativa (ETP) ed identificativo della stessa. Tramite questo codice sarà possibile per il consumatore accedere e ripercorrere attraverso il sito WEB, tutti i passaggi del prodotto lungo la filiera.

26 Indirizzo sito WEB UPM-Tra

Indicazione dell'indirizzo sito WEB www.etichettatrasparentepianesiana.it per maggiori informazioni.

Gestione delle informazioni mancanti

Qualora fosse impossibile per il Licenziatario reperire le informazioni relative ad alcune delle voci della Etichetta Integrativa (ETP), sarà possibile riportare la dicitura "Dato non reperito" esclusivamente nelle schede ETP degli ingredienti del prodotto e di qualunque ingrediente entrato direttamente o indirettamente nel processo produttivo e, comunque, solo nel caso in cui il Licenziatario abbia provveduto a richiedere espressamente i dati necessari al soggetto di filiera interessato e tali dati non siano stati forniti. Il Licenziatario è tenuto a fornire al Gestore del Marchio e all'Organismo di Controllo prova cartacea della sua richiesta ai fornitori. La presente previsione non si applica alle informazioni destinate ad essere riportate sulla ETP applicata alla confezione del prodotto e a quelle destinate ad essere riportate soltanto sulla scheda ETP del prodotto pubblicata sul sito www.etichettatrasparentepianesiana.it per le quali non potrà essere mai utilizzata la dicitura "dato non reperito".

In ogni caso nella scheda ETP degli ingredienti direttamente impiegati nel prodotto etichettato o di qualunque ingrediente entrato direttamente o indirettamente nel processo produttivo non ci sono limiti all'utilizzo della dicitura "Dato non reperito".

Rintracciabilità

In tutte le fasi della produzione deve essere assicurata una completa rintracciabilità anche attraverso l'utilizzo del sistema informatico del Gestore del Marchio (sistema UPM-TRA) che garantisce il flusso delle informazioni. In particolare per ogni unità minima di prodotto deve essere garantita all'atto dell'acquisto la facoltà di accesso alle informazioni inerenti la tracciabilità (caratteristiche del prodotto, flussi dei materiali coinvolti, tipologia delle organizzazioni coinvolte).

Il sistema UPM-TRA prevede un rilevamento obbligatorio delle informazioni contenute nella ETP da parte del Licenziatario e la successiva immissione di queste nel sistema UPM-TRA (sito www.etichettatrasparentepianesiana.it).

Tramite il codice ETP e il QR Code presenti su ogni ETP della confezione del prodotto finito, accedendo al sito WEB di tracciabilità, sarà possibile accedere alle schede ETP di ciascun prodotto e dei relativi ingredienti, compilata secondo quanto stabilito dal presente disciplinare, dal “Documento Tecnico Specifico” di riferimento e relativo format allegato.

La Filiera e i rapporti tra i soggetti

11.1 Definizione della filiera produttiva

La filiera produttiva inizia dal produttore del seme (o, nel caso di seme prodotto in Paesi terzi, dall’operatore che lo ha importato sul territorio dell’Unione europea) utilizzato nella coltivazione della materia prima e termina con il confezionamento del prodotto finito da immettere nel mercato, tanto che venga ceduto ad un’altra azienda per successive lavorazioni (B2B) o quanto che sia destinato al consumatore finale (B2C).

11.2 Rapporti tra i soggetti della filiera

11.2.1. Nodo di Coordinamento

Il processo di compilazione dell’Etichetta Trasparente Pianesiana fa capo al Licenziatario che svolge il ruolo di Nodo di Coordinamento (detto anche Capo-Filiera).

Quest’ultimo può delegare a terzi i suoi compiti di Nodo di Coordinamento. In tal caso i compiti oggetto di delega dovranno essere espressamente e precisamente individuati, in accordi sottoscritti dalle parti e condivisi con tutti gli altri soggetti della filiera. Il Licenziatario resta comunque direttamente responsabile nei confronti del Gestore del Marchio.

Il soggetto che svolge il ruolo di Nodo di Coordinamento è tenuto a

- Fornire il nome di un referente interno alla propria organizzazione che sia punto di riferimento per la Trasparenza e Tracciabilità, che deve essere reso noto a tutti gli attori della filiera;
- Rispettare, o nel caso di soggetto diverso dal confezionatore, assicurarsi che vengano rispettati tutti gli obblighi di legge previsti per l’etichettatura del prodotto finito;
- Rispettare il Regolamento d’uso del Marchio ETP, il presente Disciplinare ed i “Documenti Tecnici Specifici” pertinenti;
- Richiedere, sollecitare e verificare tutte le informazioni necessarie ai fini del presente Disciplinare provenienti dai soggetti componenti la filiera. Nel caso di dati non reperiti, provvedere a richiederli espressamente al soggetto interessato.
- Ricevere, ordinare e archiviare le relazioni, comunicazioni ed altri documenti forniti dai soggetti operanti nella filiera. L’archivio può essere di tipo cartaceo o elettronico. Le modalità di adempimento sono lasciate alla discrezione dell’Operatore, purché garantisca la tracciabilità delle informazioni e dei documenti e un loro rapido e certo accesso;
- Svolgere il ruolo di Capo-Filiera nell’ambito delle comunicazioni sulla tracciabilità da inviare al gestore del sito di trasparenza (Associazione Nazionale e Internazionale UPM);
- Svolgere le attività di controllo riguardo al rispetto del disciplinare da parte degli aderenti alla filiera;

- Raccogliere le relazioni redatte da ogni operatore coinvolto nella filiera. Le informazioni devono essere raccolte in appositi moduli forniti dall'Organismo di Controllo o comunque secondo le modalità stabilite dai Piani di Controllo redatti dall'Organismo di Controllo.
- Richiedere all'Organismo di Controllo il "Rapporto di Conformità" che andrà allegato alla Istanza di Concessione di uso del Marchio da presentare al Gestore del Marchio stesso.
- Collaborare pienamente con l'Organismo di Controllo, fornendo dati e documenti, propri e dei soggetti della filiera.

11.2.2. Soggetti coinvolti nella filiera di primo livello

Ogni soggetto di primo livello coinvolto nella filiera ha il compito di:

- Fornire al Nodo di Coordinamento il nome e un documento di identità in corso di validità di una persona fisica interna alla propria organizzazione quale referente per la Trasparenza e Tracciabilità;
- Fornire al Nodo di Coordinamento i dati e i documenti, relativamente alle operazioni svolte durante il processo produttivo;
- Rispettare il Regolamento ETP e il presente Disciplinare;
- Fornire al Nodo di Coordinamento copia del proprio piano di rintracciabilità interna, che sarà oggetto di valutazione da parte del Nodo di Coordinamento;
- Farsi parte attiva nel reperire dalle aziende di secondo livello dati e documenti, con le medesime modalità, comunicandole poi al Nodo di Coordinamento.

11.2.3. Soggetti coinvolti nella filiera di secondo o ulteriore livello

Ogni soggetto di primo livello può avvalersi dell'operato di altre imprese.

Ogni soggetto di secondo o ulteriore livello, coinvolto da un soggetto di livello superiore della filiera, ha il compito di:

- Fornire al soggetto di livello superiore che l'ha coinvolto i dati e i documenti, relativi alle operazioni svolte come previsto da questo disciplinare;
- Rispettare il Regolamento ETP, il presente Disciplinare ed i "Documenti Tecnici Specifici" pertinenti;
- Fornire al soggetto di livello superiore copia del proprio piano di rintracciabilità interna, che sarà oggetto di valutazione da parte soggetto di livello superiore medesimo.

11.2.4. Gestione del Sito di Trasparenza e tracciabilità

L'Associazione Nazionale e Internazionale UPM, nella sua qualità di gestore del Marchio, gestirà direttamente o avvalendosi del supporto tecnico di terzi il sito WEB di trasparenza e tracciabilità (www.etichettatrasparentepianesiana.it).

Inoltre il Licenziatario può richiedere al Gestore del Sito di poter riportare ulteriori informazioni (non indicate in etichetta) nell'area del sito WEB di trasparenza e tracciabilità dedicate al proprio prodotto; la pubblicazione di tali informazioni integrative sul sito WEB di trasparenza e tracciabilità potrà avvenire a discrezione del Gestore del Sito.

Il Gestore del Sito, in caso di pubblicazione delle informazioni integrative, si impegna a pubblicarle senza apportare modifiche o integrazioni alle informazioni a lui fornite dal Capo-Filiera. Della veridicità e della conformità legale di dette informazioni risponde unicamente il soggetto responsabile commerciale ai sensi dell'art. 8, reg. (UE) n. 1169/2011.

Condizioni di ammissione all'uso del Marchio ETP

Le condizioni che il Licenziatario e i soggetti aderenti devono soddisfare al fine di rispettare gli standard qualitativi del processo di etichettatura e tracciabilità di cui al presente Disciplinare sono le seguenti:

- Garantire la separazione di tutte le materie prime utilizzate, degli ingredienti impiegati e dei prodotti realizzati durante tutte le fasi di produzione, sia di prodotti per cui si utilizza il marchio ETP, sia di prodotti per cui non si utilizza tale marchio;
- Essere dotato dei mezzi tecnici necessari per soddisfare dal punto di vista qualitativo e quantitativo le prescrizioni del presente Disciplinare e dai “documenti tecnici specifici” pertinenti, ed essere in grado di adempiere agli obblighi di tracciabilità qui previsti;
- Fornire al sistema di trasparenza UPM-TRA, tutte le informazioni previste dal presente disciplinare e dai “documenti tecnici specifici” pertinenti.
- Consentire all’Organismo di Controllo l’accesso ispettivo, anche mediante visite nella propria azienda e in quelle degli altri operatori coinvolti nella filiera, ai fini di verificare il rispetto delle disposizioni previste dal presente disciplinare.

Sistema di Gestione e Autocontrollo

La verifica del processo di etichettatura trasparente e tracciabilità di cui al presente disciplinare e ai “documenti tecnici specifici” è attuata attraverso tre livelli di controllo:

1. Autocontrollo svolto dai singoli soggetti della filiera

I singoli soggetti aderenti alla filiera devono attivare le procedure di autocontrollo per il rispetto dei punti previsti dal disciplinare e dai “documenti tecnici specifici”. Tale attività si esercita nel rispetto del coordinamento del Licenziatario.

2. Verifica di secondo livello eseguita dal Licenziatario o suoi incaricati

Il Licenziatario esercita un’attività di controllo sui soggetti della filiera tramite verifiche iniziali anteriori all’adesione al sistema e successive verifiche di sorveglianza per controllare il mantenimento dei requisiti.

3. Verifica di terzo livello eseguita da un Organismo di controllo incaricato dal Gestore del Marchio ETP

I controlli finalizzati al rilascio del “certificato di Conformità”, necessario alla concessione della Licenza di Uso del Marchio ETP, sono eseguiti dall’Organismo di controllo come definito all’art. 3 del presente Disciplinare. I controlli andranno eseguiti secondo un piano redatto dall’Organismo di Controllo, che rilevi i punti critici e indichi le attività di vigilanza, per ognuno dei requisiti previsti dal presente Disciplinare e dai “documenti tecnici specifici”.