

Disciplinare Aziendale

Attività di produzione di sale

La validità del presente disciplinare è subordinata al rispetto di quanto previsto dal Regolamento e dagli specifici disciplinari di produzione e di allevamento relativi ai singoli prodotti.

L'azienda Parco della Salina di Cervia S.r.l. di seguito definita azienda, regolarmente iscritta al Quaderno delle Aziende per l'Emblema ai sensi dello specifico regolamento della Commissione emblema aderisce all'iniziativa assumendo gli impegni di seguito descritti:

- 1) Confezionare e trasformare esclusivamente sale prodotto nella salina di Cervia.
- 2) Provvedere a redigere una relazione in cui siano riportate:
 - la descrizione completa del complesso aziendale, delle attività svolte inerenti la produzione, la raccolta e il confezionamento del sale marino, dei luoghi di magazzinaggio e di quelli in cui vengono effettuate le eventuali operazioni di trasformazione.
 - le misure concrete per garantire il rispetto delle disposizioni previste dal disciplinare (movimentazione delle acque salse nel rispetto dell'ambiente e tipologie del sale prodotto).
 - l'impegno del produttore ad eseguire le operazioni conformemente a quanto disposto dal disciplinare;
 - la disponibilità ad accettare i controlli e in caso di infrazione le sanzioni previste;
 - l'impegno a presentare ogni 3 anni il programma aggiornato delle attività produttive;
- 3) Nel caso in cui siano presenti in azienda terreni agrari produttivi, impegno a rispettare anche il disciplinare relativo alle produzioni vegetali.
- 4) Contribuire alla redazione della cartografia generale aziendale in scala 1:10.000 (con l'assistenza tecnica del Parco). Mantenere la maglia fondiaria principale con particolare attenzione agli elementi presenti in azienda ritenuti importanti dal punto di vista ambientale, paesaggistico e geomorfologico quali le zone umide, i dossi naturali, gli argini, le barene, ecc.
- 5) Nel caso in cui sia presente terreno agricolo, migliorare le caratteristiche del paesaggio agrario con il mantenimento o la creazione di aree naturali e/o rinaturalizzate (siepi, filari, ecc.) corrispondenti ad almeno il 5% della S.A.U. da porre ai margini dei campi, nelle zone aziendali non vocate a fini produttivi. Sono considerati interventi positivi per il miglioramento del paesaggio rurale e vallivo tipico del territorio del Parco del Delta del Po anche la costituzione di stagni, prati umidi e/o radure, il mantenimento o la creazione di aree umide a diversa profondità, o ogni intervento volto al miglioramento della qualità dell'ambiente e del paesaggio.
Eventuali impianti o rinfoltimenti dovranno essere effettuati con l'utilizzo di specie arbustive ed arboree autoctone.
- 6) Utilizzare, nel caso di edificazione di nuove strutture aziendali, forme e colori ben inseribili nel contesto esistente. Garantire il mantenimento o lo sviluppo ordinato della composizione architettonica ed eventuale mascheratura a verde di porzioni di azienda con un impatto sul paesaggio particolarmente negativo.

7) Mettere a disposizione della Commissione per l'Emblema tutte le analisi sulle acque, sui prodotti, in possesso dell'azienda al momento dell'iscrizione al quaderno.

8) In caso di ispezione, dare libero accesso ai luoghi di magazzinaggio, di produzione, ai diversi appezzamenti, al registro di carico e scarico ed alle analisi eventualmente effettuate sui prodotti.

9) Comunicare tutte le informazioni ritenute utili ai fini del controllo.

Letto, approvato, sottoscritto in data.....

Dal Sig.....

in qualità di.....

dell'azienda denominata.....

situata nel Comune di.....

Via

In fede

.....

Allegato A

Disciplinare Aziendale Attività di produzione del sale

Elenco dei prodotti che potranno avvalersi dell'Emblema
dei *Prodotti di Qualità Parco Delta del Po – Emilia Romagna*

Sale di Cervia	Sale Marino Integrale
Sal Fiore di Romagna	Sale Marino Integrale medio - fine
Sale dolce	Riserva Camillone
Sale alle erbe aromatiche	

Per ognuno dei sopracitati prodotti dovranno essere rispettate le seguenti indicazioni che, come tutto il documento, saranno sottoposte a revisione di anno in anno dalla Commissione Emblema:

Aree e metodo di produzione

La produzione dovrà essere effettuata con metodi che siano rispettosi dell'ambiente e tali, per quanto possibile, da minimizzare l'impatto sulle specie animali e vegetali.

Igienicità della strumentazione ed attrezzatura dell'unità di confezionamento.

Le attrezzature o strumenti che vengono a contatto con il sale dovranno essere progettati con materiali resistenti alla corrosione, che non provochino contaminazione del prodotto, di facile manutenzione e pulizia.

Separazione e visibilità del prodotto

Tutti i prodotti derivanti dalla raccolta e lavorazione del sale, destinati ad essere contraddistinti dall'Emblema dovranno essere sempre facilmente identificati.

L'applicazione dell'Emblema potrà avvenire anche su prodotti confezionati, chiusi e con l'indicazione del produttore.

La Commissione Emblema e l'Ente Parco, nell'ambito della valorizzazione dei prodotti della Salina, individuerà, in collaborazione con gli addetti alla commercializzazione, i migliori modi di valorizzazione dei prodotti.

Controlli

Saranno possibili controlli relativi alla conservazione dei documenti accompagnatori dei prodotti e sulla registrazione documentale del carico e scarico.